

## UNSERE BELIEBTEN FISCHMENUS

## MENUS DE POISSONS PRÉFÉRÉS

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

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

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

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

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

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

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

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

## VORSPEISEN / ENTRÉES

---

Für e Gluscht  
Une petite envie

|   |           |           |
|---|-----------|-----------|
| <b>Gemischter Salat</b><br><i>Salade mêlée</i>  |           | Fr. 11.50 |
| <b>Blattsalate</b><br><i>Salade en feuilles</i>   |           | Fr. 8.50  |
| <b>Nüsslersalat mit Ei und gerösteten Brotwürfelchen</b><br><i>Salade de doucette à l'œuf, et ses croûtons</i>  | Fr. 12.50 | Fr. 15.50 |
| <b>Nüsslersalat mit sautierten Champignons und Speckwürfeln</b><br><i>Salade de doucette aux champignons sautés et lardons</i>  | Fr. 13.50 | Fr. 15.50 |
| <b>Wildschwein-Rohschinken an einem herbstlichen Salatbouquet mit sautierten Waldpilzen und Preiselbeerkompott</b><br><i>Jambon cru de sanglier, bouquet de salade d'automne<br/>Aux champignons des bois et compote d'airelle rouge</i>  |           | Fr. 23.50 |
| <b>Hirsch-Carpaccio mariniert mit Twanner Baumnussöl und Balsamico Essig, Sautierte Waldpilze und Splitter von Parmesan Reggiano</b><br><i>Carpaccio de cerf mariné à l'huile de noix et vinaigre de balsamique<br/>Champignons des bois sautés et copeaux de parmesan Reggiano</i> |           | Fr. 27.80 |

## SUPPEN / POTAGES

---

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| <b>Bielersee Fischsuppe mit Safran und Pernod</b><br><i>Soupe de poissons du Lac de Biemme parfumée au safran et au Pernod</i>                           |  | Fr. 15.50 |
| <b>Tagessuppe</b><br><i>Potage du jour</i>   |  | Fr. 8.00  |
| <b>Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl</b><br><i>Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graine de courge</i> |  | Fr. 12.00 |
| <b>Steinpilcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen</b><br><i>Crème de bolets parsemée de fines tranches de magret de canard fumé</i>              |  | Fr. 13.00 |

## VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

---

**Ravioli gefüllt mit Kürbis an köstlicher Kräuter-Rahmsauce  
Mit sautierten Waldpilzen und Kürbis-Chutney** **Fr. 29.50**  
*Ravioles farcis à la courge, crèmeuse aux fines herbes,  
Champignons des bois sautés et chutney de potirons*

**Sämiges Risotto mit Waldpilzen und Kürbis-Chutney** **Fr. 28.50**  
*Risotto aux champignons des bois et chutney de courge*

**Vegitarischer Herbstteller  
mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Steinpilze,  
Apfel „Mirza“, Trauben, Kürbis-Chutney, Spätzli und feine Rahmsauce** **Fr. 29.00**  
*Assiette automnale  
Avec du chou-rouge aux marrons glacées, choux de Bruxelles, cèpes,  
Pommes « Mirza », Raisins, chutney de courge, spätzli et sauce à la crème*

## SAISONALE FISCH UND FLEISCHGERICHTE CRÉATIONS SAISONALES DE POISSONS ET VIANDES

---

**Saftiges Mais-Poulardenbrüstchen vom Grill an Kräuter-Jus  
auf schwarzen Beluga Linsen und Bratkartoffeln** **Fr. 36.50**  
*Suprême de poularde jaune grillée, jus aux herbes  
Sur lentilles noir de Beluga et pommes rissolées*

**Zartes Lamm-Etrecôte „Rolls-Royce" vom Grill an Kräuterbutter  
mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites** **Fr. 39.50**  
*Entrecôte d'agneau « Rolls-Roys » grillée, beurre aux herbes  
Bouquet de légumes et pommes frites*

**Sautierte Riesencrevetten „Black Tiger“  
an fruchtiger Curry-Sauce mit Pilaw Reis** **Fr. 39.80**  
*Crevettes géantes « Black Tiger » sauce fruitée au curry et riz pilaf*

## IMMER AKTUELL / TOUJOURS ACTUEL

### FLEISCHGERICHTE / VIANDES

---

**Rindsfilet an kräftiger Pinot-Noir Sauce mit kandierten Schalotten  
Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten** Fr. 49.80  
*Filet de bœuf, jus corsé au Pinot-Noir et échalotes confites  
Bouquet de légumes et pommes croquettes*

**Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Tagliatelle** Fr. 46.00  
*Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle*

**Zartes Rinds Entrecôte Bordelaiser Art  
Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten** Fr. 45.50  
*Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise  
Bouquet de légumes et pommes croquettes*

**Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle** Fr. 27.50  
*Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelle*

**Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter  
Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites** Fr. 38.00  
*Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes  
bouquet de légumes et pommes frites*

**Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites** Fr. 38.50  
*Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites*

**Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce  
Seeländer Gemüsebouquet und Tagliatelle** Fr. 49.80  
*Steak de veau aux morilles,  
Bouquet de légumes et tagliatelle*

## TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

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



**-lichen Dank an unsere Urproduzenten**



**Merci à nos producteurs**

### Kartoffeln

Familie K. 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  
Twann

### Pommes de terre

Famille K. 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, Cortelary

### Oeufs Bio

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof  
Twann