

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat		9.50
Salade verte Green salad		
Gemischter Salat		11.50
Salade assortie Mixed salad AEFGKLMN		
Frühlingssalat mit Spitzkohl, Rande, Meerrettich an Senfbärlauch Vinaigrette und gebratenen Morcheln		14.50
Salade printanière, chou pointu, betterave, raifort et vinaigrette aux moutarde et ail sauvage et des morilles sautées Springsalad with pointed cabbage, beetroot, horseradish with mustard and wild garlic vinaigrette and pan fried morels ACGLMN		
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Toast		28.50
Saumon fumée maison avec mousse de raifort et toast Homemade somked salmon with horse radish and toast ADGKMNO		
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Salat		
	einfach	19.50
	garniert	23.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignons, 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	28.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g Hauptgang	42.50
Beef tartare, toast and butter ACGKLMN		
Bielersee Fischknusperli vom Fischer Dasen, Gerolfingen mit Pommes frites		36.00
Goujons de poisson du lac de bienne, pommes frites Deep fried fish from lake of biel with french fries ADGKLMN		
Brenn-Nesselcremesuppe		12.50
Soupe d'ortie à la crème Creamsoup made from netles GKL		
Bielersee Weissweinsuppe		11.50
Soupe au vin blanc lac de Bienne White wine soup lake Biel AGKL		
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 ACGLMNO	
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 AGLMNO	

Währschafes

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln	23.50
Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes natures 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	
Kalbsnieren an Senfsauce mit Nudeln	25.50
Rognons de veau sauce robert et nouilles Veal kidneys with mustardsauce and noodles AG	

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt