

Bunter Blattsalat Salade verte Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad	10.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei Salade de mâche avec oeuf hâché Lambs lettuce salad with chopped egg	13.50
Nüsslersalat mit hausgeräucherten Lachsstreifen Salade de mâche et saumon fumée maison Lambs lettuce salad home somked salmon	16.50
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Trauben an Kürbiskernöl Dressing Salade automnale avec champignons sautés et raisins au dressing d'huile de pépin de courge Autumn salad with mushrooms and grapes served with pumpkin seed oil dressing	15.50
Gebratene Taubenbrust auf Randenrisotto Supreme de pigeon sauté sur Risotto de betterave rouge Roastet Pigeonbreast on a Risotto with beetroot	19.50
Fasanenmousse mit Kumquatskompott Mousse de faisan et compote de kumquats Fheasantmousse with kumquat compote	19.50
Heisser Markknochen mit Meersalz und Toast Os à moelle chaud sel marin et toast Hot marrowbone with seasalt and Toast	16.50
Kürbissuppe mit Curryrahm überbacken Soupe au potiron gratine with crème au curry Pumpkin soup gratinated with curry cream	11.50
Bielersee Weissweinsuppe mit St. Jakobsmuschel Soupe au vin blanc du Lac de Bienne avec Coquille St. Jacques White wine soup lake Biel with scallop	13.50
Marronisuppe mit Gamstrockenfleisch Soupe de marron avec viande seche de chamois Chestnutsoup wit dried chamois	12.50

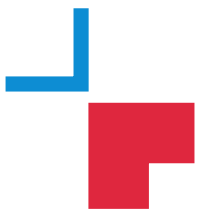


Fisch



Fleisch

Gebratene Eglifilets mit Mandeln Filets de perche sautés aux amandes Perch filets sauteed with sliced almonds	39.00
Gebratenes Tigerwelsfilet mit Kürbiskernöl Filet de silure tigre avec huile de pépin de courge Grilled Tiger Catfish filet with pumkin seed oil	37.50
Heissrauchlachsschnitte auf Rahmsauerkraut Tranche de saumon fumé à chaud sur choucroute à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut	37.50
Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren Emincé de veau à la Zurichoise et rognons Sliced veal Zurich style with Kidneys	44.00
Gebratenes Angus Rindsfilet an Schalotten Balsamico Sauce Tournedos de boeuf Angus sauce au balsamic et d'échalote Angus beef tenderloin with balsamic and shallot sauce	52.00
Schweizer Pouletbrust an Morchelrahmsauce Sûpreme de poulet suisse sauce aux morilles Swiss chicken breast with morrel sauce	38.50
Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Salbeijus Saltimbocca de veau au jus de sauge Veal escalopes with raw ham and sage	43.00
Châteaubriand vom Angus Rind mit reichhaltiger Gemüsebegleitung und Sauce Béarnaise Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 people	61.50



Unsere Teigwaren sind alle Hausgemacht
 Nos pâtes sont faites maison
 Our pastas are all home-made

Frische hausgemachte Gemüselasagne
 mit Tomaten, Rahmsauce
 und Grana Padano **29.00**

Lasagne aux légumes faite maison avec tomates,
 crème et Grana Padano
 Home made vegetable lasagna with tomatoes,
 cream and Grana Padano

Hausgemachte Nudeln an
 Orangenrahmsauce mit Kranbeeren
 und gerösteten Haselnüssen **27.00**

Nouilles maison sauce à la crème et orange
 cranbeery et noisettes sauté
 Home made Noodles in a creamy orange sauce
 cranberry and roaset hazelnuts

Risotto mit Pilzen, Rosenkohl,
 Marroni und Preiselbeeren **28.50**

Risotto avec champignon, chou de Bruxelles,
 marron et airelles rouge
 Risotto with mushrooms, Brussels sprouts,
 chestnuts and cowberry

Rehschnitzel mit Pilzen und Trauben
 an Wildrahmsauce **44.00**

Escalopes de chevreuil à la crème
 avec champignons et raisins
 Venison escalopes on a creamy sauce
 with mushrooms and grapes

Hirschentrecôte mit Kräuterkruste
 an einer Rotweinsauce **47.00**

Entrecôte de cerf croûte aux herbes
 sauce au vin rouge
 Venison entrecote with herbel crustade
 on red wine sauce

Wildschweinfilet auf Rahmsauerkraut
 mit Brombeeren **39.50**

Filet de sanglier sur choucroute
 à la crème et mûre
 Wild boar filet on creamy sauerkraut
 with blackberry

Klassischer Rehpfeffer "Jäger Art" **38.00**

Civet de chevreuil "Chasseur"
 Jugged venison stew hunter's style

Rehrücken „Weisses Kreuz“
 reichhaltige Wildgarnitur,
 Selle de chevreuil richement gamie,
 Saddle of venison, with autome vegetable
 ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 people **62.50**

Frustrierter Jäger
 reichhaltige Wildgarnitur ohne Fleisch auf
 Wunsch mit Wildrahmsauce **29.50**
 Chasseur frustré, garniture de la chasse sans
 viande, sauce gibier au choix
 Frustrated hunter venison gamish without meat,
 venison sauce on order

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen
 nach Wahl hausgemachte Nudeln,
 Safranrisotto, Reis, Spätzle, Kartoffelgratin,
 Salzkartoffeln oder Pommes frites.
 Unsere Wildgerichte werden von herbstlichem
 Gemüse und Früchtegarnitur begleitet.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de
 nouilles maison, risotto au safran ,riz créole,
 spetzle, gratin dauphinois, pommes nature, ou
 pommes frites. Nous servons de légumes
 automnales et une garniture de fruits avec nos
 plats de gibier.

All our main dishes are served with home-made
 noodles, saffron risotto, rice, spaetzle, au gratin
 potatoes , boiled potatoes or french fries.
 Our venison dishes are accompanied by automnal
 vegetables and a fruit garnish.

