

Vorspeisen

Bunter Blattsalat		9.50
Salade verte Green salad		
Gemischter Salat		11.50
Salade assortie Mixed salad ACLMO		
Lauwarmer Cherrytomatensalat mit Burrata an Basilikum Dressing		
Salade tiède de tomates cerises avec vinaigrette au Basilic et burrata	Vorspeise	18.50
	Hauptgang	26.50
Lukewarm chrry tomato salad with burrata and basil dressing AGLMN		
Heisser Markknochen mit geröstetem Pfeffer und Toast		17.50
Os à moelle chaud, avec croûte de poivrons grillés et toast Hot bone marrow with a roasted pepper crust and toast AGHL		
Kaltes Roastbeefsteller mit Pommes frites und Sauce Tartare	Vorspeise	23.50
Assiette de roastbeef froid, pommes frites et sauce tartare	Hauptgang	29.50
Cold roastbeef platter with french fries and tartar sauce CM		
Cäsar Salat mit Baby Lattich, hausgemachtem Cäsar Dressing und Schweizer Pouletbrust		
Petit Laitue, vinaigrette cédar fait masion et suprême de poulet suisse	Vorspeise	18.50
	Hauptgang	26.50
Baby Lattuce, homemedede Caesar dressing and Swiss chicken breast ACLMOG		
Sommerliche Salatbowl mit marinierter Avocado und Thunfisch mi-quit an Granatapfel Vinaigrette	Vorspeise	26.50
Saladier estival avec avocat mariné et mi-quit de thon sur vinaigrette à la grenade	Hauptgang	35.50
Summery salad bowl with marinated avocado and tuna mi quit with pomegranate vinaigrette ACGKLMN		
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g Vorspeise	28.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g Hauptgang	41.50
Beef tatar, toast and butter ACGKLMN		
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Salat	einfach garniert	18.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignon, cornichons et salade, simple ou garnie		22.50
Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished GLM		

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

Suppen

Kalte Tomatensuppe mit Basilikum Sorbet	13.50
Soupe de tomates froid avec sorbet basilic cold tomato soup with basil sorbet GLO	
Bielersee Weissweinsuppe mit Tiger Crevette	14.50
Soupe au vin blanc Lac de Biene, avec crevette gééante tigré White wine soup Lake Biel with tiger prawn ADGHLO	
Kressecremesuppe mit karamellisierten Kalbsmilken	14.50
Velouté de cresson avec ris de veau caramélisé Cress cream soup with caramelized veal milk G	

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren, Marktgemüse	45.00
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys AGHLMNO	
Schweizer Rindsfilet mit Cafe de Paris überbacken und kräftigem Jus	57.50
Filet de boeuf suisse gratiné auf Café de Paris et jus corsé Swiss beef tenderloin with Cafe de Paris au gratin and strong jus AGHLMNO	
Alpstein Ribelmals Involtini, gefüllt mit Mascarpone, Rohschinken und getrockneten Tomaten an Jus mit ligurischen Oliven	37.50
Alpstein Rielmais Involtini fourrés au mascarpone, Jambon cru et tomates séchées sur un jus aux olives de Ligurie Alpstein Ribelmals Involtini filled with mascarpone, raw ham and dried tomatoes on a jus with Ligurian olives AGHLMNO	
Sautierte Pferdehuftwürfel mit Schweizer Kirschen an Pfeffersauce	37.50
Ragout de quasi de cheval sauté avec cerises suisses, sauce aux poivrons Diced horse meat cubes with swiss cherries on a pepper sauce AGHLMNO	
Vitello Tonnato mit eingelegten Kapernäpfel und Zwiebelringen, bunt gemischter Salat	Vorspeise 27.50
Vitello Tonato avec câpres marinées et rondelles d'ognion avec salad assortie	Hauptgang 41.50
Vitello Tonato with pickled capers and onion rings with mixed salad ACDGMO	

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

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt