



Menü

Kräutersuppe

Potage aux herbes

Sommersalat mit paniertem Schweinsschnitzel
Zitrone

Salade d'été, escalope de porc panée

Gemischter Glace-Becher

Glace

inkl. Tagessuppe & Dessert 22.00

incl. potage & dessert

Tagesteller / assiette du jour 20.00

Vegi / végi 22.00

inkl. Tagessuppe & Salat

incl. potage & salade

Saisonsalat

Salade de saison

Omelette mit frischen Eierschwämmli,
Kartoffeln und Schnittlauch

*Omelette et chanterelles,
pommes de terre et ciboulette*

Dessert

Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm 6.50

Fraises, glace vanille et chantilly

Im Style

Servieren wir Ihnen jeden Mittag
ein Business Lunch
mit marktfrischen Produkten

Au Style

Tous les midis nous vous servons un
menu business suivant les produits
frais du marché.

2 Gang / 2 plats 49.-

3 Gang / 3 plats 59.-

4 Gang / 4 plats 69.-

- | | | |
|----------|---|-------|
| 1 | Weissweinsuppe mit gebratenen Eglifilet
<i>Potage au vin blanc et filet de perche meunière</i> | 18.00 |
| 2 | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Salat
<i>Escalope de veau viennoise, citron et salade</i> | 35.00 |
| 3 | Sommersalat mit Frühlingsrollen und Sweet Chilisauce
<i>Salade d'été, rouleau de printemps et sauce au chili douce</i> | 22.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Emmentaler-Dauerwurst und Rucola
<i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, saucisse d'Emmental et roquette</i> | 19.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 24.00 |
| 6 | Schweinskotelette mit Kräuterbutter und Pommes frites
<i>Côtelette de porc, beurre aux herbes et pommes frites</i> | 28.00 |
| 7 | Meerrettichravioli mit Rauchlachsstreifen an Rahmsauce
<i>Ravioli au raifort, goujons de saumon fumé et sauce à la crème</i> | 26.00 |
| 8 | Gebratene Schweizer Egli mit nussbrauner Butter und Sommergemüse
<i>Filet de perche Suisse rôti beurre brun et légumes d'été</i> | 39.00 |

Unsere Menüs für die Woche *Nos menus de la semaine*

Dienstag / Mardi 25.06.2019

Suppe	Menu	Végi
Kräutersuppe <i>Potage aux herbes</i>	Sommersalat mit paniertem Schweinsschnitzel und Zitrone Gemischter Glace-Becher <i>Salade d'été, escalope de porc panée Glace</i>	Omelette mit frischen Eierschwämmli, Kartoffeln und Schnittlauch <i>Omelette et chanterelles, pommes de terre et ciboulette</i>

Mittwoch Mercredi 26.06.2019

Erdbeersplit - Kaltschale <i>Potage froid aux fraises</i>	Grillierte Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat und Meaux-Senf <i>Saucisse à rôtir de veau, salade de pommes de terre et moutarde de Meaux</i>	Couscous Salat mit Artischocken, Tomaten und Oliven <i>Salade de couscous avec artichauts, tomates et olives</i>
---	---	--

Donnerstag Jeudi 27.06..2019

Gurkenkaltschale mit Dill <i>Potage froid au concombre et aneth</i>	Vitello - Tonnato mit Gurken, Kapern und Zwiebeln Pommes frites <i>Vitello - tonnato avec concombre, câpres, oignons et pommes frites</i>	Gemüse-Thaicurry mit Jasminreis <i>Légumes au curry thaïlandais et riz au jasmin</i>
---	---	--

Freitag Vendredi 28.06.2019

Bouillon mit Gemüse und Sherry <i>Bouillon aux légumes et Sherry</i>	Gebraten Lachsfilettranche mit Gurkensalat und Salzkartoffeln <i>Tanche de saumon rôti, salade concombre et pomme de terre nature</i>	Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Bieler Stracciatella-Mozzarella Sauerrahm-Basilikum-Minzglace mit Erdbeeren <i>Salade de tomates avec oignons et stracciatella de mozzarella de Bienne</i>
--	---	---