

## Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	10.50
Gemischter Salat mit Brotcroutons und Hausdressing <i>Salade mêlée avec croutons de pain et vinaigrette maison</i>	12.50
Gratinierter Ziegenkäse garniert mit Honig, Tomatenconfit und Blattsalat an Balsamico Dressing <i>Fromage de chèvre gratiné garni de miel, tomates confites et laitue frisée avec vinaigrette balsamique</i>	18.50
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts et beurre</i>	23.50



## 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



Alle unsere Suppen sind hausgemacht  
*Tous nos potages sont faits maison*

## Vegetarisch - Végétarien

FrISChe Pasta mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen <i>Pâtes fraîches aux épinards en feuilles, tomates séchées et des copeaux de parmesan</i>	29.00
--	-------

## LEICHTE SOMMERGERICHTE – LES PLATS LÉGERS DE L'ÉTÉ

### Vorspeisen - Entrées

Gazpacho nach Art des Hauses mit Kräutern verfeinert <i>Gazpacho style maison raffiné avec des herbes</i>	12.00
Burrata mit «Berner Rose» Tomaten und Rucola <i>Burrata aux tomates «Berner Rose» et roquette</i>	16.50
Kalte Tomatencreme im Glas serviert mit Gurkensalat und Feta <i>Crème de tomates froide servie dans un verre avec salade de concombre et feta</i>	16.50
Geräuchertes Saibling Filet, mit Meerrettich-Frischkäse und Blattsalaten <i>Filet d'omble chevalier fumé, avec fromage à la crème au raifort et salades de feuilles</i>	19.50

### Hauptgerichte - Plats principaux

Frische Pasta mit Muscheln, Crevetten, Spinat, Cherrytomaten, Kräutern und Burrata <i>Pâtes fraîches aux moules, crevettes, épinards, tomates cerises, herbes et burrata</i>	41.00
Tagliata di Manzo mit Rosmarinkartoffeln Rucola und Parmesanspänen <i>Tagliata di Manzo avec pommes de terre au romarin roquette et copeaux de parmesan</i>	42.50



Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts et beurre</i>	36.00
Hausgemachter Rinds-Hamburger (180g) mit Mayonnaise, Gurken, Portweinzwiebeln, Salat, «Berner Rose» Tomaten und Coleslaw <i>Hamburger de bœuf maison (180g) avec mayonnaise, concombre, oignons au porto, laitue, tomates «Berner Rose» et salade de chou</i>	23.50
mit Pommes frites / avec pommes frites	+ 5.50

## Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Kartoffeln, Blattspinat  
und hausgemachte Mayonnaise 38.00  
*Filets de perches frits avec pommes de terre, feuilles d'épinards  
et mayonnaise maison*

Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat  
und Kartoffeln 38.00  
*Filets de perches grillés avec câpres, feuilles d'épinards  
et pommes de terre*



Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Rohschinken  
und Raclettekäse, Gemüse und Pommes frites 35.00  
*Cordon bleu de porc à la valaisanne avec jambon cru  
et fromage à raclette, légumes et pommes frites*

Coq au vin nach Grossmutter Art mit frischer Pasta und Gemüse 32.50  
*Coq au vin façon grand-mère, avec pâtes fraîches et légumes*



## Allergien - Allergies

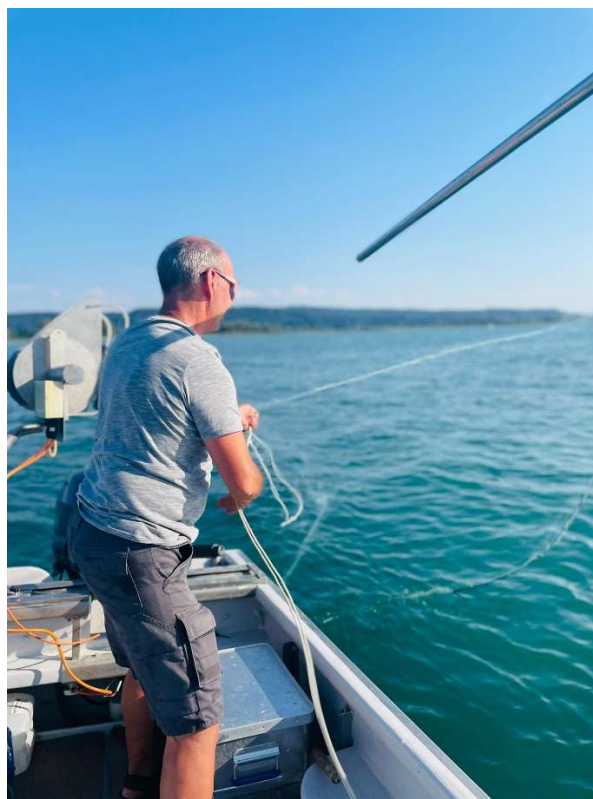
Liebe Gäste,  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

*Chers invités,  
sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies  
ou des intolérances,  
Nos employés se feront un plaisir de vous renseigner sur demande.*

## Frisch aus dem Bielersee – Frais du lac de Bienne



Je nach Fang haben wir auch frischen Fisch aus dem Bielersee von der Seefischerei Pilloud, Ligerz



*Selon les prises, nous avons également du poisson frais du lac de Bienne de la pêche maritime du Pilloud, Ligerz*

