




# Take away Karte

<b>Knackiger grüner Salat mit Ei</b> Salade verte à l'oeuf				8.—
<b>Geräuchertes Lachs Tatar Sauerrahm Limetten</b> Tatar de saumon fumé sauce crème aigre limettes	Klein 20.--	Gross		33.--
<b>Beefsteak Tatar frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch</b> Beefsteak tatare suisse	Klein 21.--	Gross		34.—
<b>Gebratene Entenleber / Seeländer Zwiebelkompott</b> Foie gras de canard sauté / compote d'oignons du Seeland				22.--
<b>Fritto Misto</b> Mittelmeer Calamaretti / Krevetten / grüner Thaicurry-Mayonnaise Fritto misto Calamars / crevettes / mayonnaise au curry vert de Thaïlande	Klein 20.--	Gross		30.—
<b>Bielensee Krebsrahm-Suppe Krevetten Schlagrahm</b> Veloûté d'écrevisses brochette de crevettes géantes				10.50
<b>Riesenkrevetten mit thailändischem grünem Curry ( scharf)</b> Crevettes géantes au curry vert de Thaïlande ( piquant)				32.—
<b>Atlantik Wolfsbarsch ( Loup de mer ) und Riesenkrevetten</b> Champagnersauce mit Marktgemüse Filet de loup de mer et crevettes géantes Sauce au Champagne et légumes du jardin				39.--
<b>Triologie von Baby Hummer, Jakobsmuschel und</b> <b>Riesenkrevetten / Champagnersauce / Gemüsewürfel</b> Triologie avec petit homard, coquilles St-Jacques et crevettes Sauce au vin blanc, brunnoise de légumes				40.—
<b>In Butter gebratene Zander Filets</b> <b>mit getrockneten Tomaten und Riesen Kapern, Pinienkerne</b> Filets de sandre sautés au beurre noisette tomates séché capres et graine de pigeon				34.--
<b>Eglifilets im Bierteig knusprig gebacken mit Mayonnaise</b> Filets de perches frits sauce mayonnaise				29.--
<b>Eglifilets im Butter gebraten mit Kapern und Peperoni</b> Filets de perches au beurre meunière				29.--
<b>Eglifilets überbacken mit Gourmetbutter ( Haus-Spezialität)</b> Filets de perches au beurre „ Gourmet „ ( spécialité de la maison )				29.--
<b>Eglifilets im Butter gebraten mit Mandeln</b> Filets de perches aux amandes				29.--
<b>Knusper Hit: Fischfilets im Körbli zum picken</b> „sur le pouce „ corbeille de filets poissons frits				22.--

<b>Rindssteak grilliert mit Sauce Béarnaise</b> frisches Marktgemüse Steak de boeuf grillé sauce béarnaise légumes du marché Pommes frites		25.—
<b>Mini Chateaubriand aus zartem Irländischen Angus Rindsfilet</b> Sauce Béarnaise / frischem Marktgemüse Petit Chateaubriand Sauce béarnaise et légumes frais du marché		45.--
<b>Schweinssteak paniert frisches Marktgemüse Pommes Frites</b> Steak de porc pané légumes du marché Pommes frites		22.--
<b>Tofu Ragout an grünem Thaicurry</b> Frisches Seeland Gemüse Ragout de tofu aux curry vert Légumes du Seeland		23.50
<b>Soja Weizen Cordon mit Schnittlauch</b> Frisches Seeland Gemüse Cordon au soja et au froment farci à la ciboulette légumés du Seeland		23.50
<b>Tofu Piccata mit Sauce Béarnaise Marktgemüse Pommes Frites</b> Piccata aux tofu sauce béarnaise légumes pommes frites		23.50
	<b>Kinder Nuggets mit Pommes</b> Kinder Zander frits mit Pommes und Mayo	12.-- 12.—

### Dessert

Züttel's Tiramisu	8.00
Grossi's gebrannte Crème Crème brûlée	8.00
Hausgemachte Amaretti	6.00

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

**Bitte frühzeitig telefonisch bestellen !!!**