

## **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*

### 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

### 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 <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

### 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'œuf*

11.80

### Gemischter Saisonsalat

*Salade mêlée de saison*

	11.80
<b>Klein</b>	9.80

### Grüner Blattsalat

*Salade verte de saison*

	8.80
<b>Klein</b>	6.80

"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.

### 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 Zanderfilets

Mit Riesenkapern / getrockneten Pomosole Tomaten /gehackte Petersilie

Filets de sandre sautés au beurre noisettes

capres / tomates sechés / persil

36.50

### 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

### 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

### 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

48.50

### Züttel's Gourmet Hamburger

aus reinem Swiss prim Rindfleisch

Hamburger « Gourmet » viande de boeuf swiss prim

200 gr. 24.50

### 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