

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
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
Rinds Tatar mit Toast und Butter <i>Tatara de bœuf avec toast et beurre</i>	22.50

Suppen - Potages

Bielersee-Fischcremesuppe <i>Crème de poissons du lac de Biemme</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
---	-------

Unsere Frühlingskarte mit Seeländerspargeln Notre carte de printemps avec asperges du Seeland

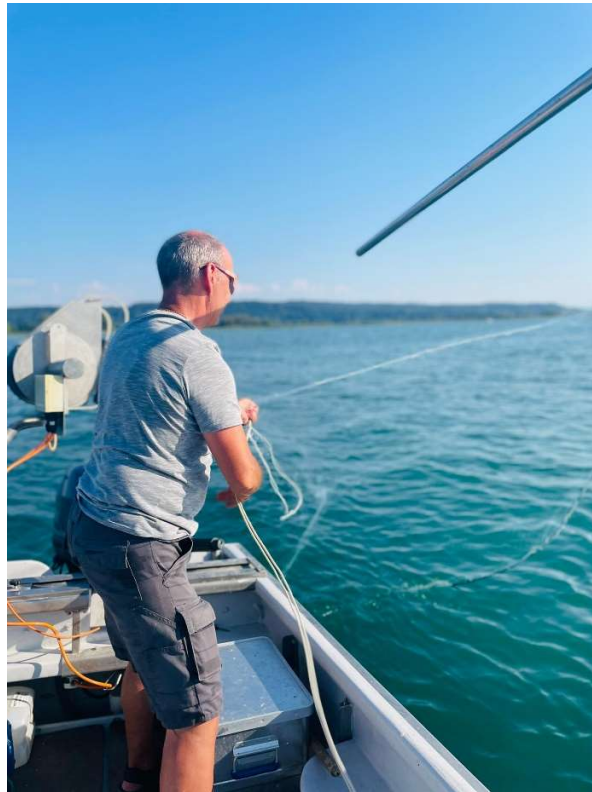
Vorspeisen - Entrées

Hausgemachte Spargelcremesuppe <i>Crème d'asperges maison</i>		10.50
Spargelsalat mit Artischocken und getrockneten Tomaten an einer Vinaigrette Sauce <i>Salade d'asperges avec artichauts et tomates séchées, sauce vinaigrette</i>		18.50
Weisser Spargel mit Walliser Rohschinken Mayonnaise oder Sauce Hollandaise <i>Asperges blanches avec jambon cru valaisan mayonnaise ou sauce hollandaise</i>	Vorspeise / Entrée Hauptgang / Plat	22.50 34.50
Heringshäckerle (Heringstatar) serviert mit roten Zwiebeln, Apfel, Ei, Toast und Butter <i>Heringshäckerle (tatare de hareng) servi avec oignons rouge, pomme, œuf, toast et beurre</i>	Vorspeise / Entrée Hauptgang / Plat	19.50 29.50

Hauptgerichte - Plats principaux

Frühjahrseintopf von Gemüse, Kartoffeln, Spargeln und Hackfleischbällchen <i>Marmite de printemps avec légumes, pommes de terre, asperges et boulettes de viande hachée</i>		25.00
Gebratene Eglifilets an Spargelragout mit Kapern und neuen Kartoffeln <i>Filets de perches grillés au ragoût d'asperges avec câpres et pommes nouvelles</i>		39.50
Lamm Entrecôte an Rotweinjus mit Spargelragout und Rosmarin-Kartoffeln <i>Entrecôte d'agneau au jus de vin rouge, ragoût d'asperges et pommes de terre au romarin</i>		42.00
Spargeln mit Käse gratiniert, neue Kartoffeln <i>Asperges gratinées au fromage, pommes nouvelles</i>		27.00

Frisch aus dem Bielersee - Frais du lac de Bienne



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*

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>	31.50



Rinds Tatar mit Toast und Butter <i>Tatare de bœuf avec toast et beurre</i>	34.50
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