

## Wild Gourmet Menu / Menu du marché 109.—

ab 2Pers.

**Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel und Wildfang Riesenkrevette  
auf Randen und Orangade Würfel mit Sauerrahm**

*Coquille St-Jacques au lard et crevette géante sur racines rouges et orangade*

**Gebratene Entenleber mit Meersalz gewürzt auf Seeländer Zwiebelkompott**

*Foie gras de canard sauté, gros sel et compote d'oignons du Seeland*

**Wild Kombination mit Rehrückenfilet rosa gebraten und saftiger Rehpfeffer  
garniert mit eingemachten Früchten aus unserem Garten und Wildsauce**

**frischen Pilzen und Quark Spätzli**

*Filet de chevreuil et civet garni de fruits,  
marrons, choux rouges et sauce aux champignons de forêt  
spätzli maison au séré*

**Warmes Schokoladen Törtchen mit flüssigem Kern**

**mit vin cuit und Absinthe Rahmglace**

*Biscuit au chocolat coeur fondant sauce au vin cuit et glacé à l'absinthe  
oder / ou*

**Trüffel-Brie auf einem heissen Tessiner Granitstein mit Olivenöl**

*Brie aux truffes sur granit du Tessin (chaud) et huile d'olives*

## Menu du pêcheur 56.—

**Knackiger Nüssler Salat mit Rührei und Speck**

*Salade de doucette, œufs brouillés et lardons*

**Eglifilets halb halb / *Filets de perche moitié-moitié***

**Grossi's gebrannte Crème im Einmachglas mit Crème Gruyère Glace**

*Crème brûlée dans le verre à conserves et glacé crème Cruyère*



## Die Tatar's

<b>Beefsteak Tatar</b> Toast und Butter frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch Beefsteak tartare suisse, toasts et beurre		22.50
	<b>Gross</b>	36.50
<b>Tatar vom Hirsch mit Gin</b> Tartar cerf au Gin		22.50
<b>Hummer Tatar</b> Kapern / Gurken / Toskanischem Olivenöl / Ingwer / Limetten Madras Curry Tip Sauce Tartare de homard Câpres / cornichon / huile d'olive / gingembre / citron vert Sauce au curry de Madras		25.50

## Die Vorspeisen

<b>Sashimi von Swiss Lachs</b> Wakame Algen Salat und Wasaby Sashimi de saumon Swiss Salade de wakame et Wasaby		22.--
<b>Burgunder Schnecken 6 St.</b> Hausmacher Kräuterbutter überbacken Escargots à la bourguignonne 6 piece Beurre Café de Paris maison		19.—
<b>Gebratene Entenleber</b> drei verschiedenen Salzen / Seeländer Zwiebelkompott Foie gras de canard sauté Trois sels différents / compote d'oignons du Seeland		25.50
<b>Fritto Misto</b> Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise Fritto misto Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande		23.50
<b>Filet vom roten Thonfisch</b> Hauchdünn geschnittenem Fenchel / Sesam / kaltgepresstes Oliven Oel / Fleur de sel Filets de thon rouge Carpaccio de fenouil/ sesam / houille olives / fleur de sel		24.50



## Die Suppen

<b>Bielersee Krebsrahm-Suppe</b> Krevetten-Spiessli / Schlagrahm Veloûté d'écrevisses brochette de crevettes géantes	15.50
<b>Kürbis Crèmesuppe aus der Muscade de Provence</b> mit Kürbiskernöl Veloûté de courge muscade de Provence huile de graines de courge	10.50
<b>Kastanienschaum Suppe</b> mit geräucher Entenbrust Veloûté de marrons suprême de canard fumé	15.50

## Die Salate

<b>Knackiger Nüssler Salat mit Rührei und Speck</b> Salade de doucette, œufs brouillés et lardons	15.80
<b>Knackiger Nüssler Salat mit gehacktem Ei</b> Salade de doucette à l'oeuf	11.80
<b>Gemischter Saisonsalat</b> Salade mêlée de saison	11.80 Klein 9.80
<b>Grüner Blattsalat</b> Salade verte de saison	9.80 Klein 6.80



## Aus dem Meer

<b>Atlantik Wolfsbarsch ( Loup de mer ) und Riesenkrevette Champagnersauce mit Rahm Sauerkraut aus Gerolfingen</b> Filet de loup de mer et crevette géantes Sauce au Champagne et choucroute du Gerolfingen	<b>43.50</b>
<b>Triologie von Baby Hummer, Jakobsmuschel und Riesenkrevetten / Champagnersauce / Gemüsewürfel</b> Triologie avec petit homard, coquilles St-Jacques et crevettes Sauce au vin blanc, brunnoise de légumes	<b>44.50</b>
<b>Fritto Misto</b> <b>Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise</b> <b>Fritto misto</b> Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande	<b>37.50</b>

## Vegetarisch

<b>Tofu Ragout an grünem Thaicurry</b> <b>Frisches Seeland Gemüse</b> Ragout de tofu aux curry vert Légumes du Seeland	<b>23.50</b>
<b>Soja Weizen Cordon mit Schnittlauch</b> <b>Frisches Seeland Gemüse</b> Cordon au soja et au froment farci à la ciboulette Légumés du Seeland	<b>23.50</b>
<b>Beyond Meat Burger</b> Erbsenprotein ist pflanzliches Eiweiß, welches aus gelben Schälern hergestellt wird . La protéine de pois est une protéine végétale, fabriquée à partir de pois jaunes.	<b>22.50</b>

"Lieber Gast. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Cher client, chère cliente, Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



# Aus dem Wasser

**Schweizer Eglifilets aus Raron** 100% Schweiz (Raron) La perche loë ist noch in einem reinen Bergwasser aufgezogen. Sie weisen keine Wachstumshormone oder Antibiotika auf.

**Filet de perches de Rarogne** 100% Suisse ( Rarogne) La perche Loë est élevée dans une eau de montagne pure. Elle ne connaît ni hormone de croissance, ni médicaments ni antibiotiques.

im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni  
au beurre meunière

überbacken mit Gourmetbutter ( Haus-Spezialität)  
au beurre „ Gourmet „ ( spécialité de la maison )

im Butter gebraten mit Mandeln  
aux amandes

220.gr 49.50

---

## Egli Filets (Europa) Filets de perche (Europe)

im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise  
frits sauce mayonnaise

im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni  
au beurre meunière

überbacken mit Gourmetbutter ( Haus-Spezialität)  
au beurre „ Gourmet „ ( spécialité de la maison )

im Butter gebraten mit Mandeln  
aux amandes

Vorspeise/ entrée	120 gr. 22.50
Teller / ass.	220 gr. 36.90
Port.	380 gr. 46.90

**Egli Filets halb halb**

Filets de perche moitié-moitié

Teller	220 gr. 37.90
Port.	380 gr. 47.90

---

## Zander / Sandre

In Butter gebratene Zander Filets

Mit Riesenkapern / getrockneten Pomosole Tomaten / gehackte Petersilie

Filets de sandre

Sautés au beurre noisette câpres / tomates sechés / persile

38.90



# Wild / Chasse

<b>Rosa gebratener Rehrücken</b> eingemachten Früchten aus unserem Garten, Rotkraut, Kastanien, frisches Herbst Gemüse und Wildsauce mit frischen Pilzen Selle de chevreuil garnie de fruits, marrons, choux rouges, légumes d'automne et sauce aux champignons de forêt	ab 2 Pers.	61.50
<b>Wild Kombination</b> mit Rehrückenfilet rosa gebraten und saftiger Rehpfeffer garniert mit eingemachten Früchten aus unserem Garten und Wildrahmsauce mit frischen Pilzen Filet de chevreuil et civet de chevereuil et garni de fruits, marrons, choux rouges et sauce aux champignons de forêt <i>kann auch ohne Reh-Pfeffer ( sans civet )serviert werden !</i>		44.50
<b>Zarte Rehschnitzel</b> an einer Wildsauce mit frischen Pilzen garniert mit eingemachten Früchten aus unserem Garten Médallions de chevreuil fôrestier garnis de fruits, choux rouges et marrons glacés	180.gr. Klein 120.gr.	42.50 37.50
<b>Wild Trio</b> zartes Hirsch Filet saftige Wildschwein Filet und Rehschnitzel auf einem Teller serviert Wildsauce und Wildgarnituren Trio de gibier filet de cerf, filet de sanglier et une escalope de chevreuil		43.50
<b>Rosa gebratenes Hirsch Filet</b> Frisch Pilze und Wildrahmsauce und Wildgarnituren Filet de cerf Sauce aux champignons de forêt de garnis de fruits, choux rouges et marrons glacés		44.50
<b>Hirschfilet Stroganoff</b> an einer rassigen Paprikasauce Stroganoff de cerf fine sauce au paprika		41.50
<b>Saftiger Rehpfeffer nach Jägerart</b> Civet de chevereuil chasseur		33.50
<b>Wild Vegi-Teller / Assiette chasseur sans viande</b>		28.50

Alle Wildgerichte werden mit Hausgemachten Quark-Spätzli, Rosenkohl , Rotkraut glasierten Marroni und Preiselbeeren serviert /Spätzli maison au séré

Unser Wildfleisch beziehen wir ausschliesslich aus dem Schwarzwald / Neuseeland und der Schweiz.



## Vom Grill

Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet  
Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse  
Petit Chateaubriand  
Sauce béarnaise et légumes frais du marché 48.50

Rindssteak grilliert mit Pfefferrahmsauce  
frisches Marktgemüse  
Steak de boeuf grillé sauce au poivre  
Légumes du marché 28.50

## Aus der Pfanne

Geschnetzelte Kalbsleber nach Provenzalischer Art  
Rösti-Pfanne  
Emincé de foie de veau sauté provençale  
Rösti 35.50

Schweinssteak paniert frisches Marktgemüse  
Steak de porc pané légumes du marché 24.50

Beilagen : Pommes frites, Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffel, Nudeln, Spätzli  
Garnitures: Pommes frites, pommes allumettes, riz, pommes vapeur , nouille,  
spätzli maison

"Lieber Gast. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Cher client, chère cliente, Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

