

Vorspeisen - Entrées

Bunt gemischte Blattsalate mit Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	8.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	9.50
Blattsalat mit lauwarmem Ziegenkäse <i>Salade de feuilles de laitue avec fromage de chèvre tiède</i>	14.50
Trockenfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Hobelkäse <i>Carpaccio de viande séchée avec huile d'olive et rebibes de fromage</i>	19.50
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	19.50

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>	12.50



Alle unsere Suppen sind hausgemacht
Tous nos potages sont faits maison

Vegetarisch - Végétariens

Ravioli auf Basis von Tapioka und Reis, gefüllt mit Ricotta und Spinat Laktose und Gluten frei <i>Ravioli à base de tapioca et riz, farcis à la ricotta et aux épinards sans lactose ni gluten</i>	24.50
---	-------

HERBSTGERICHTE - PLATS D' AUTOMNE

Vorspeisen - Entrées

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	13.50
Pilzragout auf geröstetem Vollkornbrot (Pilzschnitte) <i>Ragout de champignons sur pain complet grillé</i>	19.50
Pulpo-Crevettensalat auf marinierter Aubergine-Tranche serviert mit Zwiebeln, Ei und Salatbouquet <i>Salade de poulpe et crevettes sur tranche d'aubergine marinée servie avec oignons, œuf et bouquet de salade</i>	21.50
Kürbissuppe mit karamellisiertem Knoblauch <i>Crème de potiron, avec ails caramélisés</i>	10.50

Hauptgerichte - Plats principaux

Hirschentrecôte an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli <i>Entrecôte de cerf à la sauce aux champignons, chou rouge, chou de Bruxelles, marrons glacés, poire au vin rouge avec airelles et spätzlis faits maison</i>	39.50
Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli <i>Civet de sanglier avec chou rouge, chou de Bruxelles, marrons glacés, poire au vin rouge avec airelles et spätzlis faits maison</i>	29.00
Gebratene Maispoulardenbrust an Rosmarinjus mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzli <i>Poitrine de poularde au maïs grillée au jus de romarin avec légumes du marché et spätzlis faits maison</i>	28.00
Hausgemachte Spätzli mit Rahm und Käse gratiniert garniert mit Röstzwiebeln <i>Spätzlis faits maison, gratinés au fromage et à la crème, garnis avec des oignons grillés</i>	25.00

Frisch aus dem Bielersee - *Frais du lac de Biene*



Fragen Sie nach unseren Fisch-Spezialitäten aus den Netzen vom
Berufsfischer Buff in La Neuveville

Egli
Hecht
Felchen



Demandez nos spécialités de poissons des filets du pêcheur professionnel Buff

*Perches
Brochet
Féras*

Hauptgerichte – Plats principaux

Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards et pommes de terre au beurre</i>	32.00
Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i>	32.00
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>	31.00
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>	31.00
Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalope de porc panée, servie avec des légumes du marché et pommes frites</i>	26.00
Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	26.00
Rindsentrecôte mit Schnittlauchbutter, Marktgemüse und Rösti-Kroketten <i>Entrecôte de bœuf avec beurre de ciboulettes, légumes du marché et croquettes de röstis</i>	39.50
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	29.00

Walliser Spezialitäten Spécialités valaisannes

Walliser Teller

25.00

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse)

Assiette valaisanne

(viande séchée, jambon cru, lard, saucisson maison et fromage)



Trockenfleischteller

29.00

Assiette de viande séchée

Hobelkäseteller

25.00

Assiette de rebibes de fromage

Käseschnitte mit Ei und Schinken

22.00

Croûte au fromage avec œuf et jambon

Walliser-Käsefondue (ab 2 Personen, Preis pro Person)

25.00

Fondue au fromage valaisan (dès 2 personnes, prix par personne)

