



Menü

Kräutersuppe
Potage aux herbes

Saisonsalat
Salade de saison

Gebratene Fleischkäse mit Spiegelei Blattspinat
und Pommes frites
*Fromage d'Italie rôti, œuf au plat, épinards en
branche et pommes frites*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 19.00

Vegi / végi 22.00

inkl. Tagessuppe & Dessert
incl. potage & dessert

Frühlingssalat mit Bieler Burrata Mozzarella
*Salade de printemps et mozzarella de burrata
de bienne*

Schoggimousse mit Rahm
Mousse au chocolat avec chantilly

Dessert

Schoggimousse mit Rahm 5.50
Mousse au chocolat avec chantilly

BUSINESS – MENÜ

Wird täglich neu von unserer
Küchenbrigade, mit marktfrischen
Produkten zusammengestellt

Notre brigade de cuisine compose le
„business menü“ chaque jour selon
les produits actuels du marché

Menu 4 Gang / plats CHF 69.00
Menu 3 Gang / plats CHF 59.00
Menu 2 Gang / plats CHF 49.00

- | | | |
|----------|---|-------|
| 1 | Champagnersuppe mit gebratem Seeteufel
<i>Potage au champagne et baudroie rôtie</i> | 19.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Frühlingssalat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade de printemps</i> | 35.00 |
| 3 | Geschnetzelte Kalbslerberli mit Salbei und Zwiebel auf buntem Blattsalat
<i>Emincé de foie de veau à la sauge et oignons sur salade de printemps</i> | 28.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Schinken und Ananas
<i>Tarte flambée avec crème acidulée, oignons, jambon et ananas</i> | 18.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 23.00 |
| 6 | Coq au vin vom Perlhuhnschenkel mit roter Tessiner Polenta
<i>Coq au vin de pintade et polenta tessinoise rouge</i> | 32.00 |
| 7 | Weissweinisotto mit frischem Spargel und Morcheln
<i>Risotto au vin blanc, asperges et morilles</i> | 26.00 |
| 8 | Rosa gebratenes Rindhohrückensteak mit Kräuterbutter und Frühlingsgemüse
<i>Côte couverte de bœuf, beurre aux herbes et légumes de printemps</i> | 38.00 |

<p align="center">Unsere Menüs für die Woche <i>Nos menus de la semaine</i></p>		
<p align="center">Montag / Lundi 28.05.2018</p>		
Suppe	Menu	Végi
<p align="center">Kräutersuppe <i>Potage aux herbes</i></p>	<p align="center">Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Blattspinat und Pommes frites <i>Fromage d'Italie rôti, œuf au plat, épinards en branche et pommes frites</i></p>	<p align="center">Frühlingsalat mit Bieler Burrata Mozzarella <i>Salade de printemps et mozzarella de burrata de bienne</i></p>
<p align="center">Dienstag / Mardi 29.05.2018</p>		
<p align="center">Spargelsuppe <i>Crème d'asperges</i></p>	<p align="center">Thonsalat garniert mit Bio Ei und Bratkartoffeln <i>Salade de thon garnie d'œuf bio et pommes rissolée</i></p>	<p align="center">Kastanienspätzli mit Blattspinat an Rahmsauce und mit Käse überbacken <i>Spätzli aux marrons, épinards en branche, sauce à la crème et gratiné de fromage</i></p>
<p align="center">Mittwoch / Mercredi 30.05.2018</p>		
<p align="center">Weissweinsuppe <i>Crème au vin blanc</i></p>	<p align="center">Beef Burger mit Kräuterbutter und buntem Salat <i>Burger de bœuf, beurre aux herbes et salade</i></p>	<p align="center">Cavatelli della nonna an Steinpilzsauce und Kefen <i>Cavatelli della nonna, sauce aux bolets et pois mange - tout</i></p>
<p align="center">Donnerstag / Jeudi 31.05.2018</p>		
<p align="center">Asiatische Kokossuppe <i>Potage asiatique à la noix de coco</i></p>	<p align="center">Schweinscarré an Madeirasauce mit Weinbeeren und roter Tessiner Polenta <i>Carré de porc sauce au Madère, raisin sec et polenta tessinoise rouge</i></p>	<p align="center">Folienkartoffel mit Sauerrahm und Meerrettich, Frühlingsgemüse <i>Pommes de terre papillote, crème acidulée et raifort, légumes de printemps</i></p>
<p align="center">Freitag / Vendredi 01.06.2018</p>		
<p align="center">Griesssuppe <i>Potage à la semoule</i></p>	<p align="center">Lachsfilet an Safransauce und Gemüsereis <i>Filet de saumon, sauce au safran et riz aux légumes</i></p>	<p align="center">Kartoffel - Lauchgratin mit konfierten Cherry Tomaten <i>Gratin de pommes de terre et poireau avec tomates cerise confit</i></p>