

## UNSERE BELIEBTEN FISCHMENUS

## MENUS DE POISSONS PRÉFÉRÉS

**Menu Felchen Fr. 51.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Blattsalate  
\* \* \*  
Felchenfilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
oder  
Felchenfilets nach Müllerinart **(Fr. 52.50)**  
Salzkartoffeln  
\* \* \*  
Tagesdessert "Süsse Überraschung"

**Menu Egli gebacken Fr. 57.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Blattsalate  
\* \* \*  
Eglifilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
Tagesdessert "Süsse Überraschung"

**Menu Egli Halb/Halb Fr. 59.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Eglifilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
Blattsalate  
\* \* \*  
Eglifilets Müllerinart  
\* \* \*  
Tagesdessert "Süsse Überraschung"

**Menu Zander Fr. 51.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Blattsalate  
\* \* \*  
Zanderfilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
Tagesdessert "Süsse Überraschung"

**Menu bondelles Fr. 51.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de bondelles frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
ou  
*Filets de bondelle à la meunière (Fr. 52.50)*  
*Pommes nature*  
\* \* \*  
*Dessert "surprise"*

**Menu perches frits Fr. 57.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de perches frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
\* \* \*  
*Dessert "surprise"*

**Menu perches moitié/moitié Fr. 59.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Filets de perches frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de perches meunière*  
\* \* \*  
*Dessert "surprise"*

**Menu sandre Fr. 51.00**  
*Potage du jour*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de sandres frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
\* \* \*  
*Dessert "surprise"*

## VORSPEISEN / ENTRÉES

---

<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i>	Fr. 11.50	
<b>Blattsalat</b> <i>Salade en feuilles</i>	Fr. 8.50	
<b>Saftige Melone mit Parma-Rohschinken</b> <i>Melon Charentais au jambon de Parme</i>	Fr. 23.50	
<b>Mozzarella di Bufala mit Basilikum-Pesto und ofengeschmorten Cherry-Tomaten</b> <i>Mozzarella de buffles au pesto de basilic et tomates cerises braisées au four</i>	Fr. 19.50	
<b>Bruschetta von sonnengereiften Tomaten und Oliven-Tapenade Salatbouquet und Parma-Rohschinken</b> <i>Bruschetta de tomates et tapenade d'olives noires, bouquet de salade estivale, jambon de Parme</i>	Fr. 21.50	
<b>Rinds-Tatar mit Cognac, Toast und Butter</b> <i>Tartare de boeuf au cognac, toast et beurre</i>	Vorspeise Fr. 19.50	Hauptgang Fr. 28.50

## SUPPEN / POTAGES

---

<b>Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod</b> <i>Soupe de poissons du Lac de Biemme parfumée au safran et au Pernod</i>	Fr. 15.50
<b>Andalusische Gazpacho mit Knoblauchcroûtons</b> <i>Gazpacho Andalous et croûtons à l'ail</i>	Fr. 9.80
<b>Tagessuppe</b> <i>Potage du jour</i>	Fr. 8.00
<b>Tomatencrèmesuppe mit Gin und Basilikumschaum</b> <i>Crème de tomates au Gin et mousseline de Basilic</i>	Fr. 9.80

## **VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS**

---

**Ravioli gefüllt mit schwarzen Oliven, Feta und Knoblauch  
an Basilikum-Pesto und Parmesansplittern** Fr. 29.50

*Ravioles farcies aux olives noires, féta et persillade à l'ail,  
sauce pesto au basilic et copeaux de Parmesan*

**Sämiges Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten Oliven,  
frittiertem Rucola und Parmesansplittern** Fr. 28.50

*Risotto aux tomates séchées, olives marinées, roquette frite et copeaux de Parmesan*

**Seeländer Gemüseteller mit Salzkartoffeln oder Pilaw-Reis** Fr. 25.50

*Assiette de légumes Seelandais, pommes nature ou riz pilaf*

## **SAISONALE FISCH UND FLEISCHGERICHTE**

### **CRÉATIONS SAISONALES DE POISSONS ET VIANDES**

---

**Zartes Lamm-Entrecôte „Rolls-Royce“ vom Grill an Gartenkräuter-Jus  
auf feinem Ratatouille mit Bratkartoffeln** Fr. 41.50

