



## Menü

Fenchel-Safransuppe  
*Potage de fenouil*

Saisonsalat  
*Salade de saison*

Gebratener Fleischkäse mit Bio Spiegelei aus  
Gaicht, Blattspinat und Pommes frites  
*Fromage d'Italie rôti avec œuf au plat bio  
de Gaicht, épinard en branche, pommes frites*

**inkl. Tagessuppe & Salat** 22.00  
**incl. potage & salade**

**Tagesteller / assiette du jour** 20.00

**Vegi / végétarien** 22.00

**inkl. Tagessuppe & Salat**  
**incl. potage & salade**

Beluga Linsen mit Thymian,  
Kartoffeln und Tomatensauce  
*Lentilles Beluga au thym, pommes de terre,  
sauce tomate*

## Dessert

Caramelköppli mit Rahm 6.50  
*Flan au caramel et chantilly*

**Am / le 18. 04.2019**

Der Osterhase macht auch dieses Jahr  
einen kurzen Boxenstopp im Palace  
und lädt Sie herzlich zur alljährlichen  
«Eiertütschete» ein.

**Ab / dès 16:00**

Nous vous invitons à rouler les œufs  
Les œufs sont offerts

- |          |   |       |
|----------|---|-------|
| <b>1</b> | Weissweinsuppe mit Egli<br><i>Potage au vin blanc et filets de perche</i>   | 18.00 |
| <b>2</b> | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Salat<br><i>Escalope de veau viennoise, citron et salade</i>   | 35.00 |
| <b>3</b> | Frühlingssalat mit gebackenem Brie und Preiselbeeren an Chefdressing<br><i>Salade de printemps brie frits, sauce aux airelles dressing du chef</i>                    | 22.00 |
| <b>4</b> | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Landrauchschorlen und Ruccola<br><i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, jambon campagnard et roquette</i>                | 18.00 |
| <b>5</b> | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten<br><i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i>  | 24.00 |
| <b>6</b> | Kaltes Roastbeef mit Pommes frites und Tatarsauce<br><i>Roastbeef froid, pommes frites et sauce tartare</i>   | 33.00 |
| <b>7</b> | Gratinierte Äpler-Magronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Bettmeralpkäse<br><i>Macaroni alpestre gratiné avec pommes de terre, oignons<br/>et fromage de Bettmeralp</i> | 24.00 |
| <b>8</b> | Gebratener Seeteufel mit Noilly Prat Beurre blanc und Spargeln<br><i>Baudroie rôti, beurre blanc au Noilly Prat, asperges</i>   | 38.00 |

<b>Unsere Menüs für die Woche Nos menus de la semaine</b>		
<b>Mittwoch Mercredi 24.04.2019</b>		
<b>Bouillon mit Flädli</b> <i>Bouillon Célestine</i>	<b>Rindsgeschnetzeltes an pikanter Senfrahmsauce und Reis</b> <i>Emincé de bœuf épicé, sauce à la moutarde et riz</i>	<b>Pastelli mit grünen und weissen Spargeln an Bärlauchsauce</b> <i>Vol au vent avec asperges vertes et blanches, sauce à l'ail des ours</i>
<b>Donnerstag Jeudi 25.04.2019</b>		
<b>Haferflockensuppe</b> <i>Potage aux flocons d'avoine</i>	<b>Coq au vin Weissweinrisotto mit Erbsen</b> <i>Coq au vin, risotto au vin blanc et petits pois</i>	<b>Rotes Thaicurry mit buntem Gemüse und Jasminreis</b> <i>Légumes au curry rouge thaïlandais, riz au jasmin</i>
<b>Freitag Vendredi 26.04.2019</b>		
<b>Mais-Currysuppe</b> <i>Potage au maïs et curry</i>	<b>Im Pankomehl gebratenes Schollenfilet mit Petersilienkartoffeln und Zitrone</b> <i>Filets de scholl pané de panko, pommes persillée et citron</i>	<b>Fregola Sarda mit Parmesan und Gemüse</b> <i>Couscous avec légumes de printemps, menthe et sauce tomate</i>

## Menu

**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

Bieler Straciatella - Mozzarella, geräucher 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*  
Menu komplett *Menu complet* CHF 85.00