

## Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue aux herbes fraîches et mélange de graines</i>	10.50
Gemischter Salat mit Brotcroutons und Hausdressing <i>Salade mêlée avec croûtons de pain et vinaigrette maison</i>	12.50
Gratinierter Ziegenkäse garniert mit Honig, Tomatenconfit und Blattsalat an Balsamico Dressing <i>Fromage de chèvre gratiné garni de miel, confit de tomates et laitue frisée avec vinaigrette au vinaigre balsamique</i>	19.50
Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toast et beurre</i>	24.50



## 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



Alle unsere Suppen sind hausgemacht  
*Tous nos potages sont faits maison*

## Vegetarisch - Végétarien

Frische Pasta mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Parmesanspänen <i>Pâtes fraîches aux feuilles d'épinards, tomates séchées et copeaux de parmesan</i>	29.00
---	-------

## HERBSTGERICHTE – LES PLATS D' AUTOMNE

### Vorspeisen - Entrées

Bündner Gerstensuppe <i>Soupe à l'orge des Grisons</i>	13.50
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl <i>Soupe de potiron à l'huile de pépins de courge</i>	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons de pain</i>	16.50
Geräuchertes Saibling Filet mit süss-saurem Kürbis und Blattsalaten <i>Filet d'omble chevalier fumé avec potiron aigre-doux et salade verte</i>	19.50

### Hauptgerichte - Plats principaux

Rindstatar mit Cognac verfeinert, Toast und Butter <i>Tartare de bœuf affiné au cognac, toast et beurre</i>	36.00
Frische Pasta mit Muscheln, Crevetten, Spinat, Cherrytomaten, Kräutern und Parmesanspänen <i>Pâtes fraîches avec moules, crevettes, épinards, tomates cerises, herbes et des copeaux de parmesan</i>	41.50



Zwiebelrostbraten (Entrecôte) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse <i>Rôti d'oignons (entrecôte) avec pommes de terre au romarin et légumes</i>	42.50
Wolfsbarschfilets auf Rahm-Sauerkraut mit Chorizo-Kartoffelstampf <i>Filets de loup de mer sur choucroute à la crème avec purée de pommes de terre au chorizo</i>	43.50
Frikadellen (Hacktätschli) an Portwein-Zwiebelsauce Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Boulettes de viande hachée à la sauce au porto et aux oignons Choucroute et purée de pommes de terre</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 grillés 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 35.00  
*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 32.50  
*Coq au vin façon grand-mère, avec pâtes fraîches et légumes*



## 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 les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies  
ou des intolérances,  
Nos employés se feront un plaisir de vous renseigner sur demande.*

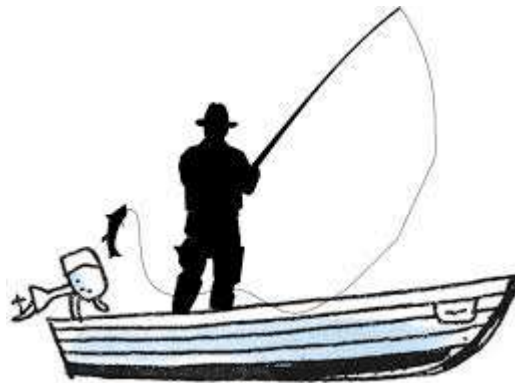
## Frisch aus dem drei Seen Land – Frais de la région des trois lacs



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



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



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

