




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 Veloûté d'écrevisses brochette de crevettes géantes				10.50
Kürbis Crèmesuppe aus der Muscade de Provence mit Kürbiskernöl Veloûté de courge muscade de Provence huile de graines de courge				8.50
Atlantik Wolfsbarsch (Loup de mer) und Riesenkrevetten pochiert Champagnersauce mit Rahmsauerkraut Filet de loup de mer et crevettes géantes Sauce au Champagne et choucroute à la crème				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.—
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.--
	Kinder Nuggets mit Pommes			12.--
	Kinder Zander frit mit Pommes und Mayo		12.—	

Rindssteak grilliert mit Sauce Béarnaise frisches Marktgemüse Steak de boeuf grillé sauce béarnaise légumes du marché		25.—
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

Wild / La Chasse

Zarte Rehschnitzel an einer Wildsauce mit frischen Pilzen Médallions de chevreuil		39.50
Rosa gebratenes Rehrücken Filet an einer Wildsauce mit frischen Pilzen Filet de selle de chevreuil		42.50
Hirschfilet Stroganoff an einer rassigen Paprikasauce Stroganoff de cerf fine sauce au paprika		39.50
Saftiger Rehpfeffer nach Jägerart Civet de chevreuil chasseur		29.50
Wild Vegi-Teller / Assiette chasseur sans viande		23.50

Zu allen Wildgerichten / Rosenkohl/ Rotkraut/ Marroni und hausgemachte Quark Spätzli

Dessert

Züttel's Tiramisu	8.00
Grossi's gebrannte Crème Crème brûlée	8.00
Hausgemachte Amaretti	7.00

Freitag / Samstag / Sonntag Abholzeiten 17.30 – 19.00

Bitte frühzeitig telefonisch bestellen !!!