

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat		9.00
Salade verte Green salad		
Gemischter Salat		10.50
Salade assortie Mixed salad AEGHKLMO		
Tomatensalat mit Büffel mozzarella und Basilikum	Vorspeise	14.50
Salade de tomate et mozzarella de buffle, basilic	Hauptgang	21.50
Tomato salad with buffalo mozzarella and basil GN		
Heisser Markknochen mit Petersilienkruste und geräuchertem Salz		16.50
Os à moelle chaud, croute persil et sel fumé Hot bone marrow with parsley crust and smoked salt AGK		
Kalte Tomatensuppe mit Basilikum-Crème fraîche		11.50
Soupe aux tomates froid, crème fraîche au basilic cold tomato soup with basil creme faiche GNL		
Bielensee Weissweinsuppe mit gebratener Riesencrevette		13.50
Soupe au vin blanc Lac de Biemme, crevette géante White wine soup Lake Biel with prawn BGO		
Berner Salatschale, Siedfleischsalat mit Zwiebeln und Essiggurken		21.50
Assiette de salade Bernois, boeuf bouilly, cornichon, oignon es salade Berneses salad with boiled beef, cornichon, ongions and salad ACEFHKLMN		
Griechische Salatschale		24.50
Salad grecque, feta, tomate, concombre, olives et salad Greek salad, feta, tomatoes, cucumbers, olives and salad ACEFGHKLMN		
Kaltes Roastbeefsteller mit Pommes frites und Sauce Tartare	Vorspeise	22.50
Assiette de roastbeef froid, pommes frites et sauce tartare	Hauptgang	28.50
Cold roastbeef with french fries and Tartar sauce CM		
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g Vorspeise	25.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g Hauptgang	39.50
Beef tatar, toast and butter ACG		

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren, Marktgemüse und Rösti	44.00
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau, rösti Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys, rösti GLO	
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti	34.50
Emincé de foie de veau sautées aux beurre, rösti Sliced calf liver roasted in butter, rösti G	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Marktgemüse und Preiselbeeren, Pommes frites	42.50
Escalope de veau viennoise, légumes et canneberges, pommes frites Veal escalope Viennese, vegetables an lingonberry, french fries ACKLM	
Sure Mocke nach Berner Art mit Kartoffelstock und Marktgemüse	28.50
Roti acid à la bernois, pommes purée et légumes Marinated beef Berner style with mashed potatoes and vegetables GLMO	
Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln	21.50
Tripes, sauce au tomates et grain de carvi, pommes natures Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes ACGL	
Sommerteller Weisses Kreuz,	26.50
Schweizer Pouletbrust mit Salat Melone und Früchten garniert Assiette d'été, suprême de volaille, salad, melon et fruit Summer plate with chicken breast, salad, melon and fruits ACEFGHKLMN	
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce serviert mit Butternudeln	25.50
Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGL	

Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu entziffern, verlangen Sie das Extrablatt beim Service.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt