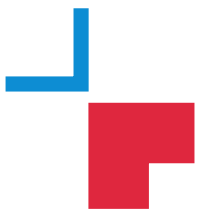


Bunter Blattsalat Salade verte Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad ACEGFHJKLMNBO	10.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei Salade de mâche avec oeuf hâché Lambs lettuce salad with chopped egg C	13.50
Nüsslersalat mit hausgeräucherten Lachsstreifen Salade de mâche et saumon fumée maison Lambs lettuce salad with home somked salmon D	16.50
Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Trauben und Haselnüssen an Kürbiskernöl Dressing Salade automnale avec champignons sautés raisins et noisettes au dressing d'huile de pépin de courge Autumn salad with mushrooms, grapes and haselnuts served with pumpkin seed oil dressing EHKO	15.50
Hirsch Carpaccio mit Trauben und Nüssen Carpaccio de cerf, raisins et noix Venison carpaccio, grapes and nuts HKO	19.50
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 6 escargot bourgingnon gratinée 6 Gratinated Burgundy sanils AGLSR	16.50
Heisser Markknochen mit Meersalz und Toast Os à moelle chaud sel marin et toast Hot marrowbone with seasalt and Toast AG	16.50
Kürbissuppe mit Sauerrahmglace Velouté de potiron avec glace au crème aigre Pumkin soup with sour cream ice CGLK	11.50
Bielersee Weissweinsuppe hausgemachten Fischklösschen Soupe au vin blanc du Lac de Bienne avec quenelles de poisson White wine soup lake Biel with ball of fishs BDGLO	13.50
Marronisuppe mit Heidelbeerrahm überbacken Soupe de châtaignes gratiné au crème de myrtille Chestnutsoup escalloped with blueberrycream CGHKL	12.50



Gebratene Eglifilets mit Mandeln Filets de perche sautés aux amandes Perch filets sauteed with sliced almonds ADGHKO	39.00
Gebratene Riesencrevetten auf Kürbis-Risotto Crevette geant sur risotto au courge Black Tiger prawns on pumkin-risotto BGLO	38.00
Heissrauchlachsschnitte auf Rahmsauerkraut Tranche de saumon fumé à chaud sur choucroute à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut DGLO	37.50
Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren Emincé de veau à la Zurichoise et rognons Sliced veal Zurich style with Kidneys GLO	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 LO	52.00
Pouletbrust mit Flügelknochen an Whiskyrahmsauce Sûpreme de poulet avec l'os ailles sauce aux whisky Chicken breast with wingbone Whisky sauce GLO	38.50
Kalbsschnitzel an Orangen Zimtsauce Escalope de veau sauce à l'orange et cannelle Veal escalopes on a orange cinnamon sauce GKLO	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 CGLO	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  
 ACGLO

Hausgemachte Nudeln an  
 Orangenrahmsauce mit Cranbeeren  
 und Belper Knolle 27.00

Nouilles maison sauce à la crème et orange  
 canneberge et "Belper Knolle"  
 Home made Noodles in a creamy orange sauce  
 with cranberry and "Belper Knolle"  
 ACGKLO

Risotto mit Pilzen, Rosenkohl,  
 Marroni und Preiselbeeren 28.50

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

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 garnish without meat,  
 venison sauce on order  
 AGHKLO

Wild - Spezialitäten

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  
 GKLO

Hirschentrecôte am Stück gebraten  
 auf Brombeersauce 45.00

Entrecôte de cerf roti à la pièce  
 sauce au mûres  
 Venison entrecote roasted at the piece  
 on a blackberry sauce  
 GKLO

Wildschweinfilet auf Marronirisotto mit  
 Cranbeeren 39.50

Filet de sanglier sur risotto de châtaignes  
 et canneberge  
 Wild boar filet on chestnut risotto  
 with cranberry  
 GKO

Klassischer Rehpfleger "Jäger Art" 38.00  
 Civet de chevreuil "Chasseur"  
 Jugged venison stew hunter's style  
 AGKLO

Fasanenbrust mit Pilzmousseline gefüllt  
 auf Heidelbeerrahm 38.00

Poitrine de faisan farci au mousseline de  
 champignon sur crème de myrtilles  
 Pheasant brest filled with mushrooms  
 on a creamy sauce with blueberries  
 CGKLO

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

Zur Auswahl, mit hausgemachte Nudeln  
 (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Safranrisotto,  
 Risotto (G), Reis (GL), Kartoffelgratin (GL),  
 Salzkartoffeln (G) oder Pommes frites .  
 Die Wildgerichte werden von herbstlichem  
 Gemüse und Früchtgarnitur 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 autumnal  
 vegetables and a fruit garnish.

Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu  
 entziffern verlangen Sie das extra Blatt beim  
 Service.



alle Preise inklusiv 7.7% MWSt

Pasta und Risotto