



Menü

Haferflockensuppe mit Lauch

Potage aux flocons d'avoine et poreau

Saisonsalat

Salade de saison

Geschntzeltes vom Bio

Black Angus Rind an Pfeffersauce Reis und grüne Bohnen mit Speck

Emincé de bœuf bio black angus, sauce au poivre, riz et haricots avec lardons

inkl. Tagessuppe & Salat 22.00

incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 20.00

Vegi / végétari 22.00

inkl. Tagessuppe & Salat

incl. potage & salade

Chili con Tofu

Chili con tofu

Dessert

Meringue mit Doppelrahm und Erdbeersauce 6.50

Muttertag 12. Mai 2019 Fête des mères

Laden Sie Ihre Mutter doch ins Palace ein!

En l'honneur des mamans, grands mamans, belles mamans faites – vous plaisir en famille au Palace !

- | | | |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1 | Tomatensuppe mit Basilikum, Croûtons und Rahm
<i>Crème de tomate avec basilic, croûtons et crème</i> | 14.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Salat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade</i> | 35.00 |
| 3 | Nüsslersalat an Chefdressing und Kalbsleberli an Apfel - Balsamicoessig und Bärlauch
<i>Salade de doucette, émincé de foie de veau au balsamique de pomme, ail des ours</i> | 24.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, grüne Spargeln und , Tösstaler Landrauchschinken
<i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, asperges vertes et jambon fumé de campagne</i> | 18.50 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 24.00 |
| 6 | Tafelspitz mit Gemüse und Salzkartoffeln
<i>Bouilli de bœuf, légumes et pommes nature</i> | 33.00 |
| 7 | Auberginen – Ravioli auf Peperonata und Pistou
<i>Ravioli d'aubergine sur peperonata et pistou</i> | 24.00 |
| 8 | Tagliata vom Piemonteser Rindsfilet aus der Schweiz, Markbeinschiffchen, Rucola und Pommes Allumettes
<i>Tagliata de bœuf piémontais, de suisse, moelle, roquette et pommes allumette</i> | 39.00 |

Unsere Menüs für die Woche Nos menus de la semaine		
Dienstag / Mardi 19.03.2019		
Suppe	Menu	Végi
Kalbfleischcrème – Suppe mit Kerbel <i>Potage de veau à la crème et cerfeuil</i>	Ravioli del Plin mit Fleischfüllung an Salbeibutter <i>Ravioli del plin, farci de viande, beurre à la sauge</i>	Gemüse - Curry mit Wildreis <i>Légumes au curry et riz sauvage</i>
Mittwoch Mercredi 20.03.2019		
Haferflockensuppe mit Lauch <i>Potage aux flocons d'avoine et poireau</i>	Geschntzeltes vom Bio Black Angus Rind an Pfeffersauce Reis und grüne Bohnen mit Speck <i>Emincé de bœuf bio black angus, sauce au poivre, riz et haricots avec lardons</i>	Chili con Tofu <i>Chili con tofu</i>
Donnerstag Jeudi 21.03.2019		
Klare Gemüsesuppe <i>Potage claire de légumes</i>	Kaiserbraten vom Schweinsnierstück, Eierschwämmli sauce, Vesuvio Teigwaren <i>Rôti impérial de porc, sauce aux chanterelles, pâtes vesuvio</i>	Würziger Bulgur mit Aprikose und Onsen <i>Bouलगour épicé, abricot et œuf onsen</i>
Freitag Vendredi 22.03.2019		
Fenchelcrèmesuppe <i>Crème de fenouil</i>	Frittierte Zanderfilet mit Zitronenmayonnaise, Petersilien - Kartoffel <i>Filet de sandre frit, mayonnaise au citron, pommes de terre persillées</i>	Carnarolisrisotto mit Erbsen, Parmesan und Kräuter <i>Risotto carnaroli avec petits pois, parmesan et herbes</i>

12. Mai 2019

Muttertag *Fêtes des mères*

unser Restaurant ist offen von
 Le restaurant est ouvert de
 09:00 bis 16:30

Laden Sie Ihre Mutter doch ins Palace ein!
 Unser 4 - Gang - Menu CHF 85.00
 sowie die Palace „à la carte“ Klassiker
 werden Sie bestimmt begeistern!

En l'honneur des mamans, grands mamans,
 belles mamans faites - vous plaisir en famille
 avec menu 4 plats CHF 85.00 ou au choix à la carte!

www.restaurantpalace.ch
 Réservation : 032 313 22 22

Menu

Bieler Straciatella - Mozzarella, geräucherter Heilbutt,
 Favebohne, Frühlingsvinaigrette
*Straciatella de mozzarella biennoise, flétan fumé, haricots fave,
 vinaigrette printanière*

Kressesüppchen, Minze, Schweizer Eglifilet gebraten
Crème de cresson, menthe, filet de perche suisse

Zartes Rindsfilet, Morcheln, Serviettenknödel, weisse Spargeln,
 Bundrüebli
*Filet de bœuf, morilles, boulettes en serviette, asperges
 blanches, carottes*

Käse von unserem Affineur Christoph Bruni
*Fromage de notre affineur Christoph Bruni
 oder ou*

Erdbeertörtchen, Basilikum - Sauerrahmglace
Tartelette aux fraises, glace à la crème acidulée et basilic