

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
---	-------

Frisch aus dem Bielersee
Frais du lac de Biene



Felchenfilets
Filets de féras



Gebratene Felchenfilets mit Mandeln,
Blattspinat und Butter-Kartoffeln
*Filets de féras grillés aux amandes,
épinards et pommes de terre au beurre*

CHF 35.50



Gedämpfte Felchenfilets an Weissweinsauce
mit Blattspinat und Wildreis
*Filets de féras pochés à la sauce au vin blanc
épinards et riz sauvage*

CHF 37.00

Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln, Blattspinat und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre, épinards et mayonnaise</i>	36.50
Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards et pommes de terre au beurre</i>	36.50
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>	34.00
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>	34.00
Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalopes de porc panées, servies avec des légumes du marché et pommes frites</i>	28.50
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>	43.50
Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	28.50



Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	32.50
Rindsentrecôte mit Schnittlauchbutter, Marktgemüse und Rösti-Kroketten <i>Entrecôte de bœuf avec beurre de ciboulettes, légumes du marché et croquettes de röstis</i>	42.50

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

