

Vorspeisen / Suppen

Bunter Seeländerblattsalat	10.50
Salade verte de seeland / Colorful Seeland leaf salad	
Gemischter Seeländersalat	12.50
Salade mixte du Seeland Mixed Seeland salad	
ACEGHKLMNO	
Frühlingssalat mit Ziegenfrischkäse aus Bütikofen, Radieschen und Honignüssen	16.50
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	
Sautierte Bielersee Felchenfilets auf lauwarmem Spargelsalat an Rhabarber Vinaigrette	24.50
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	
Seeländer Fischterrine mit Fisch aus dem Bielersee auf Erbsenpüree mit Minze	19.50
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	
Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast	19.50
Os à moelle chaud avec croûte aux fine herbes, et toast	
Hot bone marrow with herb crust, and toast	
AGHL	
6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert	16.50
6 escargots de Bourgogne gratinés dans leur pot	
6 Burgundy snails gratinated in a pot	
AGLMOR	
Gerolfinger Gemüsesuppe mit Ricotta Ravioli	14.50
Soupe de légumes Gerolfingen avec raviolis au ricotta	
Gerolfingen vegetable soup with ricotta ravioli	
ACLG	
Spargelcremesuppe aus Kallnacher Spargel mit Rohschinkenchip	13.50
Soupe crémeuse d'asperges de Kallnach avec chips de jambon cru	
Creamy asparagus soup from Kallnach with raw ham chip	
AGL	
Fenchelessenz mit Ziegenfrischkäse aus Bütikofen und Kräutern	13.00
Essence de fenouil avec fromage de chèvre de Bütikofen et herbes	
Fennel essence with goat cheese from Bütikofen and herbs	
L	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Hauptgänge

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	
Geschnetzelte Kalbsleber mit Frühlingszwiebeln in Butter gebraten mit Rösti	35.50
Émincé de foie de veau avec des oignons nouveaux, sauté au beurre avec rösti	
Sliced calf liver with spring onions, roasted in butter, served with rösti	
AGKLMNO	
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Kallnacher Spargeln	48.50
Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes et asperges de Kallnach	
Beef entrecote with herb butter and Kallnach asparagus	
AGHLMNO	
Pouletbrust vom Gsteighof, auf Zitronen-Bärlauchsauce	38.50
Poitrine de poulet du Gsteighof sur sauce citron-ail des ours	
Chicken breast from Gsteighof with lemon-wild garlic sauce	
AGHLMNO	
Rosa gebratenes Lammrack aus Grossaffoltern an kräftigem Jus mit Pinot Noir aus Ligerz	44.00
Carré d'agneau rosé de Grossaffoltern au jus corsé au Pinot Noir de Ligerz	
Pink roasted lamb rack from Grossaffoltern with strong jus and Pinot Noir from Ligerz	
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	
Cordonbleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bärlauchkäse aus dem Lysser Käse Keller	31.50
Cordon bleu de porc farci de jambon	
et de fromage à l'ail des ours de la cave à fromage de Lyss	
Pork cordon bleu filled with ham and wild garlic cheese from the Lyss cheese cellar	
ACGKLH	
Châteaubriand vom Regionalem Rind mit reichhaltiger Gemüsebegleitung	pro Person 65.50
und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen	
Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise, à partir de 2 personnes	
Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests	
ACGHLMNO	

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

Aus See und Fluss

Seeländer Egli in Oberwiler Butter gebraten

46.50

Filets de perche du Seeland poêlés au beurre d'Oberwil

Lakeland perch fillets sautéed in Oberwil butter

ADGH

Sautierte Felchenfilets vom Bielersee mit gebratenen Spargeln und Frühlingskräutern

39.00

Filets de féra du lac de Bienne sautés avec asperges rôties et herbes printanières

Sautéed whitefish fillets from Lake Biel with roasted asparagus and spring herbs

ADGH

Fragen Sie nach dem Fang des Tages von der Fischerei Dasen in Gerolfingen

Tagespreis

Zur Auswahl:

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

Aux choix:

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

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

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

Spargel aus der Region

Portion weisser und oder grüner Spargel an Sauce Hollandaise oder Butter **25.50**

Portion d'asperges blanches et ou vertes Sauce Hollandaise ou beurre
Portion of white and or green asparagus with sauce Hollandaise or butter
CG

mit neuen Kartoffeln **4.50**

avec pommes de terre / with new potatos

mit Rohschinken **7.00**

au jambon cru / wih ham

mit Kochschinken **5.00**

au jambon cuit / with raw ham

Spargeln Oberwiler Art mit Jurablickkäse, Butter und Spiegelei **31.50**

Asperges milaniase, fromage rappé, beurre et oeuf plat
Asparagus Milan style with parmesan, butter and fried egg