

## UNSERE BELIEBTEN FISCHMENUS

## MENUS DE POISSONS PRÉFÉRÉS

### Menu Felchen Fr. 55.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*

Felchenfilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
oder

Felchenfilets nach Müllerinart (Fr. 57.50)

Salzkartoffeln

\*\*\*

Süsse Überraschung

### Menu bondelles Fr. 55.00

*Potage du jour*

\*\*\*

*Salade en feuilles*

\*\*\*

*Filets de bondelle frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
ou

*Filets de bondelle meunière (Fr. 57.50)*

*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. 55.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*

Zanderfilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise

\*\*\*

Süsse Überraschung

### Menu sandre Fr. 55.00

*Potage du jour*

\*\*\*

*Salade en feuilles*

\*\*\*

*Filets de sandre frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*

\*\*\*

*Dessert surprise du jour*

## **VORSPEISEN / ENTRÉES**

---

<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i>	Fr. 12.50
<b>Blattsalat</b> <i>Salade en feuilles</i>	Fr. 9.50
<b>Frische Spargeln mit hausgemachtem Graved Lachs und Rucola-Salat an Erdbeer-Balsamico Vinaigrette</b> <i>Saumon mariné aux pointes d'asperges et salade de roquette nappée d'une vinaigrette aux fraises et balsamique</i>	Fr. 24.50
<b>Bunter Spargelsalat nach Mediterraner Art mit sonnengetrockneten Tomaten, marinierten Oliven und Parma Rohschinken</b> <i>Salade méditerranéenne d'asperges aux tomates séchées, olives marinées et jambon cru de Parme</i>	Fr. 19.50
<b>Rinds-Carpaccio an Olivenöl und Balsamicoessig mit gedörrten Tomaten, frischen Spargeln und Rucola mit gehobeltem Parmesan</b> <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
<b>„Bärensalat“ Auswahl an Frühlingssalaten mit Speckstreifen, Ei, Croutons und Sonnenblumenkernen mit gehobeltem Parmesan an Bären-Frenchdressing</b> <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**

---

<b>Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod</b> <i>Soupe de poissons du Lac de Bienne parfumée au safran et au Pernod</i>	Fr. 16.50
<b>Tagessuppe</b> <i>Potage du jour</i>	Fr. 9.50
<b>Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto</b> <i>Crème d'asperges au pesto d'ail des ours</i>	Fr. 12.50
<b>Frühlingszwiebel-Crèmesuppe mit gebratenen Speckwürfeln und Parmesansplittern</b> <i>Crème d'oignons printaniers aux lardons grillés et copeaux de parmesan</i>	Fr. 12.50

## **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. 39.50  
*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. 41.00  
*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 Frühlingskartoffeln an jungen Zwiebeln** Fr. 41.00  
*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*

---

<b>Chateaubriand mit Sauce béarnaise</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl</b> <i>Chateaubriand sauce béarnaise</i> <i>bouquet de légumes et garniture au choix</i>	<b>ab 2 Personen, pro Person</b> <i>à partir de 2 personnes, par personne</i>	<b>Fr. 57.00</b>
<b>Rindsfilet mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites</b> <i>Tournedos de bœuf, beurre aux herbes ou sauce au poivre vert</i> <i>bouquet de légumes et pommes frites</i>		<b>Fr. 51.00</b>
<b>Rindsfiletgulasch Stroganoff, Tagliatelle</b> <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		<b>Fr. 48.00</b>
<b>Zartes Rinds-Entrecôte an sämiger Sauce vom grünen Pfeffer</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkrapfen</b> <i>Entrecôte de bœuf, sauce au poivre vert</i> <i>bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		<b>Fr. 46.50</b>
<b>Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce und Tagliatelle</b> <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons et tagliatelle</i>		<b>Fr. 29.50</b>
<b>Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites</b> <i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes</i> <i>bouquet de légumes und pommes frites</i>		<b>Fr. 39.50</b>
<b>„Bäretatze“ Saftiges Schweins-Cordon-Bleu</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites</b> <i>Cordon Bleu de porc, bouquet de légumes et pommes frites</i>		<b>Fr. 39.50</b>
<b>Zürcher Geschnetzeltes (vom Kalb) mit Rösti</b> <i>Emincé de veau zurichoise et rösti</i>		<b>Fr. 42.50</b>
<b>Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites und Seeländer Gemüsebouquet</b> <i>Escalopes viennoise (veau), pommes frites et bouquet de légumes</i>		<b>Fr. 43.50</b>

## TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

---

	Teller	Portion
<b>Bielersee-Felchenfilets</b> / <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. 38.00	Fr. 46.00
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 47.50
gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>aux amandes, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 46.50
pochiert an leichter Weissweinsauce <b>Pilaw-Reis</b> <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
pochiert «Lucien» an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés «Lucien», sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
<b>Eglifilets</b> / <i>Filets de perche</i>		
gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 38.50	Fr. 47.00
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 40.00	Fr. 49.50
gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i>	Fr. 42.50	Fr. 49.50
<b>Zanderfilets</b> / <i>Filets de sandre</i>		
gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 36.00	Fr. 45.00
gebraten im Kokosmantel auf Curryrahmsauce mit Pilaw-Reis <i>panés à la noix de coco, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 39.50	

 **-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