

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

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

Menu Zander Fr. 54.00
Währschafte hausgemachte Tagessuppe
* * *
Blattsalat
* * *
Zanderfilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise
* * *
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 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. 54.00
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
Blattsalat <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. 16.50
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

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. 8.50
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** Fr. 31.00
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. 29.50
Risotto aux champignons des bois et chutney de courge
- Vegetarischer Herbstteller mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Steinpilzen, Apfel „Mirza“, Trauben, Kürbis-Chutney, Spätzli und feiner Rahmsauce** Fr. 29.50
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 Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Kräuter-Jus auf schwarzen Beluga-Linsen und Bratkartoffeln** Fr. 38.50
Suprême de poularde jaune grillée, jus aux herbes sur lentilles noires de Beluga et pommes rissolées
- Zartes Lamm Entrecôte „Rolls-Royce“ vom Grill mit Kräuterbutter, Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites** Fr. 42.50
Entrecôte d'agneau « Rolls-Royce » grillée
beurre aux herbes, bouquet de légumes du Seeland et pommes frites
- Sautierte Riesencrevetten „Black Tiger“ an fruchtiger Curry-Sauce mit Pilaw-Reis** Fr. 41.50
Crevettes géantes « Black Tiger » sauce fruitée au curry et riz pilaf

FLEISCHGERICHTE / VIANDES

Chateaubriand mit Béarner Sauce Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Chateaubriand sauce béarnaise, 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 an kräftiger Pinot-Noir-Sauce mit kandierte(n) Schalotten Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen <i>Filet de bœuf, jus corsé au Pinot Noir et échalotes confites, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		Fr. 51.00
Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		Fr. 48.00
Zartes Rinds-Entrecôte auf Bordelaiser Art Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen <i>Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		Fr. 46.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelle</i>		Fr. 28.50
Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 39.50
„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 Kalbgeschnetzeltes 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

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>	Assiette Fr. 37.00	Fr. 45.00
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 45.50
gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>aux amandes, pommes nature</i>	Fr. 38.50	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. 38.00	Fr. 46.00
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

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