



Menü

Selleriecremesuppe
Crème de céleri

Saisonsalat
Salade de saison

Paniertes Schweinskotelette
auf Tomaten Gnocchetti -Teigwaren
*Côtelette de porc panée,
pâtes gnocchetti tomate*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 18.00

Vegi / végétari 22.00

inkl. Tagessuppe & Salat
incl. potage & salade

Gefüllte Peperoni mit Zweierlei Quinoa
auf Baumnußsauce
Poivrons farcis de quinoa et sauce aux noix

Dessert

Madarinensorbet mit Prosecco 5.50
Sorbet mandarine et prosecco

Benefiz-Dinner im Restaurant Palace

4-GÄNGE FÜR DEN GUTEN ZWECK

Dinieren Sie im Restaurant Palace und genießen Sie ein 4-Gänge Menü zu der Musik des Bieler Musikers Micha Sportelli. Gleichzeitig unterstützen Sie Bedürftige aus der Region Biel/Seeland.

Preis pro Person CHF 120.- *

**21. März 2018
19 Uhr**

**MUSIK
LIVE IN CONCERT**

**MICHA SPORTELLI
SINGER / SONGWRITER**

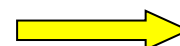


ANMELDUNG

Online auf www.aktionnotlindern.ch

Bitte beachten Sie, dass die Reservation erst mit der Bezahlung des vollständigen Ticketpreises auf unser Konto verbindlich wird. Gerne dürfen Sie aber auch mehr überweisen.

- | | | |
|----------|---|-------|
| 1 | Curryschaumsüppchen mit Banane und Hummerschere
<i>Potage au curry avec banane et pince de homard</i> | 22.00 |
| 2 | Frittierte Bielersee Felchen auf buntem Blattsalat und Zitronenmayonnaise
<i>Filets de féra frirs du lac de Bienne, sur salade et mayonnaise au citron</i> | 28.00 |
| 3 | Grosser Bio Nüsslersalat mit Spargel und Bio Ei aus Gaicht
<i>Salade de doucette bio avec asperges, œuf bio de Gaicht</i> | 23.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, scharfer Salami und Ruccola
<i>Tarte flambée avec crème acidulée, oignons, Salami piquant et roquette</i> | 18.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 23.00 |
| 6 | Kalbsnieren an Pommery – Senfsauce und Reis
<i>Riz de veau, sauce à la moutarde de Pommery et riz</i> | 27.00 |
| 7 | Tagliatelle an Morchelrahmsauce
<i>Tagliatelle, sauce aux morilles</i> | 34.50 |
| 8 | Tagliata vom Omoso Entrecôte mit Kräuterbutter und frischem Gemüse
<i>Tagliata d'entrecôte omoso, beurre aux herbes et légumes</i> | 42.00 |



Unsere Menüs für die Woche <i>Nos menus de la semaine</i>		
Montag / Lundi 19.03.2018		
Suppe	Menu	Végi
Selleriecremesuppe <i>Crème de céleri</i>	Paniertes Schweinskotelette auf Tomaten – Gnocchetti - Teigwaren <i>Côtelette de porc panée, sur pâte gnocchetti tomate</i>	Gefüllte Peperoni mit Zweierlei Quinoa auf Baumnußsauce <i>Poivrons farci de quinoa, sur sauce aux noix</i>
Dienstag / Mardi 20.03.2018		
Klare Gemüsesuppe <i>Potage de légumes clair</i>	Bio Rindsragoût vom Black Angus Rind von der St. – Peterinsel, Kartoffelstock <i>Ragoût de bœuf bio de l'île Saint – Pierre , purée de pommes de terre</i>	Auberginen - Piccata auf Zitronen - Pennette <i>Piccata d'aubergine sur pennette au citron</i>
Mittwoch / Mercredi 21.03.2018		
Rüebli-suppe mit Ingwer <i>Potage de carottes au gingembre</i>	Bratwurst an Zwiebelsauce, rote Tessiner Polenta mit Apfelschnitzen <i>Saucisse à rôtir, sauce aux oignons, polenta rouge tessinoise, et pommes</i>	Ananas Toast mit Käse überbacken <i>Toast avec ananas gratiné de fromage</i>
Donnerstag / Jeudi 22.03.2018		
Bouillon mit Sherry und Flädli <i>Bouillon au sherry, Célestine</i>	Waadtländer Saucisson und Speck, grüner Bohnen Petersilienkartoffeln <i>Saucisson vaudois, lard, haricots verts, et pommes persillées</i>	Saucen Eier mit Senf im Gemüse - Reisring <i>Œuf en sauce à la moutarde, couronne de riz aux légumes</i>
Freitag / Vendredi 23.03.2018		
Zwiebelsuppe Palace <i>Potage aux oignons Palace</i>	Pochierte Goldbuttfilet an Weisswein – Estragonsauce, Reis und Broccoli <i>Filets de carrelet pochés, sauce au vin blanc et estragon, riz et brocoli</i>	Grüne Spargel an Kräuter – Hollandaise – Sabayon, Bratkartoffeln <i>Asperges vertes, sabayon hollandaise et herbes, pommes rissolées</i>