

**Menü**

Gerstensuppe mit Dill
Potage à l'orge

Saisonsalat
Salade de saison

Im Ofen gebratener Fleischkäse,
Kartoffel - Lauchgratin
*Fromage d'Italie au four,
gratin de pommes de terre et poireau*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 19.00

Vegi / végétari 22.00
inkl. Tagessuppe & Salat
incl. potage & salade

Bio Onsenei aus Gaicht auf Rahmspinat
und Knusper - Polenta
*Œuf onsen bio de Gaicht, sur épinards à la
crème et polenta croustillante*

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

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

<p align="center">Unsere Menüs für die Woche <i>Nos menus de la semaine</i></p>		
<p align="center">Montag / Lundi 16.04.2018</p>		
Suppe	Menu	Végi
<p align="center">Minestrone <i>Minestrone</i></p>	<p align="center">Kalbsblanquette, Kartoffelmousseline, Erbsen <i>Blanquette de veau, pommes mousseline, petits pois</i></p>	<p align="center">Steinpilzrisotto und gebratene Pastinake <i>Risotto aux bolets et panais rôti</i></p>
<p align="center">Dienstag / Mardi 17.04.2018</p>		
<p align="center">Gerstensuppe mit Dill <i>Potage à l'orge</i></p>	<p align="center">Im Ofen gebratener Fleischkäse, Kartoffel - Lauchgratin <i>Fromage d'Italie au four, gratin de pommes de terre et poireau</i></p>	<p align="center">Bio Onsenei aus Gaicht auf Rahmspinat und Knusper - Polenta <i>Œuf onsen bio de Gaicht, sur épinards à la crème et polenta croustillante</i></p>
<p align="center">Mittwoch / Mercredi 18.04.2018</p>		
<p align="center">Rüebli- und Ingwersuppe <i>Potage de carotte au gingembre</i></p>	<p align="center">Gitziragout mit getrockneten Tomaten und Oliven, Carnaroli Risotto <i>Ragoût de cabri, tomate séchées, olives, risotto carnaroli</i></p>	<p align="center">Cavatelli di Nonna Teigwaren mit Frühlingszwiebeln, Spargeln, Rahm und Rhabarber <i>Pâtes cavatelli di Nonna, oignons de printemps, asperges, crème et rhubarbe</i></p>
<p align="center">Donnerstag / Jeudi 19.04.2018</p>		
<p align="center">Champignonrahmsuppe <i>Crème aux champignons</i></p>	<p align="center">Rindskarbonade vom Black Angus Rind von der St. Peterinsel, Gemüse – Couscous mit Minze <i>Carbonnade de bœuf black angus de l'île Saint – Pierre, couscous aux légumes et menthe</i></p>	<p align="center">Frühlingsalat mit frittierten Tomaten – Mozzarella, Triangoli <i>Salade de printemps, tomate et mozzarella frit, triangoli</i></p>
<p align="center">Freitag / Vendredi 20.04.2018</p>		
<p align="center">Bouillon mit Sherry und Mark <i>Bouillon au sherry et moelle</i></p>	<p align="center">Pennette an Zitronensauce und Rauchlachs <i>Pennette, sauce au citron et saumon fumé</i></p>	<p align="center">Gemüse – Jalousie auf Tomatensauce mit Basilikum <i>Jalousie de légumes sur sauce tomate et basilic</i></p>