

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

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 Egli gebacken Fr. 57.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Eglifilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

Süsse Überraschung

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 Egli Halb/Halb Fr. 59.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Eglifilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

Blattsalat

Eglifilets Müllerinart

Süsse Überraschung

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 Zander Fr. 51.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Zanderfilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

Süsse Überraschung

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

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. 16.50
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'airelles rouges</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. 28.50

SUPPEN / POTAGES

Bielensee-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 graines de courge</i>		Fr. 12.50
Steinpilzcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen <i>Crème de bolets parsemée de fines tranches de magret de canard fumé</i>		Fr. 13.50

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioli gefüllt mit Kürbis an köstlicher Kräuter-Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen und Kürbis-Chutney <i>Ravioles farcis à la courge, crèmeuse aux fines herbes, champignons des bois sautés et chutney de potirons</i>		Fr. 29.50
Sämiges Risotto mit Waldpilzen und Kürbis-Chutney <i>Risotto aux champignons des bois et chutney de courge</i>		Fr. 28.50
Vegetarischer Herbstteller mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Steinpilzen, Apfel „Mirza“, Trauben, Kürbis-Chutney, Spätzli und feiner Rahmsauce <i>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</i>		Fr. 29.00

SAISONALE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE

CRÉATIONS SAISONALES DE POISSONS ET VIANDES

Saftiges Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Kräuter-Jus auf schwarzen Beluga-Linsen und Bratkartoffeln	Fr. 36.50
<i>Suprême de poularde jaune grillée, jus aux herbes sur lentilles noires de Beluga et pommes rissolées</i>	
Sautierte Riesencrevetten „Black Tiger“ an fruchtiger Curry-Sauce mit Pilaw-Reis	Fr. 41.50
<i>Crevettes géantes « Black Tiger » sauce fruitée au curry et riz pilaf</i>	

FLEISCHGERICHTE / VIANDES

Chateaubriand mit Béarner Sauce	ab 2 Personen, pro Person	Fr. 56.00
Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl		
<i>Chateaubriand sauce béarnaise</i>		<i>à partir de 2 personnes, par personne</i>
<i>bouquet de légumes et garniture au choix</i>		
Rindsfilet an kräftiger Pinot-Noir-Sauce mit kandierten Schalotten		Fr. 49.80
Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkrapfen		
<i>Filet de bœuf, jus corsé au Pinot Noir et échalotes confites,</i>		
<i>bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		
Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Tagliatelle		Fr. 46.00
<i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		
Zartes Rinds-Entrecôte auf Bordelaiser Art		Fr. 45.50
Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkrapfen		
<i>Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise,</i>		
<i>bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle		Fr. 28.50
<i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelle</i>		
Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter		Fr. 38.50
Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites		
<i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes</i>		
<i>bouquet de légumes et pommes frites</i>		
„Bäretatze“: Saftiges Schweins-Cordon-Bleu,		Fr. 38.50
Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites		
<i>Cordon bleu de porc, bouquet de légumes et pommes frites</i>		
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Röstli		Fr. 39.50
<i>Emincé de veau à la zurichoise et rösti</i>		
Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites		Fr. 39.50
<i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</i>		

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller	Portion
Bieleree-Felchenfilets / <i>Filets de bondelle du Lac de Bienne</i>	<i>Assiette</i>	
gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 34.50	Fr. 42.50
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. 36.80	Fr. 42.00
pochiert an leichter Weissweinsauce Pilaw-Reis <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 39.50	
pochiert « Lucien » an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 39.50	
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 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

Monika Fankhauser Gaicht bei
Twann

Pommes de terre

Familie M. 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, Courtelary

Oeufs Bio

Monika Fankhauser Gaicht
Douanne