

## **Gourmet Menu / Menu du marché 95.—**

ab 2 Pers.

**Tatar von Eglifilets aus Raron**  
Sauerrahm / Gurken/ Kapern/ Limetten  
Tartar de filets de perches de Rarogne  
Câpres / cornichon/ crème aigre/ limettes

**Gebratene Entenleber**  
drei verschiedenen Salzen / Seeländer Zwiebelkompott  
Foie gras de canard sauté  
Trois sels différents / compote d'oignons du Seeland

**Aufgeschnittenes Kanadisches Bison Entrecôte**  
Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse / Allumettes  
Entrecôte de bison Sauce béarnaise  
légumes frais du marché / allumettes

**Ananas Carpaccio mit Cointreau und Kokos Glace**  
Carpaccio d'ananas marine au Cointreau et glace à la noix de coco

## **Menu du pêcheur 56.—**

**Knackiger Salat mit warmem Speck, Champignons und Wachtelei**  
Salade du Seeland aux lardons, champignons et oeuf de caille

**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



## Die Tatar's Sashimi

<b>Beefsteak Tatar</b> Toast und Butter frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch Beefsteak tartare suisse, toasts et beurre		22.50
	<b>Gross</b>	36.50
<b>Hummer Tatar</b> Kapern / Gurken / Toskanischem Olivenöl / Ingwer / Limetten Madras Curry Tip Sauce Tartare de homard Câpres / cornichon / huile d'olive / gingembre / citron vert Sauce au curry de Madras		25.50
<b>Tatar von Eglifilets aus Raron</b> Sauerrahm / Gurken/ Kapern/ Limetten Tartar de filets de perches de Rarogne Câpres / cornichon/ crème aigre/ limettes		23.50
<b>Sashimi von Swiss Lachs</b> Wakame Algen Salat und Wasaby Sashimi de saumon Swiss Salade de wakame et Wasaby		23.50

## Die Vorspeisen

<b>Gebratene Entenleberdrei verschiedenen Salzen / Seeländer Zwiebelkompott</b> Foie gras de canard sauté Trois sels différents / compote d'oignons du Seeland		25.50
<b>Fritto Misto</b> Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise Fritto misto Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande		23.50
<b>Filet vom roten Thonfisch</b> 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
<b>Vitello tonnato</b> Kalbfleisch / Thonsauce / Kapern/ rote Zwiebeln Vitello tonnato Viande de veau / sauce au thon/ oignons rouges	<b>Gross</b> <b>Klein</b>	29.50 21.50



## Die Salate / Fitness

### Knackiger Saisonsalat gewürzt mit Italien Dressing und Olivenöl

*Salade de saison italien dressing et l'huile d' olives*

mit warmem Speck, Champignons und Wachtelei  
aux lardons, champignons et oeuf de caille 15.50

mit Black Tiger Riesenkrevetten und Knoblauch 29.50  
aux Crevettes géantes à l'ai klein 23.50

### Fitness Teller mit frischen Salaten französischem/ Italien Dressing

*Fitness aux salades mêlée french/ italien dressing*

Grilliertes Schweinssteak Kräuterbutter  
Steak de porc grillé Café de Paris 27.50

Zander Knusperli mit Mayonnaise  
Filets de sandre frit sauce mayonnaise 27.50

Zander im Butter gebraten Meunière  
Filets de sandre meunière au beurre 27.50

#### Gemischter Saisonsalat

Salade mêlée de saison

11.80 Klein 9.80

#### Grüner Blattsalat

Salade verte de saison

9.80 Klein 6.80

## Aus dem Wasser

**Schweizer Eglifilets aus Raron** 100% Schweiz (Raron) La perche loë ist noch in einem reinen Bergwasser aufgezogen. Sie weisen keine Wachstumshormone oder Antibiotika auf.

**Filet de perches de Rarogne** 100% Suisse ( Rarogne) La perche Loë est élevée dans une eau de montagne pure. Elle ne connaît ni hormone de croissance, ni médicaments ni antibiotiques.

im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni  
au beurre meunière

überbacken mit Gourmetbutter ( Haus-Spezialität)  
au beurre „ Gourmet „ ( spécialité de la maison )

im Butter gebraten mit Mandeln  
aux amandes

220.gr 49.50

---

## Egli Filets (Europa) Filets de perche (Europe)

im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise  
frits sauce mayonnaise

im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni  
au beurre meunière

überbacken mit Gourmetbutter ( Haus-Spezialität)  
au beurre „ Gourmet „ ( spécialité de la maison )

im Butter gebraten mit Mandeln  
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

---

## Zander / Sandre

In Butter gebratene Zander Filets

Mit Riesenkapern / getrockneten Pomosole Tomaten / gehackte Petersilie  
Filets de sandre

Sautés au beurre noisette câpres / tomates séchés / persile

38.



## Aus dem Meer

**Atlantik Wolfsbarsch ( Loup de mer ) und Riesenkrevette  
Champagnersauce und Sommer Gemüse aus dem Seeland**

Filet de loup de mer et crevette géantes  
Sauce au Champagne et légumes du Seeland  
43.50

**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

**Black Tiger Krevetten knusprig frittiert im Tempurateig mit  
Pflaumensauce Les Crevettes black Tiger**

frites à la pâte tempura accompagnées  
d'une sauce aux prunes und Chili 36.50

**Riesen Krevetten an grünem Curry, mit Zitronengras,  
Zitronenblätter / Koriander**

Les Crevettes géantes aux curry vert, citronnelle,  
feuilles de citronnier/coriandre 36.50

## Vegetarisch



**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

**Beyond Meat Burger**

Erbseprotein ist pflanzliches Eiweiß, welches aus gelben Schälern hergestellt wird.

La protéine de pois est une protéine végétale, fabriquée à partir de pois jaunes.

22.50

"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.

## Vom Grill

**Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet**  
Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse  
Petit Chateaubriand  
Sauce béarnaise et légumes frais du marché **49.50**

**Rindssteak grilliert mit Pfefferrahmsauce**  
frisches Marktgemüse  
Steak de boeuf grillé sauce au poivre  
Légumes du marché **28.50**

**Butter zartes Kanadisches Bison Filet**  
Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse  
Filet de bison  
sauce béarnaise et légumes frais du marché **58.—**

**Aufgeschnittenes Kanadisches Bison Entrecôte**  
Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse  
*Entrecôte de bison*  
Sauce béarnaise et légumes frais du marché **45.50**

**Doppeltes Entrecôte Black Angus**  
mit tausend Kräutern in der Pruzzel Pfanne serviert mit frischem Marktgemüse  
und Zündholzkartoffeln  
Entrecôte black Angus double,  
aux milles herbes , servie dans une poêle chaude, légumes frais et pommes  
allumettes **Ab 2 Pers. Pro Pers. 44.50**

## Aus der Pfanne

**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**

**Beilagen : Pommes frites, Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffel, Nudeln,Rösti.**  
**Garnitures: Pommes frites, pommes allumettes, riz, pommes vapeur , nouille,rösti.**

"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.