



## Menü

Bouillon mit Sherry und Mark  
*Bouillon au sherry et moelle*

Saisonsalat  
*Salade de saison*

Pennette an Zitronensauce und Rauchlachs  
*Pennette, sauce au citron et saumon fumé*

**inkl. Tagessuppe & Salat** 22.00  
**incl. potage & salade**

**Tagesteller / assiette du jour** 19.00

**Vegi / végétarien** 22.00  
**inkl. Tagessuppe & Salat**  
**incl. potage & salade**

Gemüse – Jalousie auf Tomatensauce mit Basilikum  
*Jalousie de légumes sur sauce tomate et basilic*

## Dessert

Frische Erdbeeren 5.50  
im Blätterteigkissen mit Rahm  
*Fraises en feuilleté crème chantilly*

## Neue Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 07:30 bis 23:30

Samstag 08:00 bis 23:30

## Sonntag Geschlossen

## Nouvelles heures d'ouverture

Lundi à vendredi 07:30 à 23:30

Samedi 08:00 à 23:30

## Dimanche fermé

- |          |  |       |
|----------|--|-------|
| <b>1</b> | Weissweinsuppe mit Miesmuscheln<br><i>Potage au vin blanc et moules</i>  | 18.00 |
| <b>2</b> | Grosse Nüsslersalat mit Speck und Bio Ei<br><i>Salade de doucette avec lardons et œuf bio</i>  | 18.00 |
| <b>3</b> | Frittierte Bielersee Hecht mit Zitronenmayonnaise auf buntem Frühlingsalat<br><i>Brochet frits sur salade de printemps et mayonnaise au citron</i>                 | 28.00 |
| <b>4</b> | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Scharfer Salami und Ruccola<br><i>Tarte flambée avec crème acidulée, oignons, salami piquant et roquette</i>                  | 19.00 |
| <b>5</b> | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten<br><i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i>   | 23.00 |
| <b>6</b> | Swiss prim Schweinekotelette mit Kräuterbutter, pommes frites<br><i>Côtelette de porc swiss prim, beurre aux herbes, pommes frites</i>                             | 29.00 |
| <b>7</b> | Tagliatelle an Gorgonzolasauce, Baumnüssen und Apfelschnitzen<br><i>Tagliatelle sauce au gorgonzola, noix et quartiers de pommes</i>                               | 23.00 |
| <b>8</b> | Rumpsteak vom Black Angus Rind von der St. Peterinsel, Morcheln und Spargeln<br><i>Rumpsteak de boeuf black angus de l'île Saint – Pierre, morilles et asperge</i> | 43.00 |