

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			
Lambs 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 somked Char filet with sweet and sour pumpkin			
candy walnut, salad and pumpkinseed vinaigrette			
ADHLMO			
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Salat			
	einfach	18.50	
	garniert	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			13.00
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	

Währschafteres

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	
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