

Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue aux herbes fraîches et mélange de graines</i>	11.50
Gemischter Salat mit Hausdressing <i>Salade mêlée avec vinaigrette maison</i>	13.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Tomatenconfit mit Blattsalat an Balsamico Dressing <i>Fromage de chèvre gratiné au miel et confit de tomates avec salade de feuilles de laitue à la vinaigrette balsamique</i>	19.50
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts 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 faites 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
--	-------



SEELÄNDER SPARGELN

SAISONAL-REGIONAL-FRISCH
DE SAISON, FRAIS DE LA REGION

Bald ist es wieder soweit!
Wir starten in die Spargelsaison.

Sobald wir Seeländer Spargeln aus Kerzers erhalten,
starten wir mit unseren Spargelgerichten.



*Le moment est bientôt venu
Nous démarrons la saison des asperges.*

*Dès que nous recevrons des asperges du Seeland en provenance de Kerzers,
Nous commencerons à préparer nos plats d'asperges*



Seeländerspargeln – Asperges du Seeland

Vorspeisen - Entrées

Hausgemachte Spargelcremesuppe <i>Soupe à la crème d'asperges faite maison</i>	12.50
Crostini mit Spargel und Frischkäse <i>Crostini aux asperges et au fromage frais</i>	14.50
Frankfurter grüne Sauce mit gekochtem Ei und Ofenkartoffeln <i>Sauce verte francfortoise avec œuf à la coque et pommes de terre au four</i>	12.50
Geräuchertes Saibling Filet mit Spargelsalat an Sesamdressing <i>Filet d'omble chevalier fumé avec salade d'asperges et vinaigrette au sésame</i>	21.50



Hauptgerichte - Plats principaux

Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Frankfurter grüner Sauce (Quark) und neuen Kartoffeln <i>Portion d'asperges avec sauce hollandaise ou sauce verte francfortoise (fromage blanc) et pommes de terre nouvelles</i>	33.50
Seeländerspargeln mit Sauce Hollandaise oder Frankfurter grüner Sauce (Quark) und neuen Kartoffeln wahlweise serviert mit: <i>Asperges Seeland avec sauce hollandaise ou sauce verte francfortoise (fromage blanc) et pommes de terre nouvelles servies au choix avec :</i>	
- Walliser Rohschinken <i>jambon cru du Valais</i>	38.50
- gebratenen Felchenfilets mit Mandeln <i>filets de féra rôtis aux amandes</i>	42.00
- Lamm Racks <i>carrés d'agneau</i>	46.50
Frische Pasta mit Spargel, Cherrytomaten und Burrata <i>Pâtes fraîches aux asperges, tomates cerises et burrata</i>	29.00

Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Ofenkartoffeln, Blattspinat und hausgemachte Mayonnaise <i>Filets de perche frits, avec pommes de terre au four, feuilles d'épinards et mayonnaise maison</i>	39.50
Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Ofenkartoffeln <i>Filets de perche rôtis, avec câpres, feuilles d'épinards et pommes de terre au four</i>	39.50
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Rohschinken und Raclettekäse, Gemüse und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc à la valaisanne avec jambon cru et fromage à raclette, légumes et pommes frites</i>	35.50



Zwiebelrostbraten (Entrecôte) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse <i>Rôti d'oignons (entrecôte) avec pommes de terre au romarin et légumes</i>	42.50
Ochs-Grün (Siedfleisch) mit Frankfurter grüner Sauce (Quark) und Ofenkartoffeln <i>Boeuf bouilli avec sauce verte francfortoise (fromage blanc) et pommes de terre au four</i>	35.00
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts et beurre</i>	36.00
Coq au vin nach Grossmutter Art mit frischer Pasta und Gemüse <i>Coq au vin façon grand-mère, avec pâtes fraîches et légumes</i>	33.50

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 demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients de nos plats
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

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 issus des lacs de Bienne,
de Neuchâtel ou de Morat*



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

