

Speisekarte Sommer / Menu d'été

VORSPEISEN / ENTRÉES

Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	Fr. 12.50
Blattsalat <i>Salade en feuilles</i>	Fr. 9.50
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und ofengeschmorten Cherry Tomaten <i>Mozzarella de buffles au pesto de basilic, tomates braisées au four</i>	Fr. 19.50

SUPPEN / POTAGES

Bielersee-Fischsuppe mit Safran, Pernod und Knoblauch-Croûton <i>Soupe de poissons du Lac de Biemme parfumée au safran et au Pernod avec croûton à l'ail</i>	Fr. 16.50
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	Fr. 9.50
Andalusisches Gazpacho mit Knoblauch-Croûton <i>Gaspacho Andalous et croûton à l'ail</i>	Fr. 12.50

FLEISCHGERICHTE / VIANDES

Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème de champignons, tagliatelles</i>	Fr. 29.50
«Zürcher» Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti <i>Emincé de veau à la Zurichoise et rösti</i>	Fr. 42.50
Wienerschnitzel (vom Kalb) mit Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Escalopes viennoises (veau), bouquet de légumes et pommes frites</i>	Fr. 43.50
„Bäretatze“ saftiges Schweins-Cordon-Bleu Seeländer Gemüsebouquet und Pommes Frites <i>Cordon Bleu de porc, bouquet de légumes, pommes frites</i>	Fr. 39.50
Zartes Rinds Entrecôte nach südlicher Art mit marinierten Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Gartenkräutern Bratkartoffeln und junges Gemüse <i>Entrecôte de bœuf grillée à la mode du Sud aux tomates séchées, olives marinées et fines herbes pommes nouvelles rissolées et jeunes légumes</i>	Fr. 46.50
Rindsfiletgulasch « Stroganoff », Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf « Stroganov », tagliatelles</i>	Fr. 48.00
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter Pommes Dauphine und Seeländer Gemüsebouquet <i>Filet de bœuf grillé, beurre aux herbes, pommes dauphines, bouquet de légumes</i>	Fr. 51.00

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller / Assiette	Portion
Bielersee-Felchenfilets / Filets de bondelle du Lac de Biemme gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 38.00	Fr. 46.00
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 38.50	Fr. 47.00
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 39.50	
pochiert an leichter Weissweinsauce, Pilaw-Reis <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
pochiert «Lucien» an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 41.00	
Eglifilets / Filets de perche gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 38.50	Fr. 47.00
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 40.00	Fr. 49.50
gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i>	Fr. 42.50	Fr. 49.50
Zanderfilets / Filets de sandre gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 36.00	Fr. 45.00

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat im Sepiateig an Basilikumrahmsauce mit geschmorten Cherrytomaten <i>Ravioles à l'encre de sèches farcies à la ricotta et aux épinards</i> <i>Sauce crémeuse au basilic et tomates braisées au four</i>	Fr. 32.50
--	-----------