

# Take away Karte

<b>Knackiger Nüssler Salat mit gehacktem Ei</b> Salade de doucette à l'oeuf			<b>10.—</b>
<b>Grüner Blattsalat</b> Salade verte de saison			<b>6.--</b>
<b>Geräuchertes Lachs Tatar Sauerrahm Limetten</b> Tatar de saumon fumé sauce crème aigre limettes	<b>Klein 20.--</b>	<b>Gross</b>	<b>33.--</b>
<b>Beefsteak Tatar frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch</b> Beefsteak tatar suisse	<b>Klein 21.--</b>	<b>Gross</b>	<b>34.—</b>
<b>Gebratene Entenleber / Seeländer Zwiebelkompott</b> Foie gras de canard sauté / compote d'oignons du Seeland			<b>22.--</b>
<b>Fritto Misto</b> <b>Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise</b> Fritto misto	<b>Klein 20.--</b>	<b>Gross</b>	<b>30.—</b>
Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande			
<b>Bielersee Krebsrahm-Suppe Krevetten Schlagrahm</b> Veloûté d'écrevisses brochette de crevettes géantes			<b>10.50</b>
<b>Kürbis Crèmesuppe aus der Muscade de Provence mit Kürbiskernöl</b> Veloûté de courge muscade de Provence huile de graines de courge			<b>8.50</b>
<b>Riesenkrevetten mit thailändischem grünem Curry ( scharf)</b> Crevettes géantes au curry vert de Thaïlande ( piquant)			<b>32.—</b>
<b>Atlantik Wolfsbarsch ( Loup de mer ) und Riesenkrevette</b> <b>Champagnersauce mit Rahm Sauerkraut aus Gerolfingen</b> Filet de loup de mer et crevette géantes Sauce au Champagne et choucroute du Gerolfingen			<b>39.--</b>
<b>Triologie von Baby Hummer, Jakobsmuschel und</b> <b>Riesenkrevetten / Champagnersauce / Gemüsewürfel</b> Triologie avec petit homard, coquilles St-Jacques et crevettes Sauce au vin blanc, brunnoise de légumes			<b>40.--</b>

<b>Eglifilets im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise</b> Filets de perches frits sauce mayonnaise	29.--
<b>Eglifilets im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni</b> Filets de perches au beurre meunière	29.--
<b>Eglifilets überbacken mit Gourmetbutter ( Haus-Spezialität)</b> Filets de perches au beurre „ Gourmet „ ( spécialité de la maison )	29.--
<b>Eglifilets im Butter gebraten mit Mandeln</b> Filets de perches aux amandes	29.--
<b>Knusper Hit: Fischfilets im Körbli zum picken</b> „sur le pouce „ corbeille de filets poissons frits	22.--
<b>Rindssteak grilliert mit Pfefferrahmsauce</b> frisches Marktgemüse Pommes Frites Steak de boeuf grillé sauce au poivre légumes du marché Pommes frites	25.—
<b>Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet</b> Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse Petit Chateaubriand Sauce béarnaise et légumes frais du marché	45.--
<b>Schweinssteak paniert frisches Marktgemüse Pommes Frites</b> Steak de porc pané légumes du marché Pommes frites	22.--
<b>Tofu Ragout an grünem Thaicurry</b> Frisches Seeland Gemüse Ragout de tofu aux curry vert Légumes du Seeland	23.50
<b>Soja Weizen Cordon mit Schnittlauch</b> Frisches Seeland Gemüse Cordon au soja et au froment farci à la ciboulette légumés du Seeland	23.50
<b>Kinder Nuggets</b>	12.--
<b>Kinder Zander frit</b>	12.--



**Weitere Speisen auf telefonische Anfrage.**

**Ab dem 2. Januar 2021**

**Freitag / Samstag / Sonntag**

**Abholzeiten 17.30 – 19.00**