

Vorspeisen - Entrées

| | |
|--|-------|
| Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue aux herbes fraîches et mélange de graines</i> | 10.50 |
| Gemischter Salat mit Brotcroutons und Hausdressing <i>Salade mêlée avec croûtons de pain et vinaigrette maison</i> | 12.50 |
| Gratinierter Ziegenkäse garniert mit Honig, Tomatenconfit und Blattsalat an Balsamico Dressing <i>Fromage de chèvre gratiné garni de miel, confit de tomates et laitue frisée avec vinaigrette au vinaigre balsamique</i> | 19.50 |
| Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toast et beurre</i> | 24.50 |



Suppen - Potages

| | |
|---|-------|
| Bielersee-Fischcremesuppe <i>Soupe à la crème de poisson du lac de Biene</i> | 14.50 |
| Safrancremesuppe <i>Soupe à la crème au safran</i> | 14.50 |



Alle unsere Suppen sind hausgemacht
Tous nos potages sont faits maison

Vegetarisch - Végétarien

| | |
|---|-------|
| Frische Pasta mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen <i>Pâtes fraîches aux feuilles d'épinards, tomates séchées et copeaux de parmesan</i> | 29.00 |
|---|-------|



Twanner Wintermenü

Gemischter Salat

Salade mêlée

Treberwurst mit Marc flambiert

Kartoffel-Lauchgratin

Saucisse au marc flambée

Gratin de pommes de terre et de poireaux

Menüpreis 35.00

Prix de menu 35.00

Vorspeisen - Entrées

| | |
|--|-------|
| Bündner Gerstensuppe <i>Soupe à l'orge des Grisons</i> | 13.50 |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons de pain</i> | 16.50 |
| Geräuchertes Saibling Filet mit süss-saurem Kürbis und Blattsalaten <i>Filet d'omble chevalier fumé avec potiron aigre-doux et salade verte</i> | 19.50 |

Hauptgerichte - Plats principaux

| | |
|--|-------|
| Frische Pasta mit Muscheln, Crevetten, Spinat, Cherrytomaten, Kräutern und Parmesanspänen <i>Pâtes fraîches avec moules, crevettes, épinards, tomates cerises, herbes et des copeaux de parmesan</i> | 41.50 |
| Zwiebelrostbraten (Entrecôte) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse <i>Rôti d'oignons (entrecôte) avec pommes de terre au romarin et légumes</i> | 42.50 |
| Gebratene Eglifilets auf Rahm-Sauerkraut mit Chorizo-Kartoffelstampf <i>Filets de perche grillés sur choucroute à la crème avec purée de pommes de terre au chorizo</i> | 39.50 |
| Frikadellen (Hacktätschli) an Portwein-Zwiebeln mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Boulettes de viande hachée aux oignons au porto avec Choucroute et purée de pommes de terre</i> | 32.50 |

Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Ofenkartoffeln, Blattspinat
und hausgemachte Mayonnaise 39.50
*Filets de perche frits avec pommes de terre au four, feuilles d'épinards
et mayonnaise maison*

Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat
und Ofenkartoffeln 39.50
*Filets de perche grillés avec câpres, feuilles d'épinards
et pommes de terre au four*



Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Rohschinken
und Raclettekäse, Gemüse und Pommes frites 35.00
*Cordon bleu de porc à la valaisanne avec jambon cru
et fromage à raclette, légumes et pommes frites*

Coq au vin nach Grossmutter Art mit frischer Pasta und Gemüse 32.50
Coq au vin façon grand-mère, avec pâtes fraîches et légumes



Allergien - Allergies

Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien
oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

*Chers invités,
sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies
ou des intolérances,
Nos employés se feront un plaisir de vous renseigner sur demande.*

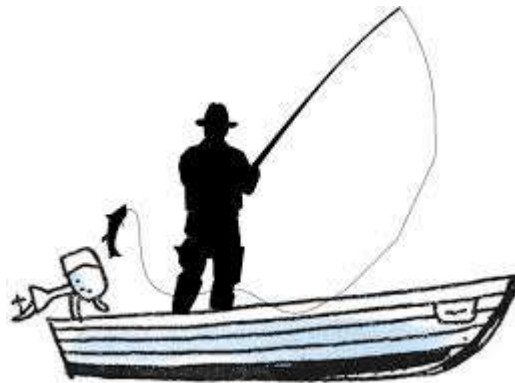
Frisch aus dem drei Seen Land – Frais de la région des trois lacs



Je nach Fang haben wir auch frischen Fisch aus dem Bielersee,
Neuenburger- oder Murtensee



*Selon les prises, nous avons également du poisson frais du lac de Bienne,
lac de Neuchâtel ou lac de Morat*



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Traube Twann
Nous vous souhaitons un agréable séjour au Traube Twann

