

UNSERE BELIEBTEN FISCHMENUS

MENUS DE POISSONS PRÉFÉRÉS

Menu Felchen Fr. 54.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Felchenfilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise
oder

Felchenfilets nach Müllerinart (Fr. 56.50)

Salzkartoffeln

Süsse Überraschung

Menu bondelles Fr. 54.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de bondelle frits
Pommes nature, sauce mayonnaise
ou

Filets de bondelle meunière (Fr. 56.50)

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. 54.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Zanderfilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

Süsse Überraschung

Menu sandre Fr. 54.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de sandre frits
Pommes nature, sauce mayonnaise

Dessert surprise du jour

VORSPEISEN / ENTRÉES

| | |
|--|-----------|
| Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i> | Fr. 11.50 |
| Blattsalat <i>Salade en feuilles</i> | Fr. 8.50 |
| Frische Spargeln mit hausgemachtem Graved Lachs und Rucola-Salat an Erdbeer-Balsamico Vinaigrette <i>Saumon mariné aux pointes d'asperges et salade de roquette nappée d'une vinaigrette aux fraises et balsamique</i> | Fr. 23.50 |
| Bunter Spargelsalat nach Mediterraner Art mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten Oliven und Parma Rohschinken <i>Salade méditerranéenne d'asperges aux tomates séchées, olives marinées et jambon cru de Parme</i> | Fr. 18.50 |
| Rinds-Carpaccio an Olivenöl und Balsamicoessig mit gedörrten Tomaten, frischen Spargeln und Rucola mit gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio de bœuf mariné à l'huile d'olive extra vierge et vinaigre Balsamique aux tomates séchées, asperges et roquette parsemé de copeaux de Parmesan</i> | Fr. 26.50 |
| „Bärensalat“ Auswahl an Frühlingssalaten mit Speckstreifen, Ei, Croutons und Sonnenblumenkernen mit gehobeltem Parmesan an Bären-Frenchdressing <i>Salade «Bären» Salade printanière lamelles de lard grillé, œuf, graines de tournesol et copeaux de Parmesan le tout arrosé de sauce française «Bären»</i> | Fr. 16.50 |

SUPPEN / POTAGES

| | |
|---|-----------|
| Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod <i>Soupe de poissons du Lac de Bienne parfumée au safran et au Pernod</i> | Fr. 15.50 |
| Tagessuppe <i>Potage du jour</i> | Fr. 8.50 |
| Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto <i>Crème d'asperges au pesto d'ail des ours</i> | Fr. 11.50 |
| Frühlingszwiebel-Crèmesuppe mit gebratenen Speckwürfeln und Parmesansplittern <i>Crème d'oignons printaniers aux lardons grillés et copeaux de parmesan</i> | Fr. 11.50 |

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

- Bärlauchravioli an Zitronen-Salbei-Butter und Parmesansplittern** Fr. 31.00
Ravioli à l'ail sauvage, au beurre citronné et à la sauge, copeaux de Parmesan
- Sämiges Spargel-Risotto mit frittiertem Rucola, garniert mit Parmesansplittern** Fr. 29.50
Risotto aux asperges parsemé de roquette frite et copeaux de Parmesan
- Seeländer Gemüseteller mit Salzkartoffeln oder Pilaw-Reis** Fr. 27.50
Assiette de légumes «Seelandais» pommes nature ou riz pilaf

SAISONALE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE **CRÉATIONS SAISONALES DE POISSONS ET VIANDES**

- Saftiges Lamm-Entrecôte vom Grill an Bärlauchbutter-Butter, frischer Spargel und gebratenen Süsskartoffeln mit Kräuter-Dip** Fr. 42.50
Entrecôte d'agneau grillée au beurre à l'ail d'ours gerbe d'asperges, patates douces à la crème fraîche aux fines herbes
- Saftiges Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Bärlauchsauce mit frischem Spargel, Morcheln und sämigem Parmesan-Risotto (Zubereitung 20 Minuten)** Fr. 38.50
Suprême de poulet jaune grillée, sauce à l'ail des ours, gerbe d'asperges, morilles et risotto au Parmesan (Préparation 20 minutes)
- Grillierte Lachsschnitte an Safransauce mit frischem Spargel und Pilaw-Reis** Fr. 39.50
Pavé de saumon grillé à l'unilatéral, sauce safranée, gerbe d'asperges et riz pilaf
- Gebratene Bielersee-Felchenfilets an Mandelbutter mit frischem Spargel und gebratenen Frühlingkartoffeln an jungen Zwiebeln** Fr. 39.50
Filets de féra aux amandes gerbe d'asperges et pommes nouvelles rissolées aux oignons de printemps
- Sautierte Riesenkrevetten „Black Tiger“ an Pastis-Crèmesauce, Blattspinat und Pilaw Reis** Fr. 41.50
Crevettes géantes „Black Tiger“ à la senteur de Badiane, épinards en branches et riz pilaf

FLEISCHGERICHTE / VIANDES

| | | |
|---|--|------------------|
| Chateaubriand mit Béarner 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. 57.00 |
| Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Tournedos de bœuf, beurre aux herbes</i> <i>bouquet de légumes et pommes frites</i> | | Fr. 51.00 |
| Rindsfiletgulasch Stroganoff, Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelles</i> | | Fr. 48.00 |
| Zartes Rinds-Entrecôte an sämiger Sauce vom grünen Pfeffer Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkrapfen <i>Entrecôte de bœuf, sauce au poivre vert</i> <i>bouquet de légumes et pommes dauphines</i> | | Fr. 46.50 |
| Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce und Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons et tagliatelles</i> | | Fr. 28.50 |
| Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes</i> <i>bouquet de légumes und pommes frites</i> | | Fr. 38.50 |
| „Bäretatze“ Saftiges Schweins-Cordon-Bleu Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Cordon Bleu de porc, bouquet de légumes et pommes frites</i> | | Fr. 38.50 |
| Zürcher Geschnetzeltes (vom Kalb) mit Rösti <i>Emincé de veau zurichoise et rösti</i> | | Fr. 39.50 |
| Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites und Seeländer Gemüsebouquet <i>Escalopes viennoise (veau), pommes frites et bouquet de légumes</i> | | Fr. 42.50 |

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

| | Teller | Portion |
|---|-----------------|-----------|
| Bielersee-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. 35.50 | Fr. 42.50 |
| gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i> | Fr. 38.50 | Fr. 43.80 |
| gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>aux amandes, pommes nature</i> | Fr. 37.50 | Fr. 43.00 |
| 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. 37.00 | Fr. 45.50 |
| gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i> | Fr. 39.00 | Fr. 48.00 |
| gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i> | Fr. 41.50 | Fr. 48.50 |
| Zanderfilets / <i>Filets de sandre</i> | | |
| gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i> | Fr. 35.00 | Fr. 44.00 |
| gebraten im Kokosmantel auf Curryrahmsauce mit Pilaw-Reis <i>panés à la noix de coco, sauce curry et riz pilaf</i> | Fr. 38.50 | |

 **-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

Familie M. Fankhauser, Gaicht, Twann

Pommes de terre

Familie M. Fankhauser, Gaicht, Twann
cultive 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

Familie M. Fankhauser, Gaicht, Twann