



## SALATE

Kopfsalat	8
Gemischter Salat	9
Bio Nüsslersalat, Speck, Gaichter Bio Ei	12
Frittierte Bielersee Felchen, Blattsalat, Balsamicosauce, Zitronenmayonnaise	32
Kalbsleberli mit Salbei, Zwiebeln und Blattsalat an Balsamico - Dressing	28
Pouletsalat mit Curry und Früchten	24



## SUPPEN

Kürbissüppchen, Mandelschaum	13
Schernelzer Weissweinsüppchen	13
Petersilienwurzelsuppe	13
Hummerschaumsüppchen, Cognac	15



## BRASSERIE

### KLASSIKER *Special*

Rindszunge, Kapernsauce, Kartoffelstock	26
Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Pommes frites	35
Mistkratzerli Diabolo, Pommes frites (30 Minuten)	28
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, Rösti	36
Kalbsleberli mit Salbei und Balsamico, Rösti	34
Suure Mocke, Merlot, Kartoffelmousseline, Wintergemüse	34

## VOR SPEISEN

Jakobsmuschel, Gurke, Koriander, Chili, Limetten, Tomatenfond	18
Randen, Ziegenkäsemousse, Pinien, Verjus, Ahornsirup	15
Entenlebere gebraten, Quitten, Sanddorn, Brioche	24
Markbeinschiffchen, Maldon Sea Salt, Rucola	15
Rindstatar mit Toast und Butter	24
Gröstel vom Pulpo, Bergamotte-Öl, mediterrane Aromate	18

## FISCH & MEER



Auster Marennes	pro Stück 3.50
Auster Brandy Bay	pro Stück 4.50
Sankt - Petersfischfilet, Bergamotte, Rahm, Wirsing, Oca	39
Eglifilets gebraten, braune Butter, Seeländer Salzkartoffeln	37
Seezunge, Brösel, Maggia Pfeffer, Orange, Endivie, Gnocchi Malfatti	39
Südafrika Rock Lobster, Ananas, Rahmsauerkraut, Pommes Allumettes	39



## FLAMM KUCHEN

Mont Vully; Speck, Kümmel	18
Der Scharfe; Chili, Rosmarin, Tomaten	18
Bündner; Rucola, Bündnerfleisch	22
Fischer; Rauchfelchen, Bio Ei	20

## CHEF Corner



Wildhamburger, Maisbrötchen, Chili, Rotkohl, Preiselbeeren, Meerrettichsauce	26
Schottischer, Lammrücken, Sellerie, Apfel, Chorizo Kartoffelkroketten	46
Auserlesene Käseauswahl, Früchtebrot	16



## PALACE METZGEREI

Schweizer Entrecôte,	150g	35
Kräuterbutter, Pommes frites	250g	45
Metzger Bratwurst, Rösti und Zwiebel		19
Rindsfilet, Sauce Bearnaise, Pommes Allumettes, Wintergemüse		49
Kalbskotelette, Kräuter, Knoblauch, Weisswein - Carnarolirisotto		54
Knochen gereiftes Schweizer Rind ab 2 Personen		
Côte de boeuf,	pro Pers.	49
Kräuterbutter, Pommes frites		



## VEGI TARISCH

Quarkspätzli, Rahmsauce, Kräuter, Wintergemüse	26
Tajarin Nudeln, Rahmsauce Weisser Trüffel	22 pro Gramm 7
Carnarolirisotto, Endivie, Oliven, Bergamotte	26
Omelette, Champignon, Schnittlauch	15