

Vorspeisen / Suppen

Bunter Blattsalat Salade verte / Green salad	10.50
Gemischter Salat Salade assortie / Mixed salad ACEGHKLMNO	12.50
Warme Kartoffelwaffel mit Creme fraîche, Rauchlachs und Gartenkräutern Gaufre chaude aux pommes de terre avec crème fraîche, saumon fumé et herbes du jardin Lukewarm potatoes waffles with creme fraich, smoked salmon and garden herbs ACLMOG	19.50
Bunter Cherrytomaten Salat an Basilikum Dressing mit Burrata Salade tiède de tomates cerises avec vinaigrette au basilic et burrata Lukewarm cherry tomatos salad with burrata and basil dressing GLM	Vorspeise 18.50 Hauptgang 26.50
Tomatentartelette gefüllt mit Mozzarellacreme und Kirschtomaten, Weisser Tomatensauce, Tomatengel und Knusper Tartelette aux tomates farcie de crème de mozzarella et de tomates cerises sauce tomate blanche, gel de tomate et croustillant Filed tartlet with mozzarellacream an cherry tomatos with the tomatosauce, tomato gel and crispy ACLOD	23.00
Heisser Markknochen mit Thymian und schwarzer Knoblauchkruste, Toast Os à moelle chaud avec croûte d'ail sauvage, et toast Hot marrow bone with black garlic crust, and toast AG	18.50
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR	16.50
Gaspacho mit Knoblauchbaguette Soupe gaspacho et baguette à l'ail Cold gazpacho soup with garlic baquette GLO	13.50
Gekühlte Cantaloup Melonensuppe mit karamelisiertem Fenchel Soupe de melon Cantaloup féfrigérée avec fenouil caramélisé Cold cantaloup melons soup with caramelized fennel G	14.50
Bielersee Weisswein-Suppe mit Milken-Wan Tan Soupe au vin blanc du Lac de Biene avec Wan-tan aux riz de veau White wine soup lake Biel, wan tan filled veal sweetbreads AGLO	14.50

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g klein	29.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g gross	42.50
Beef tatar, toast and butter		
<i>ACGKLMN</i>		
Kaltes Roastbeefsteller mit Pommes frites und Tartaresauce	klein	24.50
Assiette de roastbeef froid, pommes frites et sauce tartare	gross	32.50
Cold roastbeef platter with french fries and tartar sauce		
<i>CM</i>		
Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Essiggurken und Salat	einfach	21.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignon, cornichons et salade, simple ou garnie	garniert	26.50
Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished		
<i>GLM</i>		

Aus See und Fluss

In Butter gebratene Seeländer Egli auf Peperonata	46.00
Filets de perches de seeland, aux beurre sur peperonata	
Sauteed perch fillets in butter on peperonata	
<i>ADGLO</i>	
Pochierter Saibling in Zucchini mantel auf Proseccoschaumsauce und Kräuteröl	44.00
Filet de sandre poché enrobé de courgettes, sauce mousseuse au prosecco	
Pikeperch fillet poached in a zucchini coating, prosecco foam sauce.	
<i>ACGDO</i>	
Sous Vide gegarter Pulpo Burger, Mango-Olivenöl Dressing und gegrillte Peperoni	36.50
Burger avec pulpo cuit sous vide, sauce à l'huile d'olive et à la mangue, poivrons grillés	
Burger with squid cooked sous vide, mango olive oil dressing grilled peppers	
<i>RACN</i>	
Bielersee Fischknusperli vom Fischer Dasen, Gerolfingen mit Pommes frites oder gemischtem Salat, Tartarsauce	37.00
Goujons de poisson de lac de bienne, pommes frites ou salad mêlé	
Deep fried fish from lake of biel with french fries or mixed salad	
<i>ADGHO</i>	

Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art 47.00

Émincé de veau à la Zurichoise, avec ou sans rognons

Sliced veal Zurich style with or without kidneys

AGHLMNO

Rindsentrecôte mit kräftigem Jus und Markbein 48.50

Entrecôte de bœuf avec jus fort et os à moelle

Beef entrecote with jus an bone marrow

AGHLMNO

Seeländer Pouletbrust gefüllt mit Dörraprikosen und Basilikum an Portweinjus 38.00

Poitrine de poulet du seeland farcie aux abricots secs et basilic avec jus de porto

