

Vorspeisen / Suppen

Bunter Seeländerblattsalat Salade verte de seeland / Colorful Seeland leaf salad	10.50
Gemischter Seeländersalat Salade mixte du Seeland Mixed Seeland salad ACEGHKLMNO	12.50
Frühlingsalat mit Ziegenfrischkäse aus Bütikofen, Radieschen und Honignüssen Salade de printemps avec fromage de chèvre de Bütikofen, radis et noix au miel Spring salad with goat cheese from Bütikofen, radishes, and honey nuts CMH	16.50
Sautierte Bielersee Felchenfilets auf lauwarmem Spargelsalat an Rhabarber Vinaigrette Filets de féra du lac de Bienne sautés sur une salade d'asperges tiède avec vinaigrette au rhubarbe Sautéed whitefish fillets from Lake Biel on a warm asparagus salad with rhubarb vinaigrette ADGKLM	24.50
Seeländer Fischterrine mit Fisch aus dem Bielersee auf Erbsenpüree mit Minze Terrine de poisson du Seeland avec poisson du lac de Bienne sur purée de pois à la menthe Seeland fish terrine with fish from Lake Biel on pea puree with mint CDGK	19.50
Heisser Markknochen mit Kräuter Kruste und Sellerieasche Os à moelle chaud avec croûte des herbes et cendre de céleri Hot bone marrow with herb crust and celery ash AGHL	19.50
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert 6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR	16.50
Gerolfinger Gemüsesuppe mit Ricotta Ravioli Soupe de légumes Gerolfingen avec raviolis au ricotta Gerolfingen vegetable soup with ricotta ravioli ACLG	14.50
Spargelcremesuppe aus Kallnacher Spargel mit Rohschinkenchip Soupe crémeuse d'asperges de Kallnach avec chips de jambon cru Creamy asparagus soup from Kallnach with raw ham chip AGL	13.50
Tagessuppe, Soupe du jour, Soup of the day ACDFGKLMNO	9.50

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Klassiker

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken) 47.00

Émincé de veau à la mode de Lysser (avec des laits)

Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads)

AGHLMNO

Schweinsfiletmédallions aus Diessbach im Speckmantel, Morchelrahmsauce 41.50

Médallions de filet de porc de Diessbach enroulés de lard, sauce crème aux morilles

Pork fillet medallions from Diessbach wrapped in bacon, morel cream sauce

ACGHLMNO

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Butternudeln 27.50

Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles

Pork escalope with creamy sauce and mushrooms

ACGLMO

Währschafes

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

AGLM

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 36.50

Emincé de foie de veau sautées aux beurre, roesti

Sliced calf liver roasted in butter, rosti

AGKLMNO

Reichhaltiger Berner Teller mit Sauerkraut, Dörrbohnen 38.50

grüner und gerauchter Speck, Rippli, Zunge,

Zungenwurst, Siedfleisch, Schweinswürstli

Assiette bernoise et choucroute, haricots secs de Seeland

Rich Bernese plate, and sauerkraut, dried beans from Lakeland

KLMO

Suure Mocke Berner Art mit Kartoffelstock und Gemüse 29.50

rôti de boeuf mariné et aigre à la manière bernoise

avec purée de pommes de terre et légumes."

marinated sour beef stew Bernese style with mashed potatoes and vegetables.

AGLMNO

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken 25.50

mit 1 Spiegelei / un 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 rosti with bacon, onions gratinated with raclette cheese

CG

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Rein Pflanzlich

Gerolfinger Frühlingsgemüse im Backteig, Haselnusscreme, Kräuterdip und Zwiebelhaferrahmsauce **29.50**

Legumes de printemps en Pâte, creme noisette,
trempette aux herbes et sauce à la crème d'av oine et aux oignons
Spring vegetables in batter, hazelnut cream, herb dip and onion oat cream sauce
AHLMO

Seeländer Gemüsestrudel auf Erbsen-Minzpüree **29.50**

Strudel de légumes du Seeland sur purée de petits pois à la menthe
Seeland vegetable strudel on pea and mint puree
AHLMO

Spargel-Quinoa-Bowl mit karamelisierten Walnüssen aus Safnern und Rhabarberdressing **29.00**

Bowl d'asperges et de quinoa avec des noix caramélisées de safnern
et vinaigrette à la rhubarbe
Asparagus and quinoa bowl with caramelized walnuts from Safnern
and rhubarb dressing
AHLMO

Käsegerichte

Kleines Fondue Plättli **8.50**

Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck

Fondue plat de viande séchée, jambon cru, lard cru
Fondue platter with dried meat, raw ham, raw bacon

Käsefondue "Weisses Kreuz" **27.50**

aus dem Lysser Käsekeller der Käserei Oberwil und Brot

Fondue "Weisses Kreuz", pommes de terre en veste, pain
Cheese fondue "Weisses Kreuz", boiled potatoes and bread

Zusätzlich mit Kartoffeln zum Fondue **2.50**

Pommes de terre en plus
Additional potatoes
AGO

Raclette à discretion mit Kartoffeln und Mixed Pickels **30.50**

Raclette à discrétion, pommes en robe et légumes acide
All you can eat, melted swiss raclette cheese with steamed potatoes
G

Käseschnitte mit Landrauchschorlen und Äpfeln **22.50**

mit 1 Spiegelei / un oeuf au plat / one fried egg **+ 2.00**

mit 2 Spiegeleier / deux oeufs au plats / two fried eggs **+ 3.80**

Crousts aux fromages, jambon cru de pay et pommes
Swiss bread toast with dried ham and apples
ACGKMNO

Speckstein / sur ardoise / hot stone

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin

200g	250g	300g	400g
54.00	62.00	69.00	86.00

Schweizer Rinds-Entrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin

200g	250g	300g	400g
44.00	50.00	57.00	67.00

Pferdefilet, Filet de cheval, horse tenderloin

200g	250g	300g	400g
41.00	47.00	53.00	63.00

Lammnierstück, Entrecôte d'agenau, Lamm sirloin

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

Bunter Seeländersalat

Salade verte de seeland / Green lakeland salad

10.50

Gemischter Seeländersalat

Salade assortie de seeland

Mixed Lakeland salad

ACEGHKLMNO

12.50

Seeländer Gemüse als Beilage

Légumes de Seeland

Vegetable from the Lakeland region

ACEFGHKLMO

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), Kroketten (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 natures 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