

VORSPEISEN / ENTRÉES

Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	Fr. 11.50
Blattsalat <i>Salade en feuilles</i>	Fr. 8.50
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und ofengeschmorten Cherry Tomaten <i>Mozzarella de buffles au pesto de basilic, tomates braisées au four</i>	Fr. 19.50

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. 8.50
Andalusisches Gazpacho mit Knoblauch-Croûton <i>Gazpacho Andaloux et croûton à l'ail</i>	Fr. 9.50

FLEISCHGERICHTE / VIANDES

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème de champignons, tagliatelles</i>	Fr. 28.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti <i>Emincé de veau à la zurichoise et rösti</i>	Fr. 39.50
Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</i>	Fr. 42.50
„Bäretatze“ saftiges Schweins-Cordon-Bleu Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Cordon Bleu de porc, bouquet de légumes, pommes frites</i>	Fr. 38.50
Zartes Rinds Entrecôte nach südlicher Art mit marinierten Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Gartenkräutern Bratkartoffeln und junges Gemüse <i>Entrecôte de bœuf sautée à la mode du Sud aux tomates séchées, olives marinées et fines herbes pommes nouvelles rissolées et jeunes légumes</i>	Fr. 46.50
Rindsfiletgoulasch Stroganoff, Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf Stroganov, tagliatelles</i>	Fr. 48.00
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Dauphine und Seeländer Gemüsebouquet <i>Filet de bœuf grillé, beurre aux herbes, pommes Dauphine, bouquet de légumes</i>	Fr. 51.00

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller / Assiette	Portion
Bielersee-Felchenfilets / Filets de bondelle du Lac de Biemme gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 35.50	Fr. 42.50
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 37.00	Fr. 44.50
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 38.50	
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 / Filets de perche 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 / Filets de sandre gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 35.00	Fr. 44.00

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat im Sepiateig an Basilikumrahmsauce mit geschmorten Cherrytomaten <i>Ravioles à l'encre de sèches farcies à la ricotta et aux épinards</i> <i>Sauce crémeuse au basilic et tomates braisées au four</i>	Fr. 31.00
--	-----------