

PALACE Take Away Biel – Bienne

Die Grillzeit beginnt!

La saison des grillades débute!

Menü Fleisch ab 2 Personen

Menu viande dès 2 personnes

Frühlingssalat mit diversen knackigen Salaten, Aromaten, Salatsauce

Salade de printemps avec les salades croquantes, arômes, sauce salade

**Entrecôte, Schweinshohrücken, Kalbsbratwurst, Lammkotelett,
Morchelsauce, Kräuterbutter, Kartoffelgratin**

*Entrecôte, côte couverte de porc, saucisse de veau, côtelette d'agneau,
sauce aux morilles, beurre aux herbes, gratin de pommes de terre*

Paris Brest

Brandteig – Donut, Haselnusscrème

Paris Brest

Donut de pâte à choux, crème aux noisettes

**pro Person 60.-
par personne 60.-**

Zubereitung / *préparation*:

- Der Salat ist fixfertig, nur noch Sauce dazu und umrühren.
 - Das Fleisch ist bereit zum grillieren, nach Belieben salzen und pfeffern.
 - Morchelsauce wärmen.
 - Der Kartoffelgratin braucht ca. 35 bis 45 Minuten im Ofen bei 180°C.
 - Dessert nur noch anrichten.
-
- *La salade est prête, rajouter la sauce.*
 - *La viande est prête à mettre sur le grill, assaisonner avec sel et poivre selon désir.*
 - *Le gratin de pommes de terre, environs 35 à 45 minutes au four à 180°C.*
 - *Le dessert est juste à dresser sur assiette.*

Für die passenden Weine beraten wir Sie gerne!

Pour les vins c'est avec plaisir que nous vous conseillons!

Menü Meer und See ab 2 Personen

Menu mer et lac dès 2 personnes

Bielersee – Rauchfisch – Rilette, Sauerrahm, Zitrone, Schnittlauch, Meerrettich, Randen, Bio Ei, Rettich

Rilette de poisson fumé du lac de Bienna, crème acidulée, citron, ciboulette, betterave, raifort, œuf bio, radis

Südafrikanischer Rock Lobster, Krevette, Pulpo, Spargeln, Avocado Sauce, Wasabi, Limetten, Chili

Rock lobster d’Afrique du sud, crevettes, poulpe, asperges, sauce à l’avocat, wasabi, limette, chili

Limetten – Tarte, Rhabarber, Vanille, Minze

Tarte de limettes, rhubarbe, vanille, menthe

**pro Person 75.-
par personne 75.-**

Zubereitung / *préparation*:

- Bielersee – Rauchfisch – Rilette ist fixfertig zum Anrichten.
- Rock Lobster, Krevette und Pulpo – Arm nach Belieben würzen, grillieren.
- Spargeln im Sous – vide – Beutel im heissen Wasser wärmen.
- Avocado Sauce ist kalt, als leichte Dip Beilage, gedacht.

- *Rilette de poisson fumé du lac de Bienna à dresser sur assiette.*
- *Rock lobster, crevettes et poulpe, assaisonner selon désir, grillé.*
- *Asperges chauffer au bain marie.*
- *Sauce à l’avocat est froide à servir séparément.*

Plus usere à la carte Gerichte.
Ainsi que notre choix à la carte.

Für die passenden Weine beraten wir Sie gerne!
Pour les vins c’est avec plaisir que nous vous conseillons!