



Menü

Bouillon mit Sherry und Flädli
Bouillon au sherry et Célestine

Saisonsalat
Salade de saison

Siedfleisch vom Black Angus von der St- Peterinsel,
Salzkartoffel, Sauerkraut
*Bouilli de bœuf black angus
de l'île Saint - Pierre, pommes nature
et choucroute*

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 19.00

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

Gemüse – Lasagne
Lasagne de légumes

Dessert

Caramelköpfler mit Rahm 6.50
Flan au caramel et chantilly

7.03.2019

Schnitzelbank- Abend Soirée Schnitzelbank

im / au Palace
Jetzt Tickets bestellen!

**Commander maintenant
vos tickets!**

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | Krebssüppchen mit Bielersee Trüsche
<i>Potage de crabe avec lotte du lac de Bienne</i> | 19.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Wintersalat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade d'hiver</i> | 35.00 |
| 3 | Bio Nüsslersalat an Chefdressing und frittiertem Bielersee Hecht
<i>Salade de doucette et brochet frit du lac de Bienne</i> | 29.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Artischocken und Coppa
<i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, artichauts et coppa</i> | 20.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 24.00 |
| 6 | Swiss Prim Kalbsnieren an Pommery - Senfsauce, Butter - Reis
<i>Rognons de veau swiss prim, sauce à la moutarde de Pommery, riz au beurre</i> | 28.00 |
| 7 | Tajarin Nudeln an Zitronensauce und Rauchlachs
<i>Nouilles tajarin, sauce au citron et saumon fumé</i> | 29.00 |
| 8 | Pochierte Eglifilet an Safran - Trüffelsauce, Oca und Wintergemüse
<i>Filets de perche pochés, sauce au safran, oca et légumes d'hiver</i> | 39.00 |

Unsere Menüs für die Woche Nos menus de la semaine

Dienstag / Mardi 22.1.2019

Suppe	Menu	Végi
Rüebli-suppe mit Zitronengras <i>Crème de carotte et herbe citronnée</i>	Penne an Schinkenrahmsauce und Onsen Bio Ei aus Gaicht <i>Penne, sauce à la crème et jambon, œuf onsen bio de Gaicht</i>	Bulgur auf Tomatensauce, Broccoli und Artischocken <i>Boulgour sur sauce tomate, brocoli et artichauts</i>

Mittwoch Mercredi 23.01.2019

Bouillon mit Sherry und Flädli <i>Bouillon au sherry et Célestine</i>	Siedfleisch vom Black Angus von der St- Peterinsel, Salzkartoffel, Sauerkraut <i>Bouilli de bœuf black angus de l'île Saint - Pierre, pommes nature et choucroute</i>	Gemüse – Lasagne <i>Lasagne de légumes</i>
---	---	--

Donnerstag Jeudi 24.01.2018

Asiatische Kokossuppe <i>Potage asiatique à la noix de coco</i>	Panierte Schweizer Pouletbrust - Schnitzel, Pommes frites, zweierlei Rüebli <i>Tranche de suprême de poulet suisse pané, pommes frites, duo de carottes</i>	Getreiderisotto auf Wirsing <i>Risotto de céréale sur chou de Milan</i>
---	---	---

Freitag Vendredi 25.01.2018

Basler Mehlsuppe <i>Potage bâloise</i>	Gebratener Jasminreis mit Crevetten, Gemüse, Pilzen und asiatischen Gewürzen <i>Riz au jasmin rôti avec crevettes, légumes, champignons et épices asiatiques</i>	Kartoffel mit Macis und Lauchgemüse <i>Pommes de terre avec macis et poireau</i>
--	--	--