

Vorspeisen - Entrées

Bunt gemischte Blattsalate mit Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	9.50
Blattsalat an Waldbeeren-Balsamico Dressing und gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Tomatenconfit <i>Salade de feuilles de laitue avec vinaigrette balsamico aux fruits de bois et fromage de chèvre gratiné au miel et confit de tomates</i>	16.50
Trockenfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Hobelkäse <i>Carpaccio de viande séchée avec huile d'olive et rebibes de fromage</i>	19.50
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	19.50

Suppen - Potages

Bielersee-Fischcremesuppe <i>Crème de poissons du lac de Bienne</i>	14.50
Safrancremesuppe mit gebratenem Speck <i>Soupe à la crème de safran avec lard grillé</i>	12.50



Alle unsere Suppen sind hausgemacht
Tous nos potages sont faits maison

Vegetarisch - Végétarien

Ravioli auf Basis von Tapioka und Reis, gefüllt mit Ricotta und Spinat Laktose und Gluten frei <i>Ravioli à base de tapioca et riz, farcis à la ricotta et aux épinards sans lactose ni gluten</i>	24.50
---	-------

Unsere Frühlingskarte - Notre carte de printemps

Vorspeisen - Entrées

Hausgemachte Spargelcremesuppe <i>Crème d'asperges maison</i>	10.50
Spargelsalat mit Artischocken und getrockneten Tomaten an einer Vinaigrette Sauce <i>Salade d'asperges avec artichauts et tomates séchées, sauce vinaigrette</i>	16.50
Grüner und weisser Spargel mit Walliser Rohschinken Mayonnaise oder Sauce Hollandaise <i>Asperges vertes et blanches avec jambon cru valaisan mayonnaise ou sauce hollandaise</i>	Vorspeise / Entrée 19.50 Hauptgang / Plat 29.50
Matjeshering Filets mit roten Zwiebeln an Kräuter-Apfel-Dip und Salatbukett <i>Filets de matjes hareng avec oignons rouges trempelette aux pommes et aux herbes, bouquet de salade</i>	19.50

Hauptgerichte - Plats principaux

Frühjahrseintopf von Gemüse, Kartoffeln, Spargeln und Hackfleischbällchen <i>Marmite de printemps avec légumes, pommes de terre, asperges et boulettes de viande hachée</i>	25.00
Gebratene Eglifilets an Spargelragout und neuen Kartoffeln <i>Filets de perches grillés au ragoût d'asperges et pommes nouvelles</i>	36.00
Lamm Entrecôte an Rotweinjus mit Spargelragout und Rosmarin-Kartoffeln <i>Entrecôte d'agneau au jus de vin rouge, ragoût d'asperges et pommes de terre au romarin</i>	39.00
Spargeln mit Käse gratiniert, neue Kartoffeln <i>Asperges gratinées au fromage, pommes nouvelles</i>	26.00

Frisch aus dem Bielersee - Frais du lac de Bienne



Fragen Sie nach unseren Fisch-Spezialitäten aus den Netzen vom
Berufsfischer Buff in La Neuveville

Egli
Hecht
Felchen



Demandez nos spécialités de poissons des filets du pêcheur professionnel Buff

*Perches
Brochet
Féras*

Hauptgerichte - Plats principaux

Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards et pommes de terre au beurre</i>	32.00
Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i>	32.00
Schweinssteak nach Walliser Art mit Tomaten und Raclettekäse gratiniert, Marktgemüse und Pommes frites <i>Steak de porc à la valaisanne gratiné avec tomates et fromage à raclette, légumes du marché et pommes frites</i>	32.00
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Trockenfleisch und Raclettekäse, Marktgemüse und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc à la valaisanne avec viande séchée et fromage à raclette, légumes du marché et pommes frites</i>	32.00
Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalopes de porc panées, servies avec des légumes du marché et pommes frites</i>	27.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Marktgemüse <i>Emince de veau à la crème aux champignons avec nouilles au beurre et légumes du marché</i>	39.00
Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	27.00
Rindsentrecôte mit Schnittlauchbutter, Marktgemüse und Rösti-Kroketten <i>Entrecôte de bœuf avec beurre de ciboulettes, légumes du marché et croquettes de röstis</i>	41.00
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	29.00

Walliser Spezialitäten Spécialités valaisannes

Walliser Teller

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse)

Assiette valaisanne

(viande séchée, jambon cru, lard, saucisson maison et fromage)

25.00



Trockenfleischteller

Assiette de viande séchée

30.00

Hobelkäseteller

Assiette de rebibes de fromage

25.00

Käseschnitte mit Ei und Schinken

Croûte au fromage avec œuf et jambon

22.00

Walliser-Käsefondue (ab 2 Personen, Preis pro Person)

Fondue au fromage valaisan (dès 2 personnes, prix par personne)

25.00

