

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
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	15.50
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 Bienne</i>	14.50
Safrancremesuppe mit gebratenem Speck <i>Soupe à la crème de safran avec lard grillé</i>	14.50



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
---	-------

Preussische Küche - Cuisine Prussienne

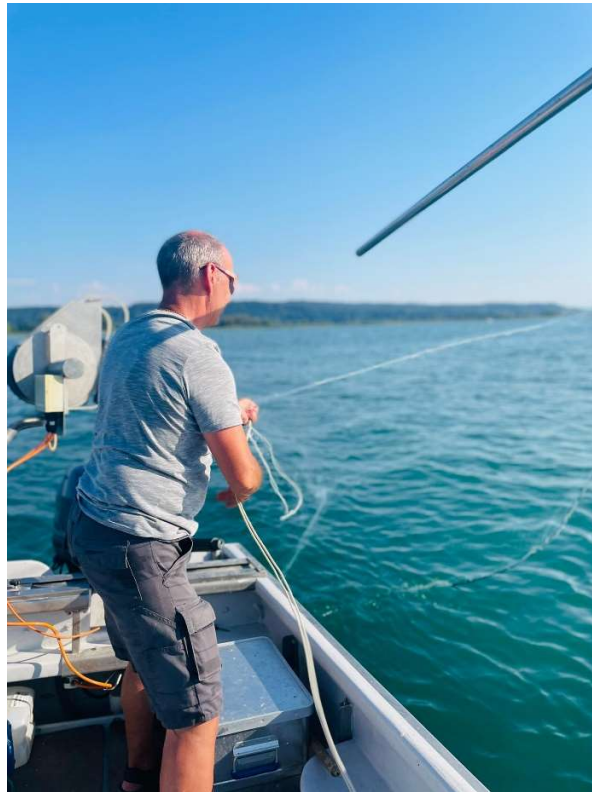
Vorspeisen - Entrées

Hausgemachte Schweinssülze mit Kräuterdressing Zwiebelringe und Salatbouquet <i>Gelée de porc faite maison avec vinaigrette rondelles d'oignon et bouquet de salade</i>	18.50
Spreewälder Lauchsuppe <i>Soupe aux poireaux du Spreewald</i>	11.50
Soljanka Pikanter Preussischer Gemüseintopf mit Wurst und Crème fraîche <i>Marmite de légumes prussien piquants avec saucisse et crème fraîche</i>	14.50

Hauptgerichte - Plats principaux

Zanderfilets pochiert an Spreewälder-Kräuterrahmsauce garniert mit Wildreis und Marktgemüse <i>Filets de sandre pochés à la crème d'herbes à la façon du Spreewald garnis avec du riz sauvage et des légumes du marché</i>	36.00
Hausgemachte Grützwurst gebraten mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Boudin noir rôti avec choucroute et purée de pommes de terre</i>	29.00
Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Butterkartoffeln und Karotten <i>Königsberger Klopse (boulettes de viande hachée) à la sauce aux câpres, pommes de terre au beurre et carottes</i>	32.50
Niederlausitzer Hackfleischbouletten an Letschosauce (Peperoni & Tomatensauce) mit Grünkohl und Kartoffelstampf <i>Boulettes de viande hachée dans la sauce Letscho à la façon de Niederlausitz, avec chou frisé et purée de pommes de terre</i>	32.50
Schweinsgeschnetzeltes nach «Braumeister Art» mit Schupfnudeln und Grünkohl <i>Emincé de porc à la façon du «maître brasseur» avec Schupfnudeln (Gnocchi) et chou frisé</i>	33.50
Kalbslebertranchen gebraten nach «Berliner Art» Zwiebel-Apfelsauce und Kartoffelstampf <i>Tranches de foie de veau rôties à la Berlinoise, sauce de pommes et oignons avec purée de pommes de terre</i>	36.50

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 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>	28.50
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>	42.50
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

