

Die Menü's / Les menu

Sommer Menü / Menu l'été 76.--

Gebratene Entenleber

drei verschiedenen Salzen / Seeländer Zwiebelkompott

Foie gras de canard sauté

Trois sels différents / compote d'oignons du Seeland

Aufgeschnittenes Kanadisches Bison Entrecôte

Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse / Allumettes

Entrecôte de bison

Sauce béarnaise et légumes frais du marché allumettes

Ballon Rosé

Süsse Überraschung / Dessert surprise

Symphonie der Meeresjungfrau 76.--

Filet vom roten Thonfisch

Hauchdünn geschnittenem Fenchel / Sesam / kaltgepresstes Oliven

Oel / fleur de sel

Filets de thon rouge

Carpaccio de fenouil/ sesam / houille olives / fleur de sel

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

Ananas Carpaccio mit Cointreau und Kokos Glace

Le Carpaccio d'ananas mariné au Cointreau et glace à la noix de coco

Menu du pêcheur 56.—

Knackiger Saisonsalat gewürzt mit Italien Dressing und Olivenöl mit

warmem Speck, Champignons und Wachtelei

aux lardons, champignons et oeuf de caille

Salade de saison Italien dressing et l'huile d'olives

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

Beefsteak Tatar Toast und Butter frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch Beefsteak tartare suisse, toasts et beurre			22.50
Geräuchertes Lachs Tatar Sauerrahm Limetten Tartar de saumon fumé sauce crème aigre limettes			20.50
Hummer Tatar 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

Vitello tonnato Kalbfleisch / Thonsauce / Kapern Vitello tonnato Viande de veau / sauce au thon		Gross Klein	29.50 21.50
Gebratene Entenleber drei verschiedenen Salzen / Seeländer Zwiebelkompott Foie gras de canard sauté Trois sels différents / compote d'oignons du Seeland			25.50
Fritto Misto Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise Fritto misto Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande			23.50
Filet vom roten Thonfisch 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
Bielersee Krebsrahm-Suppe Krevetten-Spiessli / Schlagrahm Veloûté d'écrevisses brochette de crevettes géantes			15.50

Die Salate

Knackiger Saisonsalat gewürzt mit Italien Dressing und Olivenöl
Salade de saison Italien dressing et l'huile d'olives

mit warmem Speck, Champignons und Wachtelei
aux lardons, champignons et oeuf de caille 15.50

mit Black Tiger Riesenkrevetten und Knoblauch 29.50
aux Crevettes géantes à l'ai klein 23.50

Gemischter Saisonsalat
Salade mêlée de saison 11.80 Klein 8.80

Grüner Blattsalat
Salade verte de saison 9.80 Klein 6.80

Grosser Salatteller mit Wasser Melone 19.50
Assiette de Salade melon d'eau

Die Fitness

Fitness Teller mit frischen Salaten französischem/ Italien Dressing
Fitness aux salades mêlée french/ italien dressing

Grilliertes Schweinssteak Kräuterbutter
Steak de porc grillé Café de Paris 27.50

Zander Knusperli mit Mayonnaise
Filets de sandre frit sauce mayonnaise 27.50

Zander im Butter gebraten Meuniere
Filets de sandre meuniere au beurre 27.50

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

Swiss Lachs 100% Swiss-made(Misox) und frei von Chemikalien, Antibiotika und Microplastics.

Saumon Swiss 100% de fabrication suisse (Misox) et sans produits chimiques, antibiotiques et microplastiques.

In Butter gebraten mit getrockneten Tomaten /Riesen Kapern und gerösteten Pinienkernen

sautés au beurre noisette tomates seche kapres et graines de pignon 44.50

Pochiert mit Champagnersauce und Seeland Gemüse

Pochées et sauce au Champagne et légumes du Seeland fraîches

44.50

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

In Butter gebratene Zander Filets

Mit Mandeln und Pistazien

Filets de sandre

Sautés au beurre noisette aux amande et pistache

38.90

Aus dem Meer

Atlantik Wolfsbarsch (Loup de mer)und Riesenkrevette Champagnersauce mit Seeland Gemüse Filet de loup de mer et crevette géantes Sauce au Champagne et légume du Seeland frais	43.50
Gambas à la Plancha in der heißen Kokotte serviert Wildfang Riesenkrevetten / Knoblauchbutter / getrocknete Tomaten / Chili Crevettes géantes à la Plancha ail et fines herbes / tomates séchées / chili	38.—
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	44.50
Fritto Misto Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise Fritto misto Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande	37.50
Riesenkrevetten mit thailändischem grünem Curry (scharf) Kokosmilch / Koriander / Zitronengras / Chili Crevettes géantes au curry vert de Thaïlande (Piquant) Lait de coco / coriandre / lemongras / chili	38.—

Vegetarisch

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

Vom Grill

Butter zartes Kanadisches Bisonfilet Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse Filet de bison sauce béarnaise et légumes frais du marché	57.—
Aufgeschnittenes Kanadisches Bison Entrecôte Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse Entrecôte de bison Sauce béarnaise et légumes frais du marché	44.50
Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse Petit Chateaubriand Sauce béarnaise et légumes frais du marché	48.50
Züttel's Gourmet Hamburger aus reinem Swiss prim Rindfleisch Hamburger « Gourmet » viande de boeuf swiss prim	25.50
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, Rösti
Garnitures: Pommes frites, pommes allumettes, riz, pommes vapeur , nouille, rösti

"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.