

Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	10.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	15.50
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 avec vinaigrette balsamico</i>	18.50
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tatare de bœuf avec toasts et beurre</i>	23.50

Suppen - Potages

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



Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Crème de potiron et de gingembre avec des graines de potiron et l'huile de pépins de courge</i>	11.50
---	-------

Soljanka

Pikanter Preussischer Gemüseeintopf mit Wurst und Crème fraîche <i>Marmite de légumes prussienne piquant avec saucisse et crème fraîche</i>	Vorspeise / Entrée	14.50
	Hauptgang / Plat principal	24.50

Alle unsere Suppen sind hausgemacht
Tous nos potages sont faits maison



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

Zum Dessert empfehlen wir:

Sorbet vigneron

12.50



Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln, Marktgemüse und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre, légumes du marché et mayonnaise</i>	38.00
Gebratene Eglifilets mit Kapern, Marktgemüse und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres légumes du marché et pommes de terre au beurre</i>	38.00
Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Rohschinken und Raclettekäse, Marktgemüse und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc à la valaisanne avec jambon cru et fromage à raclette, légumes du marché et pommes frites</i>	35.00
Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	32.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	35.00

Vegetarisch - Végétarien

Laktose und Gluten frei - sans lactose ni gluten

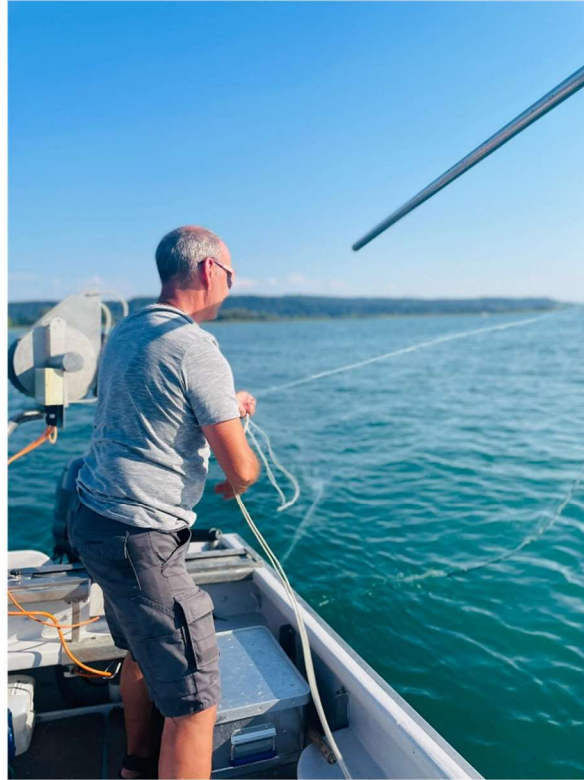
Ravioli auf Basis von Tapioka und Reis, gefüllt mit Ricotta und Spinat <i>Raviolis à base de tapioca et riz, farcis à la ricotta et aux épinards</i>	25.50
---	-------

Käsespezialitäten - Spécialités fromagères

Walliser Käseschnitte (Tomaten, Ei und Rohschinken) <i>Croûte au fromage valaisanne</i> (tomates, œuf et jambon cru)	25.50
Walliser-Käsefondue (ab 2 Personen, Preis pro Person) <i>Fondue au fromage valaisanne (dès 2 personnes, prix par personne)</i>	26.50



Frisch aus dem Bielersee - Frais du lac de Biene



Fragen Sie nach unseren Fisch-Spezialitäten aus den Netzen vom
Berufsfischer Pilloud in Ligerz

Egli
Hecht
Felchen



*Demandez nos spécialités de poissons des filets
du pêcheur professionnel Pilloud à Ligerz*

*Perches
Brochet
Féras*