

## Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue aux herbes fraîches et mélange de graines</i>	11.50
Gemischter Salat mit Hausdressing <i>Salade mêlée avec vinaigrette maison</i>	13.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Tomatenconfit mit Blattsalat an Balsamico Dressing <i>Fromage de chèvre gratiné au miel et confit de tomates avec salade de feuilles de laitue au vinaigre balsamique</i>	19.50
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toasts et beurre</i>	26.50



## Suppen - Potages

Bielersee-Fischcremesuppe <i>Soupe à la crème de poisson du lac de Biènn</i>	14.50
Safrancremesuppe <i>Soupe à la crème au safran</i>	14.50



## Vegetarisch - Végétarien

Frische Pasta mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen <i>Pâtes fraîches aux feuilles d'épinards, tomates séchées et copeaux de parmesan</i>	29.50
--	-------

## Seeländerspargeln – Asperges du Seeland

### Vorspeisen - Entrées

Hausgemachte Spargelcremesuppe <i>Soupe à la crème d'asperges faite maison</i>	12.50
Crostini mit Spargel und Frischkäse <i>Crostini aux asperges et au fromage frais</i>	14.50
Spargelsalat mit Artischocken und getrockneten Tomaten an Frankfurter grüner Sauce <i>Salade d'asperges avec artichauts et tomates séchées, sauce verte de Francfort</i>	18.50
Geräuchertes Saibling Filet mit Spargelsalat an Sesamdressing <i>Filet d'omble chevalier fumé avec salade d'asperges et vinaigrette au sésame</i>	21.50



### Hauptgerichte - Plats principaux

Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Frankfurter grüner Sauce und neuen Kartoffeln <i>Portion d'asperges avec sauce hollandaise ou sauce verte de Francfort et pommes de terre nouvelles</i>	33.50
Seeländerspargeln mit Sauce Hollandaise oder Frankfurter grüner Sauce und neuen Kartoffeln wahlweise serviert mit: <i>Asperges Seeland avec sauce hollandaise ou sauce verte francfortoise et pommes de terre nouvelles servies au choix avec:</i>	
- Walliser Rohschinken <i>- jambon cru du Valais</i>	36.50
- gebratenen Felchenfilets mit Mandeln <i>- filets de féra rôtis aux amandes</i>	41.00
- Riesencrevetten <i>- crevettes géantes</i>	39.50
- Lamm Racks <i>- carrés d'agneau</i>	46.50
Frische Pasta mit Spargel, Cherrytomaten und Burrata <i>Pâtes fraîches aux asperges, tomates cerises et burrata</i>	31.50

## Hauptgerichte - Plats principaux

- Frittierte Eglifilets mit Ofenkartoffeln, Blattspinat  
und hausgemachte Mayonnaise 39.50  
*Filets de perche frits, avec pommes de terre au four, feuilles d'épinards  
et mayonnaise maison*
- Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat  
und Ofenkartoffeln 39.50  
*Filets de perche rôtis, avec câpres, feuilles d'épinards  
et pommes de terre au four*
- Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Rohschinken  
und Raclettekäse, Gemüse und Pommes frites 36.00  
*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 33.50  
*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, toast et beurre*

## Allergien - Allergies

Liebe Gäste,  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien  
oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

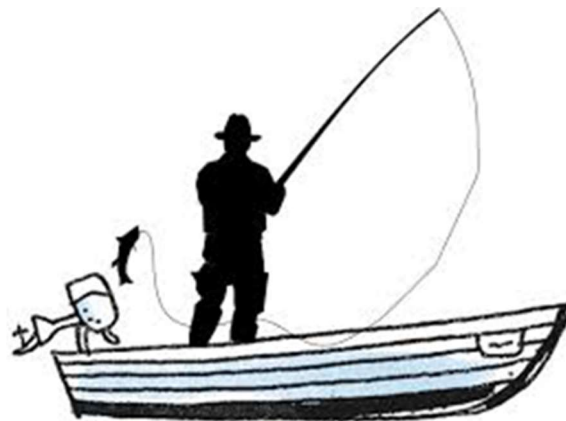
*Chers invités,  
Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers  
sur les ingrédients de nos plats  
qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

## 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*

