

Vorspeisen
Suppen

Bunter Blattsalat Salade verte Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad AEGHKLMO	10.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei Speck und Croûtons	14.50
Salade doucette oeuf haché, lard et croûtons Lambs lettuce salad chopped egg, bacon, and bread dices ACG	
Schinkenmousse mit Balsamico-Champignons und Pilzketchup	15.50
Mousse de jambon avec champignons balsamiques et ketchup aux champignon Ham mousse with balsamic mushrooms and mushroom ketchup GKMO	
Heisser Markknochen mit Petersilienkruste und geräuchertem Salz Os à moelle chaud, croute persil et sel fumé Hot marrowbone with parsley crust and smoked salt AGK	16.50
Emmentalerkäse und Lauch-Crème Brûlée	15.50
Crème brûlée au Emmentaler et aux poireaux Creme brulee with Emmentaler and leek CGKL	
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert	16.50
6 escargots bourgingnons gratinée 6 Gratinated Burgundy snails AGLR	
Kürbissuppe mit Kürbiskern Dukkah	11.50
Velouté de potiron et dukkah de graine de potiron Pumpkinsoup with dukkah of pumpkinseeds GHKLN	
Weissweinsuppe mit geräucherter Crème fraîche	13.50
Soupe au vin blanc crème fraîche fumée maison White wine soup with in house smoked creme fraiche GKL	
Rotkabis- und Williamsbirnen Suppe	11.50
Soupe au chou rouge et aux poires Williams Red cabbage and Williams pear soup GKL	



Gebratene Schweizer Egli mit Mandelstiften an brauner Chäsi Butter	44.00
Filets de perches sautées aux amandes et beurre noisette Perch filets sauteed with almonds slivers and brown butter DGHKO	
Pochierte Bielersee Felchenfilets mit Schafgarben-Rahmsauce und Zwiebelasche	39.00
Filet de fera de lac de Bienne, pochée sauce crémeuse à l'achillée et cendre d'ognion Poached filets of whitefish, cream sauce with yarrow and onion ash DGHKO	
Heissrauchlachsschnitte auf Rahmsauerkraut	42.00
Tranche de saumon fumé à chaud sur choucroute à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut DGO	

Fisch





Pasta und Risotto

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

Frische hausgemachte Gemüselasagne
 mit Rahmsauce und Sbrinz 29.50

Lasagne aux légumes faite maison avec
 crème et Sbrinz

Fresh homemade vegetable lasagna with
 cream and Sbrinz
 ACGKLO

Tortellini gefüllt mit Randen und Seeländer
 Baumnüssen 28.50

Tortellini fourrés à la beterrave et aux Noix local
 Tortellini filled with beetroot and local walnuts
 ACGKLO

Sbrinz Risotto mit
 Apfel und Haselnuss 26.00
 Risotto au sbrinz, noisette et pommes
 Risotto with sbrinz, hazelnuts and apple
 GHKLO

Spezialitäten

Original geschnetzeltes Kalbfleisch
 nach Zürcher Art mit Kalbsnieren 44.00
 Emincé de veau à la zurichoise original
 avec rognons de veau
 Original sliced veal Zurich style with veal kidneys
 GLO

Kalbsschnitzel Saltimbocca 42.50
 Escalopes de veau Saltimbocca
 Veal cutled Saltimbocca
 GHLO

Schweizer Rindsfilet und
 Kalbsmilkentranche an Portweinsauce 54.00
 Tournedos de boeuf Angus et tranche
 de riz de veau sauce au porto
 Beef tenderloin pan roasted tranche of
 veal sweetbread sauce with portwine
 GHLO

Ribelmais Pouletbrust mit Shiitake und
 Rahmsauce au Vin Jaune 37.50
 Supreme de volaille et shiitake
 sauce à la crème au vin jaune
 Breast of cornfed chicken with shiitake
 cream sauce with vin jaune wine
 GHLO

Schweinsfilet am Stück gebraten
 Jus mit Dörrbirnen 36.00
 Filet de porc, jus de poire séchée
 Pork fillet, sauce with dried pear
 GHLO

Schweizer Lammkarrée am Stück gebraten
 an Knoblauch Honigsauce, Gemüsebegleitung
 ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 persons 46.00
 Carrée d'agneau suisse rôti, sauce d'ail
 et miel, accompagnement de légumes
 Roasted swiss rack of lamb ribs, a rich serving of
 vegetables and honey garlic sauce
 GHLO

Châteaubriand, Sauce Béarnaise
 reichhaltige Gemüsebegleitung
 Châteaubriand accompagnement de légumes et
 sauce Béarnaise
 Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce
 ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 persons 62.00
 CGLO

Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Auswahl
 von Marktgemüse serviert. Zur Auswahl, Risotto (GLO),
 Safranrisotto (GLO), Reis (GL), hausgemachte Nudeln
 (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Kartoffelgratin (GL),
 Salzkartoffeln (G), Farmerkartoffeln (L), Kroketten (AC)
 oder Pommes frites.

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes
 Aux choix: risotto ou risotto au safran ,riz créole, nouilles
 maison, speatzli, gratin dauphinois, pommes natures,
 farmer, roesti, pommes croquettes ou pommes frites.

All our main dishes are served with risotto, saffron risotto,
 rice, home-made noodles, speatzle, au gratin potatoes,
 boiled potatoes, farmer, hash brown potatoes, potatoes
 croquette or french fries and seasonal vegetables.

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