*Entrecôte d'agneau « Rolls-Royce » grillée avec son jus aux herbes de notre jardin,  
sur un lit de fine ratatouille et pommes nouvelles rissolées*

**Saftiges Maispouarden-Brüstchen an Cherrytomaten-Chutney,  
grillierte Zucchetti an feinen Gartenkräutern und Pilaw-Reis** Fr. 36.50

*Suprême de poularde jaune au chutney de tomates cerises,  
courgettes grillées aux herbes de notre jardin et riz pilaf*

**Sautierte Riesencrevetten « Black Tiger » auf provenzalische Art  
mit Tomatenwürfeln, Oliven, kandiertem Knoblauch und Pilaw-Reis** Fr. 41.50

*Crevettes géantes « Black Tiger » façon provençale  
aux dés de tomates, olives et ail confit, riz pilaf*

## IMMER AKTUELL / TOUJOURS D'ACTUALITE

### FLEISCHGERICHTE / VIANDES

---

<b>Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet, Pommes Frites</b> <i>Tournedos de bœuf, beurre aux herbes ou sauce au poivre vert bouquet de légumes, pommes frites</i>	<b>Fr. 49.80</b>
<b>Rindsfiletgoulasch Stroganoff</b> <b>Tagliatelle</b> <i>Minute de filet de bœuf Stroganov, tagliatelles</i>	<b>Fr. 46.00</b>
<b>Zartes Rinds-Entrecôte nach südlicher Art mit marinierten Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Gartenkräutern, junges Gemüse und Bratkartoffeln</b> <i>Entrecôte de bœuf sautée à la mode du Sud aux tomates séchées, olives marinées aux fines herbes, pommes nouvelles rissolées et jeunes légumes</i>	<b>Fr. 45.50</b>
<b>Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle</b> <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelles</i>	<b>Fr. 27.50</b>
<b>Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet, Pommes Frites</b> <i>Entrecôte de cheval sautée, beurre aux herbes bouquet de légumes, pommes frites</i>	<b>Fr. 38.50</b>
<b>Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites und Seeländer Gemüsebouquet</b> <i>Escalopes viennoises (veau), pommes frites et bouquet de légumes</i>	<b>Fr. 38.50</b>
<b>Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Tagliatelle</b> <i>Steak de veau sauté à la crème morilles, bouquet de légumes et tagliatelles</i>	<b>Fr. 55.50</b>

## TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller	Portion
<b>Bielersee-Felchenfilets</b> / <i>Filets de bondelle du Lac de Bienne</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Assiette Fr. 34.50	Fr. 41.00
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 37.50	Fr. 42.80
gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>aux amandes, pommes nature</i>	Fr. 36.50	Fr. 42.00
pochiert an leichter Weissweinsauce, Pilaw-Reis <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 37.50	
pochiert « Lucien » an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 37.50	
<b>Eglifilets</b> / <i>Filets de perche</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 36.00	Fr. 44.50
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 38.00	Fr. 46.00
gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 47.50
<b>Zanderfilets</b> / <i>Filets de sandre</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 34.00	Fr. 43.00



### -lichen Dank an unsere Urproduzenten

#### Kartoffeln

Familie M. Fankhauser, Gaicht, Twann  
Speziell für uns angebaut: die Sorte «Charlotte».

#### Bielerseefische

Familie S. Solcà, Gerolfingen. Täglich frisch  
(6 x pro Woche) von unserem Berufsfischer in  
dritter Generation.

#### Butter und Käse

Familie Marcel Bühler, Métairie  
Rägiswald, Courtelary

#### Bio-Eier

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof



### Merci à nos producteurs

#### Pommes de terre

Famille M. Fankhauser, Gaicht, cultivate  
spécialement pour nous la sorte «charlotte».

#### Poissons du Lac de Bienne

Famille S. Solcà, Gerolfingen. Livraison  
journalière (6 x par semaine) de notre pêcheur  
professionnel en 3ème génération.

#### Beurre et Fromage

Famille Marcel Bühler, Métairie du Bois  
Raiguel, Courtelary

#### Oeufs Bio

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof