RESTAURANT TRAUBE TWANN

## Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen-Mix 11.50
*Composition de feuilles de laitue aux herbes fraîches et mélange de graines*

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons 17.50
*Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons*

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Tomatenconfit 19.50
mit Blattsalat an Balsamico Dressing
*Fromage de chèvre gratiné au miel et confit de tomates*
*avec salade de feuilles de laitue à la vinaigrette balsamique*

Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter 26.50
*Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts et beurre*

## Suppen - Potages

Bielersee-Fischcremesuppe 15.50
*Soupe à la crème de poisson du lac de Bienne*

Safrancremesuppe 15.50
*Soupe à la crème au safran*

## Vegetarisch - Végétarien

Frische Pasta mit Blattspinat, getrockneten Tomaten 29.50
und Parmesanspänen
*Pâtes fraîches aux épinards en feuille, tomates séchées*
*et copeaux de parmesan*

Preise in CHF inkl.8.1% MWST
11.2026

RESTAURANT TRAUBE TWANN

# SAISONGERICHTE – PLATS DE SAISON

## Vorspeisen - Entrées

Kürbissuppe mit Quittenconfit 14.50
*Soupe au potiron avec confit de coings*

Waldpilzrahmsuppe mit Brotcroutons 14.50
*Velouté aux champignons des bois avec croûtons de pain*

Sauerkrautsuppe mit Speckchip 14.50
*Soupe à la choucroute avec chip de lard*

## Hauptgerichte - Plats principaux

Bielersee Wels auf Rahmsauerkraut mit Chorizo-Kartoffelstampf 41.00
*Silure du Lac de Bienne sur lit de choucroute à la crème*
*avec purée de pommes de terre au chorizo*

Frische Pasta mit Muscheln, Crevetten, Spinat, Cherrytomaten, Kräutern und Parmesanspänen 42.50
*Pâtes fraîches avec moules, crevettes, épinards, tomates cerises, herbes et des copeaux de parmesan*

# HESSISCHE SPEZIALITÄTEN – SPÉCIALITÉS DE HESSE

Heringssalat mit Schmand, Essiggurken, Zwiebeln und Äpfel
Vorspeise / Entrée 16.50
Hauptgang / Plat principal 25.50
*Salade de hareng avec crème fraîche épaisse, cornichons, oignons et pommes*

Hessischer Zwiebelkuchen mit Brotteig, Speck und Schmand Salatbouquet
Vorspeise / Entrée 15.50
Hauptgang / Plat principal 24.50
*Tarte aux oignons à la mode hessoise à la pâte à pain, lard et crème fraîche épaisse, bouquet de salade*

Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt, Kartoffelstampf und Portweinjus 30.50
*Roulades de chou farci à la viande hachée, purée de pommes de terre et jus au porto*

Rindsbäckchen im Apfelwein geschmort 35.00
Kartoffelstampf, Gemüse und karamellisierte Äpfel
*Joues de bœuf braisées au cidre*
*Purée de pommes de terre, légumes et pommes caramélisées*

Preise in CHF inkl.8.1% MWST
11.2026

RESTAURANT TRAUBE TWANN

# Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets (POL/EST) mit Ofenkartoffeln, Blattspinat und hausgemachte Mayonnaise 39.50
*Filets de perche frits (POL/EST) avec pommes de terre au four, feuilles d'épinards et mayonnaise maison*

Gebratene Eglifilets (POL/EST) mit Kapern, Blattspinat und Ofenkartoffeln 39.50
*Filets de perche poêlées (POL/EST) aux câpres, feuilles d'épinards et pommes de terre au four*

Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Rohschinken und Raclettekäse, Gemüse und Pommes frites 36.50
*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 35.00
*Coq au vin façon grand-mère, avec pâtes fraîches et légumes*

Zwiebelrostbraten (Entrecôte) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 42.50
*Rôti à l'oignons (entrecôte) avec pommes de terre au romarin et légumes*

Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter 36.50
*Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts et beurre*

Fondue Chasseral 200g 28.00
Fromagerie de Nods
*Fondue Chasseral 200g*
*Fromagerie de Nods*

Preise in CHF inkl.8.1% MWST
11.2026

RESTAURANT TRAUBE TWANN

# 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 demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers*
*sur les ingrédients de nos plats*
*qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

## Frisch aus dem drei Seen Land – Frais de la région des trois lacs

Je nach Fang haben wir auch frischen Fisch aus dem Bielersee,
Neuenburger- oder Murtensee

*Selon les prises, nous avons également du poisson frais issus des lacs de Bienne,*
*de Neuchâtel ou de Morat*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Traube Twann
*Nous vous souhaitons un agréable séjour au Traube Twann*

Preise in CHF inkl.8.1% MWST
11.2026