

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

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

SUPPEN / POTAGES

Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod <i>Soupe de poissons du Lac de Biemme parfumée au safran et au Pernod</i>	Fr. 15.50
Andalusische Gazpacho mit Knoblauchcroûtons <i>Gazpacho Andalous et croûton à l'ail</i>	Fr. 9.80
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	Fr. 8.00
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikumschaum <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 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 und 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 Maispoularden-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

Chateaubriand mit Bearner Sauce Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Chateaubriand sauce Béarnaise</i> <i>bouquet de légumes et garnitures au choix</i>	ab 2 Personen, pro Person <i>à partir de 2 personnes, prix par personne</i>	Fr. 56.00
Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce Seeländer Gemüsebouquet, Pommes Frites <i>Tournedos de bœuf, beurre aux herbes ou sauce au poivre vert</i> <i>bouquet de légumes, pommes frites</i>		Fr. 49.80
Rindsfiletgoulasch Stroganoff Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf Stroganov, tagliatelles</i>		Fr. 46.00
Zartes Rinds-Entrecôte nach südlicher Art mit marinierten Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Gartenkräutern, junges Gemüse und Bratkartoffeln <i>Entrecôte de bœuf sautée à la mode du Sud aux tomates séchées,</i> <i>olives marinées aux fines herbes, pommes nouvelles rissolées et jeunes légumes</i>		Fr. 45.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelles</i>		Fr. 27.50
Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter Seeländer Gemüsebouquet, Pommes Frites <i>Entrecôte de cheval sautée, beurre aux herbes</i> <i>bouquet de légumes, pommes frites</i>		Fr. 38.50
„Bäretatze“ Saftiges Schweins-Cordon-Bleu Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Cordon Bleu de porc, bouquet de légumes, pommes frites</i>		Fr. 36.50
Zürcher Geschnitzeltes mit Rösti <i>Emincé de veau à la Zurichoise, rösti</i>		Fr. 39.00
Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites und Seeländer Gemüsebouquet <i>Escalopes viennoise (veau), pommes frites et bouquet de légumes</i>		Fr. 38.50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Seeländer Gemüsebouquet und Tagliatelle <i>Steak de veau sauté à la crème morilles,</i> <i>bouquet de légumes et tagliatelles</i>		Fr. 55.50

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller	Portion
Bielersee-Felchenfilets / Filets de bondelle du Lac de Bienne 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	
Eglifilets / Filets de perche 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
Zanderfilets / Filets de sandre gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 34.00	Fr. 43.00
gebraten im Kokosmantel auf Curryrahmsauce mit Pilaw-Reis <i>panés à la noix de coco, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 37.50	

-lichen Dank an unsere Urproduzenten



Merci à nos producteurs

Kartoffeln

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

Pommes de terre

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

Bielerseefische

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

Poissons du Lac de Bienne

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

Butter und Käse

Familie Marcel Bühler, Métairie
Rägiswald, Courtelary

Beurre et Fromage

Familie Marcel Bühler, Métairie du Bois
Raiguel, Courtelary

Bio-Eier

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof

Oeufs Bio

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof