



Menü

Klare Gemüsesuppe

Potage clair aux légumes

Saisonsalat

Salade de saison

Frittierte Bielersee Felchenfilets
mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

*Filets de féra du lac de Biene,
sauce tartare et pommes nature*

inkl. Tagessuppe & Salat

22.00

incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour

19.00

Vegi / végétarien

22.00

inkl. Tagessuppe & Dessert

incl. potage & dessert

Maiskroketten auf knackigem Salat mit Melone

Croquettes de maïs avec salade et melon

Kaffee Glace / Glace au café

Dessert

Schoggikuchen mit Rahm
und Mangoglace

5.50

*Gâteau au chocolat, crème chantilly
et glace à la mangue*

BIG SMOKE 28.06.2018 18:00

Ein Genuss Abend mit
Swiss Prim Fleisch auf dem Smoker,
Rum, Whisky Degustation und
Zigarrenbuffet

Soirée conviviale : viande au smoker
dégustation de rhum, whisky
et buffet de cigare.

Preis / Prix 45.00 / 54.00 / 59.00

- | | | |
|----------|--|-------|
| 1 | Pikante Gazpacho mit frittierten Oliven und Pistou
<i>Gaspacho piquant, olives frites et pistou</i> | 18.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Sommersalat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade d'été</i> | 35.00 |
| 3 | Grosser Sommersalat mit Wassermelone, Speck und Bio Ei
<i>Grande salade d'été avec pastèque, lardons et œufs bio</i> | 21.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Rauchlachs und Kapern
<i>Tarte flambée avec crème acidulée, saumon fumé et câpres</i> | 22.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 23.00 |
| 6 | Rindsschmorbraten mit Madeira, Kartoffelmousseline und Gemüse
<i>Bœuf braisé au madère, purée de pommes de terre et légumes</i> | 33.00 |
| 7 | Ravioli mit Ricotta und Castelmagnokäsefüllung an Salbei und Butter
<i>Raviolis farcis de ricotta et fromage castelmagno, beurre à la sauge</i> | 22.00 |
| 8 | Rindstartar vom Aubracrind mit Toast und Butter
<i>Tartare de bœuf Aubrac avec toasts et beurre</i> | 34.00 |