

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
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	13.50
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

Bielensee-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 - Végétarien

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
---	-------



Twanner Wintermenü

Gemischter Salat

Salade mêlée

Treberwurst mit Marc flambiert

Kartoffel-Lauchgratin

Saucisse au marc flambée

Gratin pommes de terre et poireaux

Menüpreis 32.00

Prix de menu 32.00

Zum Dessert empfehlen wir:

Sorbet vigneron

12.50

Frisch aus dem Bielersee - Frais du lac de Bienne



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>	32.00
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>	32.00
Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalope de porc panée, servie avec des légumes du marché et pommes frites</i>	27.00
Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	27.00



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

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse)

Assiette valaisanne

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

25.00



Trockenfleischteller

Assiette de viande séchée

30.00

Hobelkäseteller

Assiette de rebibes de fromage

25.00

Käseschnitte mit Ei und Schinken

Croûte au fromage avec œuf et jambon

22.00

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

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

25.00

