

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat Salade verte Green salad			10.50
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad AEFGKLMN			12.00
Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices ACG			15.00
Duo von hausgeräucherter Forelle mit Fenchelsalat und Bitterorangenchutney Duo de truite fumée maison avec salade de fenouil et chutney d'orange amere Duo of home-smoked trout with fennel salad and bitter orange chutney ADGKLO			18.50
Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Sellerieasche Os à moelle chaud, croûte des herbes et cendre de célerie Hot bone marrow with herbcrust and celery ash AGHL			18.50
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR			16.50
Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g	Vorspeise	29.50
Tatar de boeuf, toast et beurre Beef tartare, toast and butter ACGL	250g	Hauptgang	42.50
Bündner Gerstensuppe Potage grisson Barleysoupe grison style ACLOP			14.50
Bielersee Weissweinsuppe mit karamellisierten Kalbsmilken Soupe au vin blanc lac de Bienne avec ris de veau caramélisé White wine soup lake Biel with caramelized veal milk AGLO			15.50

Alle Preise inklusive MwSt

Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren und Rösti Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau, rösti Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys, rösti AGLMNO	42.00
Schweinsschnitzel an Champignons-Rahmsauce serviert mit Butternudeln Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGLMNO	27.50
Suure Mocke nach Berner Art mit Kartoffelstock und Rotkraut Roti acid à la bernois, pommes purée et choux rouge Marinated beef Berner style with mashed potatoes and red cabbage AGLMNO	29.50

Währschafes

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes nature Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes AGLMNO	24.50
Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock Langue de boeuf, sauce aux capres avec pommes purée Beef tongue, caper sauce and mashed potatoes AGLMNO	26.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti Emincé de foie de veau sautées aux beurre, rösti Sliced calf liver roasted in butter, rösti GLMN	35.50

Alle Preise inklusive MwSt