

## 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 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>	16.50
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 - 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>	24.50
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## LEICHTE SOMMERGERICHTE - LES PLATS LÉGERS DE L'ÉTÉ

### Vorspeisen - Entrées

Gaspacho nach Art des Hauses mit Kräutern verfeinert <i>Gaspacho style maison raffiné avec des herbes</i>		11.50
Heringshäckerle (Heringstartar) serviert mit roten Zwiebeln, Apfel, Ei, Toast und Butter <i>Heringshäckerle (tartare de hareng) servi avec oignons rouge, pomme, œuf, toast et beurre</i>	Vorspeise / Entrée Hauptgang / Plat	19.50 29.50
Melone mit Walliser Rohschinken <i>Melon avec jambon cru du Valais</i>		19.50
Tomatensalat mit "Mozzarella di bufala" und Basilikum <i>Salade de tomates avec "Mozzarella di bufala" et basilic</i>		14.50

### Hauptgerichte - Plats principaux

Bauernsalat mit Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, Ei, Speckwürfel und Brotcroutons <i>Salade paysanne avec pommes de terre, chou-fleur, tomates, concombres, œuf, dés de lard et croutons de pain</i>		21.50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Brotbrösel und Zitronenbutter Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filet de truite saumonée grillé avec chapelure et beurre au citron épinards et pommes de terre au beurre</i>		34.00
Roastbeef-Tranchen rosa gebraten mit Tartarsauce und marktfrischen Salaten <i>Tranches de roastbeef rôties rosé avec sauce tartare et salades fraîches du marché</i>		31.50
<i>mit Pommes frites / avec pommes frites</i>		+ 4.50
Siedfleischsalat an hausgemachter Vinaigrette-Sauce mit gekochtem Ei und bunten Blattsalaten <i>Salade de bœuf bouilli avec sauce vinaigrette fait maison garnie avec salades du marché et œuf cuit</i>		24.50

*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

<p>Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards et pommes de terre au beurre</i></p>	32.00
<p>Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i></p>	32.00
<p>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></p>	32.00
<p>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></p>	32.00
<p>Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalopes de porc panées, servies avec des légumes du marché et pommes frites</i></p>	27.00
<p>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></p>	39.00
<p>Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i></p>	27.00
<p>Rindsentrecôte mit Schnittlauchbutter, Marktgemüse und Rösti-Kroketten <i>Entrecôte de bœuf avec beurre de ciboulettes, légumes du marché et croquettes de röstis</i></p>	41.00
<p>Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i></p>	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

