

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b>		<b>9.50</b>
Salade verte Green salad		
<b>Gemischter Salat</b>		<b>11.50</b>
Salade assortie Mixed salad ACLMO		
<b>Lauwarmer Cherrytomatensalat mit Burrata an Basilikum Dressing</b>		
Salade tiède de tomates cerises avec vinaigrette au Basilic et burrata	<b>Vorspeise</b>	<b>18.50</b>
	<b>Hauptgang</b>	<b>26.50</b>
Lukewarm cherry tomato salad with burrata and basil dressing AGLMN		
<b>Heisser Markknochen mit Pfefferkruste und Toast</b>		<b>18.50</b>
Os à moelle chaud, avec croûte de poivrons grillés et toast Hot bone marrow with a roasted pepper crust and toast AGHL		
<b>Kaltes Roastbeefsteller mit Pommes frites und Sauce Tartare klein</b>		<b>24.50</b>
Assiette de roastbeef froid, pommes frites et sauce tartare	<b>gross</b>	<b>29.50</b>
Cold roastbeef platter with french fries and tartar sauce CM		
<b>Cäsar Salat mit Baby Lattich, hausgemachtem Cäsar Dressing und Schweizer Pouletbrust</b>		
Petit Laitue, vinaigrette cédar fait maison et suprême de poulet suisse	<b>Vorspeise</b>	<b>18.50</b>
	<b>Hauptgang</b>	<b>26.50</b>
Baby Lattuce, homemade Caesar dressing and Swiss chicken breast ACLMOG		
<b>Sommerliche Salatbowl mit marinierter Avocado und Thunfisch mi-quit an Granatapfel Vinaigrette</b>	<b>klein</b>	<b>26.50</b>
Saladier estival avec avocat mariné et mi-quit de thon sur vinaigrette à la grenade	<b>gross</b>	<b>35.50</b>
Summery salad bowl with marinated avocado and tuna mi quit with pomegranate vinaigrette ACGKLMN		
<b>Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter</b>	<b>150g klein</b>	<b>28.50</b>
Tatar de boeuf, toast et beurre	<b>250g gross</b>	<b>41.50</b>
Beef tatar, toast and butter ACGKLMN		
<b>Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Salat</b>	<b>einfach garniert</b>	<b>19.50</b>
Salade suisse, saucisson et fromage, oignon, cornichons et salade, simple ou garnie		<b>23.50</b>
Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished GLM		

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt

## Suppen

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

## Hauptgänge

<b>Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren, Marktgemüse</b>	<b>45.50</b>
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys AGHLMNO	
<b>Schweizer Rindsfilet mit Cafe de Paris überbacken und kräftigem Jus</b>	<b>57.50</b>
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	
<b>Alpstein Ribelmals Involtini, gefüllt mit Mascarpone, Rohschinken und getrockneten Tomaten an Jus mit ligurischen Oliven</b>	<b>37.50</b>
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	
<b>Sautierte Pferdehuftwürfel mit Schweizer Kirschen an Pfeffersauce</b>	<b>39.50</b>
Ragout de quasi de cheval sauté avec cerises suisses, sauce aux poivrons Diced horse meat cubes with swiss cherries on a pepper sauce AGHLMNO	
<b>Vitello Tonnato mit eingelegten Kapernäpfel und Zwiebelringen, bunt gemischter Salat</b>	<b>klein 28.50</b>
Vitello Tonato avec câpres marinées et rondelles d'ognion avec salad assortie	<b>gross 41.50</b>
Vitello Tonato with pickled capers and onion rings with mixed salad ACDGMO	

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

Alle Preise inklusive 7.7% MwSt