

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 tatar 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
Riesenkrevetten mit thailändischem grünem Curry (scharf) Crevettes géantes au curry vert de Thaïlande (piquant)				32.—
Atlantik Wolfsbarsch (Loup de mer) und Riesenkrevette Champagnersauce mit Rahm Sauerkraut aus Gerolfingen Filet de loup de mer et crevette géantes Sauce au Champagne et choucroute du Gerolfingen				39.--
Triologie von Baby Hummer, Jakobsmuschel und Riesenkrevetten / Champagnersauce / Gemüsegewürfel 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.--

Rindssteak grilliert mit Pfefferrahmsauce
frisches Marktgemüse
Steak de boeuf grillé sauce au poivre légumes du marché Pommes frites 25.—

Kanadisches Bison Entrecôte
Sauce Béarnaise frischem Marktgemüse
Entrecôte de bison
Sauce béarnaise et légumes frais du marché 35.--

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



Kinder Nuggets mit Pommes 12.--
Kinder Zander frit mit Pommes und Mayo 12.—

Dessert

Züttel's Tiramisu 8.00

Caramelköpfler im Weck-Glas / Flan caramel maison 8.00

Hausgemachte Amaretti 6.00

Weitere Speisen auf telefonische Anfrage.

**Freitag / Samstag / Sonntag
Abholzeiten 17.30 – 19.00**

Bitte telefonisch bestellen !!!