

Vorspeisen

Bunter Blattsalat		9.00
Salade verte Green salad		
Gemischter Salat		10.50
Salade assortie Mixed salad ACEGHKLMNO		
Frühlingssalat mit Spitzkohl, Rande, Meerrettich an Senf Bärlauch Vinaigrette und gebratenen Morcheln		14.50
Salade printanière, chou pointu, betterave, raifort avec vinaigrette à la moutarde et ail sauvage et des morilles sautées Spring salad with pointed cabbage, beetroot, horseradish with mustard & wild garlic vinaigrette and pan fried morels ACGLMN		
Hausgeräucherter Stör mit Meerrettichschaum und Toast		26.50
Esturgeon fumé maison crème raifort et toast In house smoked sturgeon with horseradish mousse and toast ADGKMNO		
Schweizer Wurst Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Salat	einfach garniert	17.50 21.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignon, cornichons et salade, simple ou garnie Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished AEFGKLMN		
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g Vorspeise	25.50
Tatar de boeuf, toast et beurre Beef tartare, toast and butter ACGKLMN	250g Hauptgang	39.50
Bielersee Fischknusperli vom Fischer Dasen, Gerolfingen mit Pommes frites		35.00
Goujons de poisson de lac de bienne, pommes frites Deep fried fish from lake of biel with french fries ADGKLMN		

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren und Rösti		35.50
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau, rösti Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys, rösti AGLMNO		
Schweinsschnitzel an Champignons-Rahmsauce serviert mit Butternudeln		25.50
Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGHLMNO		
Sure Mocke nach Berner Art mit Kartoffelstock und Gemüse		28.50
Roti acid à la bernois, pommes purée et légumes Marinated beef Berner style with mashed potatoes and vegetables AGLMNO		
Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln		21.50
Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes nature Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes AGLMNO		
Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock		26.50
Langue de boeuf, sauce aux capres avec pommes purée Beef tongue, caper sauce and mashed potatoes AGKLMNO		
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 AGKLMNO		
Schweinsbrägu mit Polenta		25.50
Ragout de porc avec os et polenta Pork ragout with bones and polenta AGKLMNO		

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt