

## Vorspeisen / Suppen

<b>Bunter Blattsalat</b> Salade verte Green salad	<b>9.50</b>
<b>Gemischter Salat</b> Salade assortie Mixed salad AEFGKLMN	<b>11.00</b>
<b>Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons</b> Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices ACG	<b>14.50</b>
<b>Wildterriner mit Entenleber und grilliertem Steinpilz, Quittenchutney und hausgemachtem Brioche</b> Terrine de gibier avec foie gras de canard et cèpe grillé chutney de coing et brioche fait maison Venison terrine with duckliver and grilled boletus quince chutney and homemade brioche AHLMNO	<b>25.50</b>
<b>Hausgeräuchertes Saiblingsfilet mit süss saurem Kürbis, kandierten Baumüssen, Blattsalat und Kürbiskerndressing</b> Filet d'omble-chevalier fumée maison, potiron aigre-doux Noix candi, salade et vinaigrette au grain de courge Homemade smoked Char filet with sweet and sour pumpkin candy walnut, salad and pumpkin seed vinaigrette ADHLMNO	<b>24.50</b>
<b>Heisser Markknochen mit schwarzer Knoblauchkruste und Sellerieasche</b> Os à moelle chaud, croûte d'ail noir et cendre de céleri Hot bone marrow with black garlic crust and celery ash AGHL	<b>18.50</b>
<b>6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert</b> 6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMR	<b>16.50</b>
<b>Kürbissuppe mit Vanille und Zitronengras</b> Soupe au potiron, vanille et citronelle Pumpkin soup, vanilla and lemongrass GKO	<b>11.50</b>
<b>Hummercremesuppe mit Hummerfleisch und Amarettoschaum</b> Bisque d'homard et sa viande et mousse d'amaretto Lobster soup with lobster and amaretto spume GLKO	<b>15.50</b>
<b>Bielensee Weissweinsuppe mit hausgeräuchertem Saibling</b> Soupe au vin blanc lac de Bienn, omble-chevalier fumée White wine soup lake Biel, smoked char ADGHLO	<b>14.50</b>

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

## Vegetarisch

**Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!**

Nos pâtes sont faites maison / Our pastas are all homemade

<b>Hausgemachte Gemüselasagne mit Tomaten, Rahmsauce und Reibkäse vom Jumi</b> Lasagne aux légumes avec des tomates, crème et fromage râpé Homemade vegetable lasagne with tomatoes, cream and grated ACGHLMNO	<b>33.50</b>
<b>Carnaroli Risotto mit Kürbis, Pilzen und Haselnuss</b> Risotto carnaroli avec courge, champignons es noisette Carnaroli risotto with pumpkin, mushrooms and hazelnuts AGHLMNO	<b>27.50</b>
<b>Hausgemachte Pilzgnocchi mit Kürbiskernen Belper Knolle und Rahmsauce</b> Gnocchi avec champignons fait maison, grains de courge, Belper tubercule sauce à la crème Homemade gnocchi, pumpkin seeds and Belper tubercule creamy sauce AGHLMNO	<b>30.50</b>
<b>Frustrierter Jäger Wildgarnitur ohne Fleisch, auf Wunsch mit Wildrahmsauce</b> Chasseur frustré, garniture de la chasse sans viande, sauce gibier au choix Frustrated hunter venison, garnish without venison meat, venison sauce on order AGHLMNO	<b>31.50</b>

**Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Auswahl von Marktgemüse serviert. Zur Auswahl, Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Spätzli (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), Kroketten (AC) oder Pommes frites.**

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes  
Aux choix: risotto ou risotto au safran, riz créole, nouilles maison, spätzli, pommes  
naturelles, rösti, pommes croquettes ou pommes frites.  
All our main dishes are served with seasonal vegetables  
risotto, saffron risotto, rice, homemade noodles, speatzle, boiled potatoes, hash brown  
potatoes, potatoes croquette or french fries.

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

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt