

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat	9.00
Salade verte Green salad	
Gemischter Salat	10.50
Salade assortie Mixed salad AEGHKLMO	
Nüsslersalat mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons	14.50
Salade doucette oeuf haché, lard et croûtons Lamb lettuce salad chopped egg, bacon and bread dices ACG	
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Hüttenkäse	14.50
Salad d'asperges vert avec fraise et fromage cottage Green asparagussalad with strawberry and cottage cheese GLMO	
Heisser Markknochen mit Petersilienkruste und geräuchertem Salz	16.50
Os à moelle chaud, croute persil et sel fumé Hot marrowbone with parsley crust and smoked salt AGK	
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert	16.50
6 escargots bourgingnons gratinée 6 Gratinated Burgundy snails AGLR	
Pastinaken-Kokossuppe	11.50
Soupe au panais et noix de coco Parsnipsoup with coconuts GHKLO	
Bielersee Weissweinsuppe mit geräucherter Crème fraîche	13.50
Soupe au vin blanc Lac de Bienne, crème fraîche fumée maison White wine soup Lake Biel with in house smoked creme fraiche GKL	

Fisch

Gebratene Schweizer Egli mit Mandelstiften an brauner Chäsi Butter	44.00
Filets de perches sautées aux amandes et beurre noisette Perch fillets sauteed with almonds slivers and brown butter DGHKO	
Heissrauchlachsschnitte von Schweizer Salm auf Rahmsauerkraut	42.00
Tranche de saumon fumé à chaud sur choucroute à la crème Hot smoked salmon on creamy sauerkraut DGO	

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

Hauptgänge

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	
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 an Jus mit Dörrbirnen	38.00
Filet de porc, jus de poire séchée Pork fillet, sauce with dried pear GHLO	

Vegetarisch

Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!	
Nos pâtes sont faites maison / Our pastas are all home-made	
Frische hausgemachte Gemüselasagne mit Rahmsauce Sbrinz	29.50
Lasagne aux légumes faite maison avec crème et Sbrinz Fresh homemade vegetable lasagna with cream and Sbrinz ACGKLO	
Sbrinz Risotto mit grünem Spargel und Morcheln	29.00
Risotto avec asperges vert et morilles Risotto with green asparagus and morrels GLO	
Grüne Spargeln Mailänder Art	29.00
Mit Grana padano, Butter und Spiegelei, Bratkartoffeln Asperges vert à la milanaise, Grana padano, beurre et Oeuf au plat, pommes sautées Green asparagus Milano Style, Grana Padano, butter, fried egg, fried potatoes G	

Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Auswahl von Marktgemüse serviert. Zur Auswahl, Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Röstli (G), Salzkartoffeln (G), 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, pommes nature, roesti, pommes croquettes ou pommes frites.
All our main dishes are served with seasonal vegetables
risotto, saffron risotto, rice, home-made noodles, speatzle, boiled potatoes, hash brown potatoes, potatoes croquette or french fries and .

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

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt