

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat		9.50
Salade verte Green salad		
Gemischter Salat		11.50
Salade assortie Mixed salad ACEGHKLMNO		
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons		14.50
Salade doucette oeuf haché et croûtons Lamb's lettuce salad, chopped egg and bread dices ACG		
Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit süss-saurem Kürbis kandierten Baumnüssen, Blattsalat und Kürbiskerndressing		24.50
Filet d'omble-chevalier fumée maison, potiron aigre-doux Noix confit, salade et vinaigrette au grain de courge Homemade smoked Char filet with sweet and sour pumpkin candy walnut, salad and pumpkinseed vinaigrette ADHLMO		
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Salat		
	einfach garniert	18.50
		22.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignons, cornichons et salade, simple ou garnie Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished AEFGKLMNO		
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g Vorspeise	28.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g Hauptgang	41.50
Beef tartare, toast and butter ACGL		
Bielersee Fischknusperli vom Fischer Dasen, Gerolfingen mit Pommes frites oder gemischtem Salat		36.00
Goujons de poisson de lac de bienne, pommes frites ou salade mêlé Deep fried fish from lake of biel with french fries or mixed salad ADGKLMNO		
Kürbissuppe mit Vanille und Zitronengras		11.50
Soupe au potiron, vanille et citronelle Pumpkin soup with vanilla an lemongrass GKO		
Bielersee Weissweinsuppe		11.50
Soupe au vin blanc lac de Bienne White wine soup lake Biel ADGHLO		
Tagessuppe		9.00
Soupe du jour, Soup of the day ACDFGKLMNO		

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren und Rösti	39.00
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	26.50
Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGL	
Sure Mocke nach Berner Art mit Kartoffelstock und Rotkraut	29.50
Roti acid à la bernois, pommes purée et choux rouge Marinated beef Berner style with mashed potatoes and red cabbage AGLMO	

Währschafes

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln	22.50
Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes natures Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes AGL	
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	

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt