

## Vorspeisen / Suppen

<b>Bunter Blattsalat</b>		<b>10.50</b>
Salade verte Green salad		
<b>Gemischter Salat</b>		<b>12.50</b>
Salade assortie Mixed salad AEFGKLMN		
<b>Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons</b>		<b>14.50</b>
Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lamb's lettuce salad, chopped egg and bread dices + Speck, / lard / bacon		<b>1.80</b>
ACG		
<b>Wildterrinen im Karottenmantel, mariniertes Catalogna mit Pinien und Kürbiskernöl, Kürbis-Ingwerchutney</b>		<b>24.50</b>
Terrine de gibier en manteau de carotte, catalogne marinée aux pignons de pin et l'huile de pépins de Courge, chutney de potiron au gingembre Terrine in a carrot coating, marinated Catalonia chicory with pine nuts and pumpkin seed oil, pumpkin-ginger chutney HLMOK		
<b>Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln,</b>	<b>einfach</b>	<b>21.50</b>
<b>Essiggurken und Blattsalat / Salatgarnitur</b>	<b>garniert</b>	<b>26.50</b>
Salade suisse, saucisson et fromage, oignons, cornichons et salade, simple ou garnie Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished AEFGKLMN		
<b>Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter</b>	<b>150g Vorspeise</b>	<b>29.50</b>
Tatar de boeuf, toast et beurre Beef tartare, toast and butter ACGKLMN	<b>250g Hauptgang</b>	<b>42.50</b>
<b>Kürbissuppe mit Thaicurry und Kürbiskernöl</b>		<b>13.50</b>
Soupe de potiron au curry thai et huile de Pépins de courge Pumpkin soup with Thaicurry and pumpkin seed oil GKO		
<b>Bielensee Weissweinsuppe mit Speckspieß</b>		<b>14.50</b>
Soupe au vin blanc du Lac de Bienne avec brochette de lard White wine soup lake Biel with bacon skewer AGLO		
<b>Tagessuppe, Soupe du jour, Soup of the day</b>		<b>9.50</b>
ACDFGKLMNO		

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

## Klassiker

<b>Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren und Rösti</b>	<b>47.00</b>
Emincé de veau à la zurichoise original avec rognons de veau, rösti Original sliced veal, Zurich style with veal kidneys, rösti AGLMNO	
<b>Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln</b>	<b>27.50</b>
Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles Pork escalope with creamy sauce and mushrooms ACGLM	
<b>Klassischer Rehpfeffer Jäger Art</b>	<b>39.00</b>
Civet de chevreuil «Chasseur» Jugged roe deer stew, huntsmen style AGKLMO	
<b>Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce, Speck, Pilze und Croutons</b>	<b>47.00</b>
Escalope de chevreuil à la sauce crème aux airelles avec lard, champignons et croûtons Roe deer escalopes with cranberry cream sauce, bacon, mushrooms and croutons AGKLMO	

## Währschaftes

<b>Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln</b>	<b>24.50</b>
Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes nature Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes AGLM	
<b>Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock</b>	<b>26.50</b>
Langue de boeuf, sauce aux capres avec pommes purée Beef tongue, caper sauce and mashed potatoes AGKLMNO	
<b>Gschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti</b>	<b>36.50</b>
Emincé de foie de veau sautées aux beurre, roesti Sliced calf liver roasted in butter, rosti AGKLMNO	
<b>Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken</b>	<b>25.50</b>
<b>mit 1 Spiegelei</b> / un oeuf au plat / one fried egg	<b>+ 2.00</b>
<b>mit 2 Spiegeleier</b> / deux oeuf au plats / two fried eggs	<b>+ 3.80</b>
Roesti bernois, lard, ognions, gratine au fromage raclette Bernes rosti with bacon, onions gratinated with raclette cheese CG	
<b>Käseschnitte mit Landrauschschinken und Äpfeln</b>	<b>22.50</b>
<b>mit 1 Spiegelei</b> / un oeuf au plat / one fried egg	<b>+ 2.00</b>
<b>mit 2 Spiegeleier</b> / deux oeufs au plats / two fried eggs	<b>+ 3.80</b>
Crouts aux fromages, jambon cru de pay et pommes Swiss bread toast with dried ham and apples ACGKMNO	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

## Ohne Fleisch / Vegi / Vegan

<b>Veganer Süsskartoffelstrudel auf Rothkohlsauce,</b> Strudel de patate douce vegan sur sauce au chou rouge Vegan sweet potato strudel with red cabbage sauce, <i>ACGHLMNNO</i>	<b>29.50</b>
<b>AARE Risotto aus Kappelen mit Quitten, Schalotten und Gorgonzola</b> Risotto AARE de la region, aux coings, échalotes et gorgonzola AARE Risotto with quinces, shallots and gorgonzola <i>AGHLMNO</i>	<b>28.50</b>
<b>Hausgemachte Haferküchlein auf Pilzragout und Rosenkohl</b> Gallettes de flocons d'avoine sur un ragout de champignons et choux de bruxelles Homemade oat cakes on a mushroom ragout with Brussels sprouts <i>AGHLMNO</i>	<b>29.00</b>
<b>Frustrierter Jäger</b> <b>Reichhaltiger Herbstgemüse Teller mit Wildrahmsauce</b> Chasseur frustré, garniture de la chasse sans viande, sauce au gibier au choix Frustrated huntsman, autumn vegetable without venison, venison sauce to choose <i>AGHLMNO</i>	<b>29.00</b>
<b>Käsefondue "Weisses Kreuz"</b> <b>mit Cherrytomaten, Kartoffeln und Brot</b> Fondue "Weisses Kreuz", tomates cerises, pommes de terre en veste, pain Cheese fondue "Weisses Kreuz", cherry tomatoes, boiled potatoes and bread <i>AGO</i>	<b>27.50</b>
<b>Raclette à discretion mit Kartoffeln und Mixed Pickels</b> Raclette à discrétion, pommes en robe et légumes acide All you can eat, melted swiss raclette cheese with steamed potatoes <i>G</i>	<b>30.50</b>

# Speckstein / sur ardoise / hot stone

## **Schweizer Rindsfilet**, filet de boeuf, beef tenderloin

200g	250g	300g	400g
53.00	60.00	67.00	84.00

## **Schweizer Rinds-Entrecôte**, entrecôte de boeuf, beef sirloin

200g	250g	300g	400g
43.00	49.00	56.00	66.00

## **Pferdefilet**, Filet de cheval, horse tenderloin

200g	250g	300g	400g
40.00	46.00	52.00	62.00

## **Lammnierstück**, Entrecôte d'agenau, Lamm sirloin

200g	250g	300g	400g
39.00	45.00	51.00	61.00

## **Bunter Blattsalat**

Salade verte  
Green salad

**10.50**

## **Gemischter Salat**

Salade assortie  
Mixed salad  
ACEGHKLMNO

**12.50**

## **Gemüse als Beilage**

Légumes  
Vegetable  
ACEFGHKLMNO

**10.50**

Im Preis inbegriffen sind drei Saucen,

**Kräuterbutter (GLM), Speck Marmelade (L) und Barbecue (LM)**

## **Als Beilage stehen Ihnen**

**Risotto (GLO), Safran Risotto (GLO), Pilaw Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), Krokette (AC) oder Pommes frites.**

Dans les prix inclus sont trois sauces,  
beurre aux fines herbes, confiture au lard et barbecue.

Aux choix: risotto, risotto au safran, riz pilaw, nouilles maison, roesti, croquettes,  
pommes nature ou pommes frites.

In the price included are three sauces,  
herb butter, bacon jam and barbecue.

Served with: risotto, safran risotto, pilaw rice, home made noodles, rosti,  
croquettes, boiled potatoes or french fries.

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken