

# Wild Gourmet Menu / Menu du marché 99.—

ab 2Pers.

**Gebratene Jakobsmuscheln im Speckmantel und Wildfang Riesenkrevette auf Randen und Orangade Würfel mit kaltgepresstem Olivenöl aus der Toskana**

*Coquille St-Jacques au lard et crevette géante sur racines rouges et orangade assaisonnés à l'huile d'olive de Toscane*

**Gebratene Entenleber mit Meersalz gewürzt auf Seeländer Zwiebelkompott**

*Foie gras de canard sauté, gros sel et compote d'oignons du Seeland*

**Wild Kombination mit Rehrückenfilet rosa gebraten und saftiger Rehpfeffer garniert mit eingemachten Früchten aus unserem Garten und Wildsauce  
frischen Pilzen und Quark Spätzli**

*Filet et civet de chevreuil et garni de fruits, marrons, choux rouges et sauce aux champignons de forêt spätzli maison au séré*

**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**

**Grosi's gebrannte Crème im Einmachglas mit Crème Gruyère Glace**

*Crème brûlée dans le verre à conserves et glacé crème Gruyère*



### 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

### 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

### Wildfang Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln im Speckmantel

Randen / Orangade / kaltgepresstem Olivenöl aus der Toskana  
*Coquille St-Jacques au lard et crevette géant*  
 Racine rouges / orangade / l'huile d'olives de Toscane

24.50

### Burgunder Schnecken <sup>6 St.</sup>

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

19.--

### Kürbis Crèmesuppe aus der Muscade de Provence

mit Kürbiskernöl  
*Veloûté de courge muscade de Provence*  
 huile de graines de courge

10.50

### Kastanienschaum Suppe

mit geräucherter Entenbrust  
*Veloûté de marrons*  
 suprême de canard fumé

15.50

### Bielersee Krebsrahm-Suppe

Krevetten-Spiessli / Schlagrahm  
*Veloûté 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



## Eglifilets im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise

*Filets de perche frits sauce mayonnaise*

## Eglifilets im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni

*Filets de perche meunière*

## Eglifilets überbacken mit Gourmetbutter ( Haus-Spezialität)

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

## Eglifilets 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

## Eglifilets halb halb

*Filets de perche moitié-moitié*

Teller	220 gr.	37.90
Port.	380 gr.	47.90

## In Butter gebratene Zanderfilets

Mit Riesenkaperen / getrockneten Pomosole Tomaten /gehackte Petersilie

*Filets de sandre sautés au beurre noisettes*

*capres / tomates sechés / persil*

36.50

## Zanderfilets mit Trüffelbutter

Hausgemachtem Trüffelbutter aus dem Seeland überbacken

*Filets de sandre*

*au beurre de truffes du Seeland*

38.80

## 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

## Atlantik Wolfsbarsch ( Loup de mer )und Riesenkrevetten

Rahmsauerkraut aus dem Seeland / Champagnersauce

*Filet de loup de mer et crevettes géantes*

*Choucroute du Seeland / sauce au Champagne*

43.50

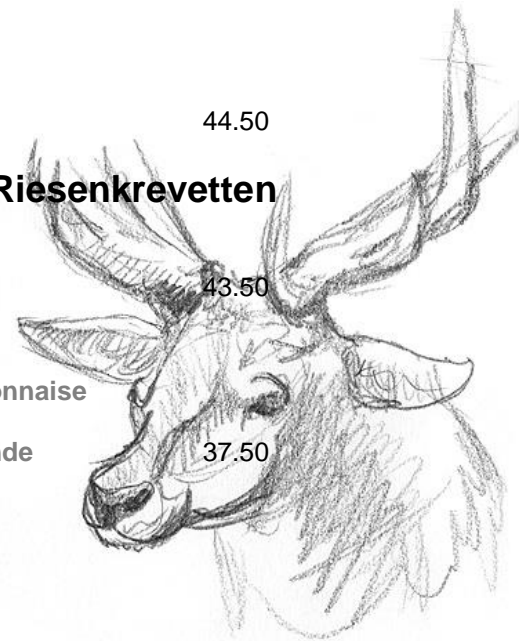
## Fritto Misto

Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise

*Fritto misto*

*Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande*

37.50



# Wild / Chasse

## Rosa gebratener Rehrücken

eingemachten Früchten aus unserem Garten, Rotkraut, Kastanien, frisches Herbst Gemüse und Wildsauce mit frischen Pilzen

*Selle de chevreuil*

garnie de fruits, marrons, choux rouges, légumes d'automne et sauce aux champignons de forêt

ab 2 Pers. 61.50

## Wild Kombination

mit Rehrückenfilet rosa gebraten und saftiger Rehpfeffer garniert mit eingemachten Früchten aus unserem Garten und Wildrahmsauce mit frischen Pilzen

*Filet de chevreuil*

et civet de chevereuil et garni de fruits, marrons, choux rouges et sauce aux champignons de forêt

kann auch ohne Reh-Pfeffer serviert werden ! 44.50

## Zarte Rehschnitzel

an einer Wildsauce mit frischen Pilzen garniert mit eingemachten Früchten aus unserem Garten

*Médillons de chevreuil*

fôrestier garnis de fruits, choux rouges et marrons glacés

180.gr. 42.50  
Klein 120.gr. 36.50

## Wild Trio

zartes Hirsch Filet saftige Wildschwein Filet und Rehschnitzel auf einem Teller serviert Wildsauce und Wildgarnituren

*Trio de gibier*

filet de cerf, filet de sanglier et une escalope de chevreuil

43.50

## Rosa gebratenes Hirsch Filet

Frisch Pilze und Wildrahmsauce und Wildgarnituren

*Filet de cerf*

Sauce aux champignons de forêt de garnis de fruits, choux rouges et marrons glacés

44.50

## Hirschfilet Stroganoff

an einer rassigen Paprikasauce

*Stroganoff de cerf*

fine sauce au paprika

40.50

## Saftiger Rehpfeffer nach Jägerart

*Civet de chevereuil chasseur*

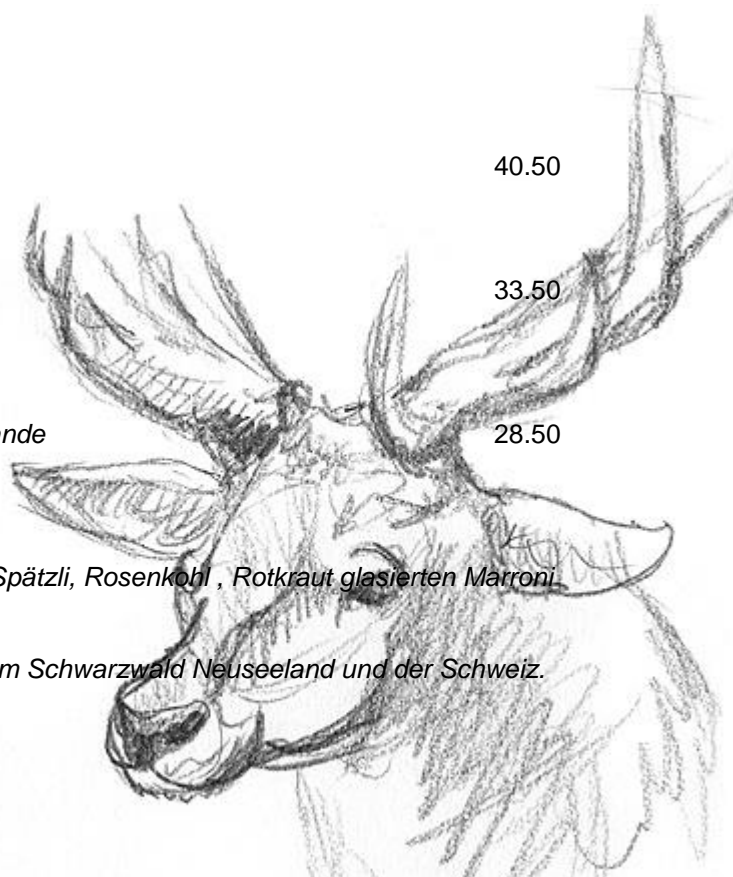
33.50

## Wild Vegi-Teller / Assiette chasseur sans viande

28.50

Alle Wildgerichte werden mit Hausgemachten Quark-Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut glasierten Marroni und Preiselbeeren serviert /Spätzli maison au séré

Unser Wildfleisch beziehen wir ausschliesslich aus dem Schwarzwald Neuseeland und der Schweiz.



Saftig zart knusprig frisch orginel

### **Beefsteak Tatar**

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

36.50

### **Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet**

Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse

*Petit Chateaubriand*

sauce béarnaise et légumes frais du marché

48.50

### **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

