

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

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

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
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>		Fr. 8.00
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl <i>Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graine de courge</i>		Fr. 12.00
Steinpilcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen <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

Chateaubriand mit Béarnier Sauce Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Chateaubriand sauce béarnaise</i> <i>Bouquet de légumes et garniture au choix</i>	ab 2 Personen, pro Person <i>à partir de 2 personnes, par personne</i>	Fr. 56.00
Rindsfilet an kräftiger Pinot-Noir Sauce mit kandierten Schalotten Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten <i>Filet de bœuf, jus corsé au Pinot-Noir et échalotes confites</i> <i>Bouquet de légumes et pommes croquettes</i>		Fr. 49.80
Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		Fr. 46.00
Zartes Rinds Entrecôte Bordelaiser Art Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkroketten <i>Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise</i> <i>Bouquet de légumes et pommes croquettes</i>		Fr. 45.50
Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelle</i>		Fr. 27.50
Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes</i> <i>bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 38.00
„Bäretatze“ Saftiges Schweins-Cordon-Bleu Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc, bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 36.50
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti <i>Emincé de veau à la zurichoise et rösti</i>		Fr. 39.00
Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 38.50
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Seeländer Gemüsebouquet und Tagliatelle <i>Steak de veau aux morilles,</i> <i>Bouquet de légumes et tagliatelle</i>		Fr. 49.80

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller	Portion
Bielersee-Felchenfilets / <i>Filets de bondelle du Lac de Bienne</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	<i>Assiette</i> 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. 37.80	
pochiert « Lucien » an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 37.50	
Eglifilets / <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
Zanderfilets / <i>Filets de sandre</i> 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 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

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

Poissons du lac de Bienne

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

Beurre et Fromage

Familie Marcel Bühler, Métairie du Bois
Raiguel, Cortelary

Oeufs Bio

Katharina Inäbnit-Zahnd, Twannberghof
Twann