

## 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>Grosser Salatteller mit Ei</b> <i>Grande assiette de salade, oeuf</i>	Fr. 18.50

## SUPPEN / POTAGES

---

<b>Bielensee-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>Tagessuppe</b> <i>Potage du jour</i>	Fr. 8.00
<b>Bündner Gertensuppe</b> <i>Soupe des Grisons</i>	Fr. 9.50

## VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

---

<b>Bärlauch-Ravioli an Kräuter-Rahmsauce, mit frischem Spargel</b> <i>Ravioles farcies à l'ail des ours, sauce crémeuse aux Herbes et asperges fraîches</i>	Fr. 29.50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

## FLEISCHGERICHTE / VIANDES

---

<b>Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle</b> <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelles</i>	Fr. 27.50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel (2 Stück), Pommes Frites und Blattsalate</b> <i>Escalopes de porc panées (2 pièces), pommes frites et salade en feuilles</i>	Fr. 28.50
<b>„Bäretatze“ Saftiges Schweins-Cordon-Bleu Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites</b> <i>Cordon Bleu de porc, bouquet de légumes, pommes frites</i>	Fr. 38.50
<b>Rindsfiletgoulasch Stroganoff, Tagliatelle</b> <i>Minute de filet de bœuf Stroganov, tagliatelles</i>	Fr. 46.00
<b>Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Dauphine und Seeländer Gemüsebouquet</b> <i>Filet de bœuf au grill, beurre aux herbes, pommes Dauphine, bouquet de légumes</i>	Fr. 49.50

## TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

### **Bielersee-Felchenfilets** / *Filets de bondelle du Lac de Biemme*

**gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln**

Fr. 34.50

*frits, sauce mayonnaise et pommes nature*

**gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln**

Fr. 36.50

*meunière, pommes nature*

### **Eglifilets** / *Filets de perche*

**gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln**

Fr. 36.00

*frits, sauce mayonnaise et pommes nature*

**gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln**

Fr. 38.00

*meunière, pommes nature*

**gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln**

Fr. 39.50

*aux amandes ou câpres, pommes nature*

**Im Körbli**

Fr. 28.50

*Corbeille de perches frits*

### **Zanderfilets** / *Filets de sandre*

**gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln**

Fr. 34.00

*frits, sauce mayonnaise et pommes nature*

**Im Körbli**

Fr. 24.50

*Corbeille de Sandre frits*

## Dessert

**Hausgemachte Rumtopf, Vanilleglace und Rahm**

Fr. 11.50

*Pot de rhum fait maison, glace vanille et crème chantilly*

**Meringue glacée, Vanille und Edbeer Glace mit Meringue und Rahm**

Fr. 11.50

*Glace vanille et fraise, meringue et crème chantilly*

**Ice Café, Ice Café mit Kahlua**

Fr. 11.50

*Café glacé au Kahlua*

**Divers Kuchen / Tartes diverses**

Fr. 6.50

**Apfel/Zwetschge/Aprikose – Pommes/Prunes/Abricots**

*Mit Rahm/avec crème chantilly*

Fr. 8.80

**Mit Glace 1 Kugel/ avec glace 1 boule**

Fr. 10.50

**Glace, pro Kugel / Glace, par boule**

Fr. 3.60

*Rahmzuschlag/Supplément crème chantilly*

Fr. 1.80