

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 au vinaigre balsamique</i>	19.50
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts et beurre</i>	26.50



Suppen - Potages

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



Vegetarisch - Végétarien

Frische Pasta mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen <i>Pâtes fraîches aux feuilles d'épinards, tomates séchées et copeaux de parmesan</i>	29.50
--	-------

Risotto Spezialitäten – Spécialités de risotto



Risotto mit Muscheln und Cherrytomaten	Vorspeise / Entrée	15.50
<i>Risotto aux moules et tomates cerises</i>	Hauptgang / Plat principal	25.50
Risotto mit Riesencrevetten und getrockneten Tomaten	Vorspeise / Entrée	19.50
<i>Risotto aux crevettes géantes et tomates séchées</i>	Hauptgang / Plat principal	29.50
Risotto mit Pilzen und Kräutern	Vorspeise / Entrée	15.50
<i>Risotto aux champignons et aux herbes</i>	Hauptgang / Plat principal	25.50



Risotto mit Pouletbrust, Pilzen und Cherrytomaten	33.50
<i>Risotto au blanc de poulet, champignons et tomates cerises</i>	
Ossobuco (geschmorte Kalbshaxe) mit Risotto und Gemüse	35.50
<i>Ossobuco (jarret de veau braisé) avec risotto et légumes</i>	
Spinatrisotto mit gebratenen Felchen und Chorizo	39.50
<i>Risotto aux épinards avec féra rôtie et chorizo</i>	

**Sobald wir Seeländer Spargeln erhalten,
starten wir mit unseren Spargelgerichten.**

***Dès que nous recevons les asperges du Seeland,
nous commençons à préparer nos plats à base d'asperges***



Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Ofenkartoffeln, Blattspinat und hausgemachte Mayonnaise <i>Filets de perche frits, accompagnés de pommes de terre au four, épinards en feuilles et mayonnaise maison</i>	39.50
Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Ofenkartoffeln <i>Filets de perche rôtis avec câpres, épinards en feuilles 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>	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
Zwiebelrostbraten (Entrecôte) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse <i>Rôti à l'oignons (entrecôte) avec pommes de terre au romarin et légumes</i>	42.50
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toast et beurre</i>	36.50

Allergien - Allergies

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

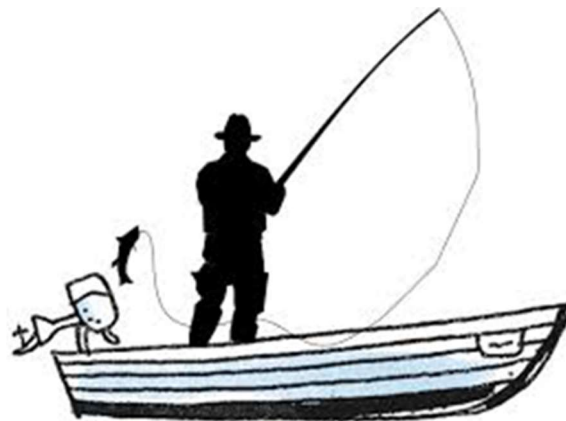
*Chers invités,
Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients de nos plats
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

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

