

Wild Gourmet Menu / Menu du marché 95.—

ab 2Pers.

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

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 de chevreuil et civet 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

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

Beefsteak Tatar Toast und Butter frisch zubereitet aus zartem Schweizer Rindsfleisch Beefsteak tartare suisse, toasts et beurre		22.50
	Gross	36.50
Sashimi von Swiss Lachs Wakame Algen Salat und Wasaby Sashimi de saumon Swiss Salade de wakame et Wasaby		22.--
Tatar von Eglifilets aus Raron Sauerrahm / Gurken/ Kapern/ Limetten Tartar de filets de perches de Rarogne Câpres / cornichon/ crème aigre/ limettes		23.50

Die Vorspeisen

Burgunder Schnecken 6 St. Hausgemachter Kräuterbutter überbacken Escargots à la bourguignonne 6 piece Beurre Café de Paris maison		19.—
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
Ravioli del Plin gefüllt mit Brasato und geriebener Belperknolle Kuhmilch Käse engerollt im Knoblauch-Pfeffer Mantel Raviolis del Plin farcis au brassato avec rebibes de fromage spécial de Belp		20.50



Die Suppen

Bielersee Krebsrahm-Suppe Krevetten-Spiessli / Schlagrahm Veloûté d'écrevisses brochette de crevettes géantes					15.50
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 geräucher Entenbrust Veloûté de marrons suprême de canard fumé					15.50

Die Salate

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	9.80	klein			11.80
Gemischter Saisonsalat Salade mêlée de saison	11.80	klein			9.80
Grüner Blattsalat Salade verte de saison	9.80	klein			6.80



Aus dem Meer

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	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

"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.

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 sechés / persile

38.--



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
Rosa gebratener Rehrücken auf dem Teller 1 Service Selle de chevreuil sur assiette 1 service		45.50
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		44.50
Zarte Rehschnitzel an einer Wildsauce mit frischen Pilzen garniert mit eingemachten Früchten aus unserem Garten Médallions de chevreuil fôrestier garnis de fruits, choux rouges et marrons glacés	180.gr. Klein	42.50 37.50
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		41.50
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.



Vom Grill

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

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

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 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

Wild Vegi-Teller / Assiette chasseur sans viande 28.50

"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.

