



Menü

Tomatencremesuppe
Crème de tomates

Saisonsalat
Salade de saison

Pochiertes Dorschfilet an Safransauce mit
Bouillonkartoffeln
*Filets de morue, sauce au safran, pommes de
terre au bouillon*

inkl. Tagessuppe & Salat 21.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 18.00

Vegi / végi 21.00
inkl. Tagessuppe & Salat
incl. potage & salade

Gebratene Reis mit Gemüse und Bio Tofu
Riz sauté avec légumes et tofu Bio

Dessert

Birnen – Sauerrahmglace 5.50
mit Schoggikuchenwürfel
*Glace à la crème acidulée, poires et gâteau
au chocolat*

Im Style

Servieren wir Ihnen jeden Mittag
ein Business Lunch
mit marktfrischen Produkten

Au Style

Tous les midis nous vous servons
un menu business suivant les
produits frais du marché.

2 Gang / 2 plats 49.-

3 Gang / 3 plats 59.-

4 Gang / 4 plats 69.-

- 1 Schernelzer Weissweinsüppchen mit Blätterteigstange 15.00
Potage au vin blanc de Cernieux et stick feuilleté
- 2 Ochsenmaulsalat mit Vinaigrette und Pommes Frites 19.50
Salade de museau de bœuf avec vinaigrette et pommes frites
- 3 Frittiertes Bielersee Hechtfilet mit Zitronenmayo 27.00
auf Boi Nüsslersalat mit Balsamicodressing
Filet de brochet du lac de Bienne avec mayonnaise au citron, salade doucette
- 4 Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Salami, Oliven und Ruccola 18.50
Tarte flambée avec crème acidulée, oignons, salami, olives et roquette
- 5 Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten 23.00
Salade de poulet au curry, garnie de fruits
- 6 Swiss Prim Kalbsnieren an Pommerysensaft mit Reis 26.00
Rognons de veau Swiss Prim, sauce à la moutarde pommery et riz
- 7 Rauchlachs auf Tajarin- Nudeln an Zitronensauce 28.00
Saumon fumé sur nouilles Tajarin et sauce au citron
- 8 Skreifilet auf Fenchel und Portwein – Anisjus mit Pommes Allumettes 39.00
Filet de skrei sur fenouil, jus au porto et anis, pommes allumettes