

Wildgerichte/Gibier

Rassiger Rehpfeffer „Hubertus“ mit Champignons, Speckwürfeln und Croûtons Fr. 42.50
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Apfel „Mirza“ und Trauben
Civet de chevreuil Hubertus aux champignons, lardons et croûtons,
spätzli, choux rouge et marrons glacés, choux de Bruxelles, pommes « Mirza » et raisins

Rehmedaillons an köstlicher Eierschwämmli-sauce
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien und Rosenkohl, Apfel „Mirza“ und Trauben Fr. 46.00
Médaillons de chevreuil, sauce aux chanterelles,
spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles, pommes « Mirza » et raisins

Hirsch-Entrecôte unter einer Kürbiskernkruste an Preiselbeersauce Fr. 46.50
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Trauben
Entrecôte de cerf, sous une croûte de graines de courges, sauce aux airelles,
spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et raisins

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce und glasierten Feigen
Spätzli, Rotkraut mit karamellisierten Kastanien, Rosenkohl und Kürbis-Chutney Fr. 42.50
Magret de canard grillé aux figues glacées, sauce à l'orange,
spätzli, choux rouge et marrons, choux de Bruxelles et chutney de courge

Gebratene Bielersee Felchenfilets „Hubertus“
an herrlicher Steinpilz-Rahmsauce,
Kürbis-Tagliatelle und Rotkraut mit karamellisierten Kastanien Fr. 42.50
Filets de féra du lac de Biemme meunière, sauce à la crème de cèpes
Tagliatelle à la courge et choux rouge aux marrons

UNSERE BELIEBTEN FISCHMENUS

MENUS DE POISSONS PRÉFÉRÉS

Menu Felchen Fr. 55.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Felchenfilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise
oder

Felchenfilets nach Müllerinart (Fr. 57.50)

Salzkartoffeln

Süsse Überraschung

Menu bondelles Fr. 55.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de bondelle frits
Pommes nature, sauce mayonnaise
ou

Filets de bondelle meunière (Fr. 57.50)

Pommes nature

Dessert surprise du jour

Menu Egli gebacken Fr. 57.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Eglifilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

Süsse Überraschung

Menu perches frites Fr. 57.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de perche frits
Pommes nature, sauce mayonnaise

Dessert surprise du jour

Menu Egli Halb/Halb Fr. 59.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Eglifilets Müllerinart

Eglifilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

Süsse Überraschung

Menu perche moitié/moitié Fr. 59.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de perche meunière

Filets de perche frits
Pommes nature, sauce mayonnaise

Dessert surprise du jour

Menu Zander Fr. 55.00

Währschafte hausgemachte Tagessuppe

Blattsalat

Zanderfilets gebacken
Salzkartoffeln, Mayonnaise

Süsse Überraschung

Menu sandre Fr. 55.00

Potage du jour

Salade en feuilles

Filets de sandre frits
Pommes nature, sauce mayonnaise

Dessert surprise du jour

VORSPEISEN / ENTRÉES

Für e Gluscht
Une petite envie

Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	Fr.	12.50	
Blattsalat <i>Salade en feuilles</i>	Fr.	10.00	
Nüsslersalat mit Ei und gerösteten Brotwürfelchen <i>Salade de doucette à l'œuf, et ses croûtons</i>	Fr.	12.50	Fr. 15.50
Nüsslersalat mit sautierten Champignons und Speckwürfeln <i>Salade de doucette aux champignons sautés et lardons</i>	Fr.	13.50	Fr. 16.50
Hirsch-Carpaccio mariniert mit Twanner Baumnussöl und Balsamico Essig, Sautierte Waldpilze und Splitter von Parmesan Reggiano <i>Carpaccio de cerf mariné à l'huile de noix et vinaigre de balsamique champignons des bois sautés et copeaux de parmesan Reggiano</i>			Fr. 28.50

SUPPEN / POTAGES

Bielersee-Fischsuppe mit Safran und Pernod <i>Soupe de poissons du Lac de Bienne parfumée au safran et au Pernod</i>	Fr.	16.50	
Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	Fr.	12.50	
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti-Schaum und Kürbiskernöl <i>Crème de courge à la mousseline d'amaretti parfumée à l'huile de graines de courge</i>	Fr.	12.50	
Steinpilzcrèmesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen <i>Crème de bolets parsemée de fines tranches de magret de canard fumé</i>	Fr.	14.50	

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

**Ravioli gefüllt mit Kürbis an köstlicher Kräuter-Rahmsauce
mit sautierten Waldpilzen und Kürbis-Chutney**

Fr. 32.50

*Ravioles farcis à la courge, crèmeuse aux fines herbes,
champignons des bois sautés et chutney de potirons*

Sämiges Risotto mit Waldpilzen und Kürbis-Chutney

Fr. 29.50

Risotto aux champignons des bois et chutney de courge

Vegetarischer Herbstteller

**mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien, Rosenkohl, Steinpilzen,
Apfel „Mirza“, Trauben, Kürbis-Chutney, Spätzli und feiner Rahmsauce**

