



Take away Karte

Knackiger Nüssler Salat mit Ei Salade de doucette à l'oeuf				10.—
Geräuchertes Lachs Tatar Sauerrahm Limetten Tatar de saumon fumé sauce crème aigre limettes	Klein 20.--	Gross		33.--
Beefsteak Tatar frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch Beefsteak tatare suisse	Klein 21.--	Gross		34.—
Gebratene Entenleber / Seeländer Zwiebelkompott Foie gras de canard sauté / compote d'oignons du Seeland				22.--
Fritto Misto Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise Fritto misto	Klein 20.--	Gross		30.—
Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande				
Bielensee Krebsrahm-Suppe Krevetten Schlagrahm Velouté d'écrevisses brochette de crevettes géantes				10.50
Spargelschaum Suppe Velouté d'asperges				8.50
Riesenkrevetten mit thailändischem grünem Curry (scharf) Crevettes géantes au curry vert de Thaïlande (piquant)				32.—
Atlantik Wolfsbarsch (Loup de mer) und Riesenkrevetten Champagnersauce mit Bärlauch / weisse und grüne Spargeln Filet de loup de mer et crevettes géantes Sauce au Champagne et ail d' ours / asperges frais				39.--
Triologie von Baby Hummer, Jakobsmuschel und Riesenkrevetten / Champagnersauce / Gemüsewürfel Triologie avec petit homard, coquilles St-Jacques et crevettes Sauce au vin blanc, brunnoise de légumes				40.—
In Butter gebratene Zander Filets weissen und grünen Spargel Ragout / Bärlauch Pesto und gerösteten Pinienkernen Filets de sandre sautés au beurre noisette Asperges frais / pesto d'ail d'ours et graine de pigeon				34.--
Eglifilets im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise Filets de perches frits sauce mayonnaise				29.--
Eglifilets im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni Filets de perches au beurre meunière				29.--
Eglifilets überbacken mit Gourmetbutter (Haus-Spezialität) Filets de perches au beurre „ Gourmet „ (spécialité de la maison)				29.--
Eglifilets im Butter gebraten mit Mandeln Filets de perches aux amandes				29.--
Knusper Hit: Fischfilets im Körbli zum picken „sur le pouce „ corbeille de filets poissons frits				22.--

Rindssteak grilliert mit Pfefferrahmsauce frisches Marktgemüse		
Steak de boeuf grillé sauce au poivre légumes du marché Pommes frites		25.—
Kanadisches Bison Entrecôte Sauce Béarnaise frischem Marktgemüse		
Entrecôte de bison Sauce béarnaise et légumes frais du marché		35.--
Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse		
Petit Chateaubriand Sauce béarnaise et légumes frais du marché		45.--
Schweinssteak paniert frisches Marktgemüse Pommes Frites		
Steak de porc pané légumes du marché Pommes frites		22.--
Tofu Ragout an grünem Thaicurry Frisches Seeland Gemüse		
Ragout de tofu aux curry vert Légumes du Seeland		23.50
Soja Weizen Cordon mit Schnittlauch Frisches Seeland Gemüse		
Cordon au soja et au froment farci à la ciboulette légumés du Seeland		23.50
Tofu Piccata mit weissen und grünen Spargeln und Sauce Bernais		
Piccata aux tofu asperges blanches et vertes sauce bernaise		23.50
	Kinder Nuggets mit Pommes Kinder Zander frit mit Pommes und Mayo	12.—

Dessert

Züttel's Tiramisu	8.00
Grossi's gebrannte Crème Crème brûlée	8.00
Hausgemachte Amaretti	6.00

Weitere Speisen auf telefonische Anfrage.

Freitag / Samstag / Sonntag

Abholzeiten 17.30 – 19.00

Bitte telefonisch bestellen !!!