Poultry breast, filled with dried apricots, basil an jus with port wine

AGHLMNO

Pferdefilet an Eschalottenconfit und fermentierter Gurke 45.00

Filet de cheval à l'échalote confite et concombre fermenté

Horse fillet with echolots confit and fermented cucumbres

AGHLMNO

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Ahorn-Balsamicosauce 39.50

Filet de porc cuit entiere avec sauce balsamique à l'érable

Pork fillet cooked in one piece with maple balsamic sauce

ACGHLMNO

Cordonbleu vom Schwein mit Rohschinken, Mozzarella und Basilikum 33.50

Cordonbleu de porc farci de jambon cru, mozzarella et basilic

Cordonbleu from pork filled with dried ham, mozzarella and basil

ACGKL

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.

Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Farmerkartoffeln (L), Kroketten (AC) oder Pommes frites

Tous nos plats principeaux son accompagnés de légumes

Aux choix: nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes natures (G), pommes rôti (L), pommes croquettes (AC), ou pommes frites

All our main dishes are served with seasonal vegetables.

Served with: a side of pasta (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), country fries (L), croquettes (AC) or French fries

Ohne Fleisch / Vegetarisch / Vegan

- Süsskartoffelgnochi mit Peperonata, Parmesanspäne und Rucola** 29.50
Gnocchi de patate douce et peperonata, copeaux de parmesan et roquette
Sweet potato gnocchi with peperonata, parmesan shavings and rocket
ACG
- Veganer BBQ Blumenkohl am Stück mit Schnittlauchdipp und BBQ Sauce** 29.50
Chou-fleur végétalien en seul morceau avec trempette à la ciboulette et BBQ sauce
Vegan cauliflower in one piece with chive dip and BBQ sauce
NFH
- Hausgemachte Thymian-Zitronen Tagliarini mit wildem Broccoli, Cherrytomaten und Buratta** 32.50
Tagliarini maison au thym et au citron, brocolis sauvages, tomates cerises et burrata
Homemade thyme-lemon tagliarini with wild broccoli, cherry tomatoes and burrata
AGC

Währschafte

- Suure Mocke nach Berner Art mit Kartoffelstock und Marktgemüse** 29.50
Roti acid à la bernois, pommes purée et légumes
Marinated beef Berner style with mashed potatoes and vegetables
AGLMNO
- Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce serviert mit Butternudeln** 27.50
Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles
Pork escalope with creamy sauce and mushrooms, pasta
AGLMNO
- Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti** 36.50
Emincé de foie de veau sautées aux beurre, rösti
Sliced calf liver roasted in butter, rösti
AGKLMNO
- Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken** 25.50
mit 1 Spiegelei / une oeuf au plat / one fried egg + 2.00
mit 2 Spiegeleier / deux oeuf au plats / two fried eggs + 3.80
Roesti bernois, lard, ognions, gratine au fromage raclette
Bernes roesti with bacon, onions gratinated with raclette cheese
ACGLMN
- Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln** 24.50
Tripes, sauce aux tomates et grain de carvi, pommes natures
Tripes on tomato sauce with cumin and boiled potatoes
AGLMNO

Käsegerichte

Sommer Käsefondue mit Cherrytomaten, Kartoffeln und Brot	27.50
Fondue d'été, tomates cerises, pommes en robe, pain Summer cheese fondue, cherry tomatoes, boiled potatoes and bread AGO	
Sommer Raclette à discretion mit Kartoffeln und Mixed Pickels	30.50
Raclette d'été à discrétion, pommes en robe et légumes acide Melted swiss Raclette cheese with steamed potatoes, all you can eat G	
Käseschnitte mit Rohschinken und Äpfeln	22.50
mit 1 Spiegelei / une oeuf au plat / one fried egg + 2.00 mit 2 Spiegeleier / deux oeuf au plats / two fried eggs + 3.80 Crout aux fromages, jambon cru et pommes Swiss bread toast with air dried ham and apples ACGKLMNO	

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

Lammierstück, Entrecôte d'agenau, lamm sirloin

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

Bunter Blattsalat 10.50

Salade verte
Green salad

Gemischter Salat 12.50

Salade assortie
Mixed salad
ACEGHKLMNO

Gemüse als Beilage 10.50

Légumes
Vegetable
ACEFGHKLMO

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.

Included in the price, three sauces,
herb butter, bacon jam and BBQ.

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