Fr. 32.00

Assiette automnale

*Avec du chou-rouge aux marrons glacées, choux de Bruxelles, cèpes,
pommes « Mirza », raisins, chutney de courge, spätzli et sauce à la crème*

SAISONALE FISCH- UND FLEISCHGERICHTE

CRÉATIONS SAISONALES DE POISSONS ET VIANDES

**Saftiges Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Kräuter-Jus
auf schwarzen Beluga-Linsen und Bratkartoffeln**

Fr. 39.50

*Suprême de poularde jaune grillée, jus aux herbes
sur lentilles noires de Beluga et pommes rissolées*

**Sautierte Riesencrevetten „Black Tiger“
an fruchtiger Curry-Sauce mit Pilaw-Reis**

Fr. 41.50

Crevettes géantes « Black Tiger » sauce fruitée au curry et riz pilaf

FLEISCHGERICHTE / VIANDES

Chateaubriand mit Sauce béarnaise Seeländer Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl <i>Chateaubriand sauce béarnaise, bouquet de légumes et garniture au choix</i>	ab 2 Personen, pro Person <i>à partir de 2 personnes, par personne</i>	Fr. 57.00
Rindsfilet vom Grill an kräftiger Pinot-Noir-Sauce mit kandierten Schalotten Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen <i>Filet de bœuf grillé, jus corsé au Pinot Noir et échalotes confites, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		Fr. 52.00
Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Tagliatelle <i>Minute de filet de bœuf Stroganoff, tagliatelle</i>		Fr. 48.00
Zartes Rinds-Entrecôte auf Bordelaiser Art Seeländer Gemüsebouquet und Kartoffelkräpfen <i>Entrecôte de bœuf sauce Bordelaise, bouquet de légumes et pommes dauphines</i>		Fr. 46.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce mit Tagliatelle <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons, tagliatelle</i>		Fr. 32.00
Zartes Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Entrecôte de cheval sauté, beurre aux herbes bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 39.50
„Bäretatze“: Saftiges Schweins-Cordon-Bleu, Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc, bouquet de légumes et pommes frites</i>		Fr. 39.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (ohne Innereien) mit Rösti <i>Emincé de veau à la zurichoise (sans abats) 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

TRADITIONELLE FISCHGERICHTE / POISSONS TRADITIONNELS

	Teller	Portion
Bielersee-Felchenfilets / <i>Filets de bondelle du Lac de Bienne</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Assiette Fr. 38.00	Fr. 46.00
gebraten mit Pilzen, Zitronenwürfeln und Kapern, Salzkartoffeln <i>grenobloise, pommes nature</i>	Fr. 41.50	Fr. 48.50
gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>aux amandes, pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 48.00
pochiert an leichter Weissweinsauce Pilaw-Reis <i>„Bonne-Femme“ sauce au vin blanc et riz pilaf</i>	Fr. 42.00	
pochiert « Lucien » an leichter Curryrahmsauce, Pilaw-Reis <i>pochés „Lucien“, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 42.00	
Eglifilets / <i>Filets de perche</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 39.50	Fr. 48.00
gebraten nach Müllerinart, Salzkartoffeln <i>meunière, pommes nature</i>	Fr. 41.00	Fr. 49.50
gebraten mit Mandeln oder Kapern, Salzkartoffeln <i>aux amandes ou câpres, pommes nature</i>	Fr. 43.50	Fr. 51.50
Zanderfilets / <i>Filets de sandre</i> gebacken mit Mayonnaise und Salzkartoffeln <i>frits, sauce mayonnaise et pommes nature</i>	Fr. 36.00	Fr. 45.00
gebraten im Kokosmantel auf Curryrahmsauce mit Pilaw-Reis <i>panés à la noix de coco, sauce curry et riz pilaf</i>	Fr. 39.50	



-lichen Dank an unsere Urproduzenten



Merci à nos producteurs

Kartoffeln

Familie M. Fankhauser, Gaicht, Twann
Speziell für uns angebaut die Sorte «Charlotte».

Bielerseefische

Familie S. Solcà, Gerolfingen. Täglich frisch
(6 x pro Woche) von unserem Berufsfischer in
dritter Generation.

Butter und Käse

Familie Marcel Bühler, Métairie
Rägiswald, Courtelary

Bio-Eier

Monika Fankhauser Gaicht bei
Twann

Pommes de terre

Familie M. Fankhauser, Gaicht, cultivate
spécialement pour nous la sorte «charlotte».

Poissons du lac de Bienne

Familie S. Solcà, Gerolfingen. Livraison
journalière (6 x par semaine) de notre pêcheur
professionnel en 3ème génération.

Beurre et Fromage

Familie Marcel Bühler, Métairie du Bois
Raiguel, Courtelary

Oeufs Bio

Monika Fankhauser Gaicht
Douanne