

## Vorspeisen / Suppen

<b>Bunter Blattsalat</b>	<b>9.00</b>
Salade verte Green salad	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>10.50</b>
Salade assortie Mixed salad ACEGHKLMNO	
<b>Frühlingssalat mit Spitzkohl, Rande, Meerrettich an Senf Bärlauch Vinaigrette und gebratenen Morcheln</b>	<b>14.50</b>
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 AHLMO	
<b>Hausgeräucherter Stör mit Löwenzahnsalat, Frühlingszwiebel und Radieschen</b>	<b>26.50</b>
Esturgeon fumé maison avec salade de pissenlits, cébettes et radis In house smoked sturgeon with dandelion salad, spring onions and radishes ADHLMO	
<b>Rotes Linsen Dal mit gebratenem Gemüse und Spinatsalat</b>	<b>14.50</b>
Dal de lentilles rouges avec légumes sautés et salade d'épinards Red lentil dal with pan fried vegetables and spinach salad AHLMNO	
<b>Heisser Markknochen mit Bärlauchkruste und Toast</b>	<b>17.50</b>
Os à moelle chaud, croûte d'ail sauvage et toast Hot bone marrow with garlic crust and toast AGHL	
<b>6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert</b>	<b>17.50</b>
6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR	
<b>Pilzessenz mit Bärlauch-Ravioli und Schnittlauch</b>	<b>11.50</b>
Essence de champignons avec ravioles à l'ail sauvage et ciboulette Mushroom essence with wild garlic ravioli and chives ACGHLMNO	
<b>Brennessel-Cremesuppe</b>	<b>12.50</b>
Soupe d'ortie à la crème Cream soup, made from nettles AGHLMNO	
<b>Bielensee Weissweinsuppe mit hausgeräuchertem Stör</b>	<b>14.50</b>
Soupe au vin blanc lac de Bienne, avec l'esturgeon fumé maison White wine soup lake Biel with in house smoked sturgeon ADGHLO	

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

## Vegetarisch

**Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!**

Nos pâtes sont faites maison / Our pastas are all homemade

<b>Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomaten, Rahmsauce und Reibkäse vom "Jumi"</b>	<b>32.50</b>
Lasagne aux légumes faite maison avec tomates, crème et fromage râpé de "Jumi" Homemade vegetable lasagne with tomatoes, cream and grated, local cheese from "Jumi" ACGHLMNO	
<b>Bärlauch-Maultaschen in Salbeibutter gebraten</b>	<b>29.50</b>
Mallettes à l'ail sauvage, sautés au beurre de sauge Wild garlic dumplings, pan fried in sage butter ACGHLMNO	
<b>Carnaroli Risotto mit Bärlauch, gebratenen Morcheln und Belper Knolle</b>	<b>26.50</b>
Risotto Carnaroli à l'ail sauvage, des morilles sautés et Belper Knolle Carnaroli risotto with wild garlic, pan fried morels and Belper Knolle AGHLMNO	

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

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes  
Aux choix: risotto ou risotto au safran, riz pilaf, nouilles maison, speatzli, pommes nature, roesti, gratin de pommes de terre, pommes croquettes, pommes rôti, ou pommes frites.  
All our main dishes are served with seasonal vegetables  
risotto, saffron risotto, pilaf rice, homemade noodles, speatzli, boiled potatoes, swiss style hash browns, potato gratin, country fries, potatoes croquettes or french fries.  
Um die Hieroglyphen (Buchstabensalat) zu entziffern verlangen Sie das Extrablatt beim Service.

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt