

Vorspeisen - Entrées

Bunt gemischte Blattsalate mit Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	10.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	12.50
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>	18.50
Trockenfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Hobelkäse <i>Carpaccio de viande séchée avec huile d'olive et rebibes de fromage</i>	21.50
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	21.50

Suppen - Potages

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



Alle unsere Suppen sind hausgemacht
Tous nos potages sont faits maison

Vegetarisch - Végétarien

Laktose und Gluten frei - sans lactose ni gluten

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

LEICHTE SOMMERGERICHTE - LES PLATS LÉGERS DE L'ÉTÉ

Vorspeisen - Entrées

Gazpacho nach Art des Hauses mit Kräutern verfeinert 11.50
Gazpacho style maison raffiné avec des herbes



Heringshäckerle (Heringstartar) serviert Vorspeise / Entrée 19.50
 mit roten Zwiebeln, Apfel, Ei, Toast und Butter Hauptgang / Plat 29.50
Heringshäckerle (tartare de hareng) servi avec
oignons rouge, pomme, œuf, toast et beurre

Tomatensalat mit "Mozzarella di bufala" und Basilikum 15.50
Salade de tomates avec "Mozzarella di bufala" et basilic

Hauptgerichte - Plats principaux

Bauernsalat mit Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, 22.50
 Ei, Speckwürfel und Brotcroustons
Salade paysanne avec pommes de terre, chou-fleur, tomates, concombres,
œuf, dés de lard et croustons de pain

Roastbeef-Tranchen rosa gebraten 33.50
 mit Tartarsauce und marktfrischen Salaten
Tranches de roastbeef rôties rosé
avec sauce tartare et salades fraîches du marché

mit Pommes frites / avec pommes frites + 4.50

Siedfleischsalat an hausgemachter Vinaigrette-Sauce 25.50
 mit gekochtem Ei und bunten Blattsalaten
Salade de bœuf bouilli avec sauce vinaigrette fait maison
garnie avec salades du marché et œuf cuit

Beefsteak Tartar mit Toast und Butter 31.50
Tartare de bœuf avec toasts et beurre

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

Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i>	34.50
Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards et pommes de terre au beurre</i>	35.50
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>	33.50
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>	33.50
Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalopes de porc panées, servies avec des légumes du marché et pommes frites</i>	28.00
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>	41.00



Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	28.50
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

Walliser Spezialitäten Spécialités valaisannes

Walliser Teller

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse)

Assiette valaisanne

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

26.00



Trockenfleischteller

Assiette de viande séchée

32.00

Hobelkäseteller

Assiette de rebibes de fromage

25.00

Käseschnitte mit Ei und Schinken

Croûte au fromage avec œuf et jambon

23.50

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

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

26.00

