

# Wildgerichte/Gibier

- Rassiger Rehpfeffer „Hubertus“ mit Champignons, Speckwürfeln und Croûtons** Fr. 41.50  
**Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Apfel „Mirza“ und Trauben**  
*Civet de chevreuil Hubertus aux champignons, lardons et croûtons, spätzli, choux rouge et marrons glacés, choux de Bruxelles, pommes « Mirza » et raisins*
- Rehmedaillons an köstlicher Eierschwämmli-sauce**  
**Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien und Rosenkohl, Apfel „Mirza“ und Trauben** Fr. 45.50  
*Médaillons de chevreuil, sauce aux chanterelles, spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles, pommes « Mirza » et raisins*
- Hirsch-Entrecôte unter einer Kürbiskernkruste an Preiselbeersauce** Fr. 45.80  
**Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Trauben**  
*Entrecôte de cerf, sous une croûte de graines de courges, sauce aux airelles, spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et raisins*
- Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce und glasierten Feigen**  
**Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Kürbis-Chutney** Fr. 41.50  
*Magret de canard grillé aux figues glacées, sauce à l'orange, spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et chutney de courge*
- Bielensee Felchenfilets „Hubertus“  
gebraten an herrlicher Steinpilz-Rahmsauce,  
Kürbis-Tagliatelle und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien** Fr. 41.50  
*Filets de féra du lac de Biemme meunière, sauce à la crème de cèpes tagliatelle à la courge et choux rouge aux marrons*

## 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 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 Müllerinart  
\* \* \*  
Blattsalat  
\* \* \*  
Eglifilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
Süsse Überraschung

**Menu Zander Fr. 55.00**  
Währschafte hausgemachte Tagessuppe  
\* \* \*  
Blattsalat  
\* \* \*  
Zanderfilets gebacken  
Salzkartoffeln, Mayonnaise  
\* \* \*  
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 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 meunière*  
\* \* \*  
*Salade en feuilles*  
\* \* \*  
*Filets de perche frits*  
*Pommes nature, sauce mayonnaise*  
\* \* \*  
*Dessert surprise du jour*

**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

---

Für e Gluscht  
Une petite envie

<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i>	Fr. 12.50
<b>Blattsalat</b> <i>Salade en feuilles</i>	Fr. 9.50
<b>Nüsslersalat mit Ei und gerösteten Brotwürfelchen</b> <i>Salade de doucette à l'œuf, et ses croûtons</i>	Fr. 12.50    Fr. 15.50
<b>Nüsslersalat mit sautierten Champignons und Speckwürfeln</b> <i>Salade de doucette aux champignons sautés et lardons</i>	Fr. 13.50    Fr. 16.50
<b>Hirsch-Carpaccio mariniert mit Twanner Baumnussöl und Balsamico Essig, Sautierte Waldpilze und Splitter von Parmesan Reggiano</b> <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

---

<b>Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod</b> <i>Soupe de poissons du Lac de Biemme parfumée au safran et au Pernod</i>	Fr. 16.50
<b>Tagessuppe</b> <i>Potage du jour</i>	Fr. 9.50
<b>Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl</b> <i>Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graines de courge</i>	Fr. 12.50
<b>Steinpilzcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen</b> <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

---

<b>Chateaubriand mit Sauce béarnaise</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl</b> <i>Chateaubriand sauce béarnaise, 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 an kräftiger Pinot-Noir-Sauce mit kandierte(n) Schalotten</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen</b> <i>Filet de bœuf, jus corsé au Pinot Noir et échalotes confites, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		<b>Fr. 51.00</b>
<b>Rindsfiletgoulasch Stroganoff mit Tagliatelle</b> <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		<b>Fr. 48.00</b>
<b>Zartes Rinds-Entrecôte auf Bordelaiser Art</b> <b>Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen</b> <i>Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		<b>Fr. 46.50</b>
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle</b> <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, 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 bouquet de légumes et 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 Kalbgeschnetzeltes (ohne Innereien) mit Rösti</b> <i>Emincé de veau à la zurichoise (sans abats) et rösti</i>		<b>Fr. 42.50</b>
<b>Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites</b> <i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</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> <b>gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln</b> <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Assiette Fr. 38.00	Fr. 46.00
<b>gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln</b> <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 47.50
<b>gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln</b> <i>aux amandes, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 46.50
<b>pochiert an leichter Weissweinsauce</b> <b>Pilaw-Reis</b> <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
<b>pochiert « Lucien » an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis</b> <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
<b>Eglifilets</b> / <i>Filets de perche</i> <b>gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln</b> <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 38.50	Fr. 47.00
<b>gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln</b> <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 40.00	Fr. 49.50
<b>gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln</b> <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i>	Fr. 42.50	Fr. 49.50
<b>Zanderfilets</b> / <i>Filets de sandre</i> <b>gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln</b> <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 36.00	Fr. 45.00
<b>gebraten im Kokosmantel auf Curryrahmsauce mit Pilaw-Reis</b> <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

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