

FrISChe Spargeln Asperges fraîches

FrISChe Spargel

Asperges fraîches

Vorspeise 22.50

Teller 35.50

Rohschinken oder Beinschinken / Hollandaise / Bärlauch Mayonnaise

Jambon cru ou Jambon à l'os /

Hollandaise / mayonnaise à l'ail d'ours

Spargelschaum Suppe

Spargeln / Schlagrahm / Rohschinken

Velouté d'asperges

Asperges / crème / jambon cru

15.50

ohne Schinken / sans jambon 12.50

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

Vorspeise 22.50 38.90

Atlantik Wolfsbarsch (Loup de mer) und Riesenkrevetten

Champagnersauce mit Bärlauch / weisse und grüne Spargeln

Fleur de sel

Filet de loup de mer et crevettes géantes

Sauce au Champagne et ail d'ours / asperges frais

43.50

FrISChe Spargel

mit Hollandaise / Bärlauch Mayonnaise

Asperges fraîches

Hollandaise / mayonnaise à l'ail d'ours

Eglifilets Gourmet

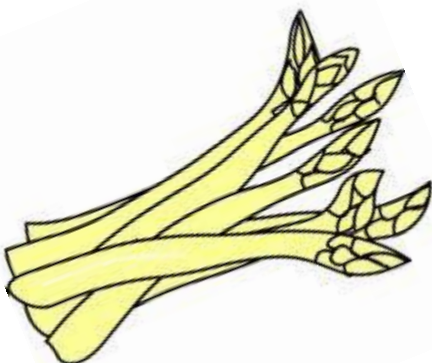
Filets de perches gourmet 36.90

Grilliertem Schweinssteak

Steak de porc grillé 24.50

Rindssteak

Steak de bœuf 28.50



Gourmet Menu / Menu du marché 99.—

ab 2Pers.

Petite Plaisir

5g Oona Caviar und geräucherter Stör aus Frutigen / Blinis/ Rührei
5g Oona Caviar et filet d'esturgeon fumé de Frutigen /blinis / œuf brouillé

Ravioli del Plin

Seeländer Trüffel Parmesan

Ravioli del Plin

truffes du Seeland / Parmesan

Aufgeschnittenes Kanadisches Bison Entrecôte

Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse / Allumettes

Entrecôte de bison

Sauce béarnaise

légumes frais du marché / allumettes

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

"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.

Beefsteak Tatar

Toast und Butter frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch
Beefsteak tartare suisse, toasts et beurre

22.50

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

Petite Plaisir

5g Oona Caviar und geräucherter Stör aus Frutigen / Blinis/ Rührei
 5g Oona Caviar et filet d'esturgeon fumé de Frutigen /blinis / œuf brouillé

24.50

Geräucherter Stör aus Frutigen

Champagnersauce mit Bärlauch / weisse und grüne Spargeln
Filet d'esturgeon fumé de Frutigen
 Sauce au Champagne et ail d' lours / asperges frais

22.50

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

Ravioli Del Plin

Seeländer Trüffel / Parmesan
Ravioli Del Plin
 truffes du Seeland / Parmesan

18.50

Burgunder Schnecken ^{6 St.}

Hausemacher Kräuterbutter überbacken
Escargots à la bourguignonne 6 piece
 Beurre Café de Paris maison

19.—

Spargelschaum Suppe

Spargeln / Schlagrahm / Rohschinken
Velouté d'asperges

Asperges / crème / jambon cru

15.50

ohne Schinken / sans jambon

12.50

Bielersee Krebsrahm-Suppe

Krevetten-Spiessli / Schlagrahm
Velouté d'écrevisses
 brochette de crevettes géantes

15.50

Knackiger Nüssler Salat mit Rührei und Speck

Salade de doucette, œufs brouillés et lardons

15.80

Knackiger Nüssler Salat mit gehacktem Ei

Salade de doucette à l'oeuf

11.80

Gemischter Saisonsalat

Salade mêlée de saison

11.80

Klein 9.80

Grüner Blattsalat

Salade verte de saison

8.80

Klein 6.80

Egli Filets im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise

Filets de perche frits sauce mayonnaise

Egli Filets im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni

Filets de perche meunière

Egli Filets überbacken mit Gourmetbutter (Haus-Spezialität)

Filets de perche au beurre „ Gourmet „ (spécialité de la maison)

Egli Filets im Butter gebraten mit Mandeln

Filets de perche 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

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

Vorspeise	22.50	38.90
-----------	-------	-------

Atlantik Wolfsbarsch (Loup de mer)und Riesenkrevetten

Champagnersauce mit Bärlauch / weisse und grüne Spargeln

Fleur de sel

Filet de loup de mer et crevettes géantes

Sauce au Champagne et ail d' ours / asperges 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.—

"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.

Beefsteak Tatar

Toast und Butter zartem Schweizer Swiss Prim Rindfleisch
 Swiss Prim boeuf / toasts et beurre

36.50

Butter zartes Kanadisches Bison Filet

Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse
 Filet de bison

sauce béarnaise et légumes frais du marché

56.—

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

49.50

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

Rindssteak grilliert mit Pfefferrahmsauce

frisches Marktgemüse

Steak de boeuf grillé sauce au poivre

Légumes du marché

28.50

Beilagen : Pommes frites, Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffel, Nudeln, Rösti

Garnitures: pommes frites, pommes allumettes, riz, pommes vapeur , nouille, rösti

Vegetarisch

Tofu Ragout an grünem Thaicurry

Frisches Seeland Gemüse

Ragout de tofu aux curry vert

Légumes du Seeland

21.50

Soja Weizen Cordon mit Schnittlauch

Frisches Seeland Gemüse

Cordon au soja et au froment farci à la ciboulette

Légumés du Seeland

21.50

Frische Spargel

Asperges fraîches

Vorspeise

22.50

Teller

35.50

Hollandaise / mayonnaise à l'ail d'ours