

## Vorspeisen / Suppen

<b>Bunter Blattsalat</b> Salade verte Green salad	<b>10.50</b>
<b>Gemischter Salat</b> Salade assortie Mixed salad AEFGKLMN	<b>12.50</b>
<b>Nüsslersalat mit gehacktem Ei und Croûtons</b> Salade doucette, oeuf haché et croûtons Lambs lettuce salad, chopped egg and bread dices ACG	<b>15.50</b>
<b>Käse Crèmebrulée mit Lauchrelish, garniert mit Nüssen und Lauchstroh</b> Crème brulée du fromage avec poireau relish garni avec des noix et poireau en paille Cheese crème brulée with leek relish garnished with nuts and leek straw ACGHO	<b>17.50</b>
<b>Duo von hausgeräucherter Forelle mit Fenchelsalat und Bitterorangenchutney</b> Duo de truite fumée maison avec salade de fenouil et chutney d'orange amère Duo of home-smoked trout with fennel salad and bitter orange chutney ADGKLO	<b>19.50</b>
<b>Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Sellerieasche</b> Os à moelle chaud, croûte des herbes et cendre de célerie Hot bone marrow with herbcrust and celery ash AGHL	<b>18.50</b>
<b>6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert</b> 6 escargots Bourgingnons gratinés 6 gratinated Burgundy snails AGLMOR	<b>16.50</b>
<b>Steinpilzessenz mit Steinpilzravioli</b> Essence de cèpes avec son ravioli Porcini essence with porcini ravioli ACDLOP	<b>14.50</b>
<b>Bielensee Weissweinsuppe mit karamellisierten Kalbsmilken</b> Soupe au vin blanc lac de Biemme avec ris de veau caramélisé White wine soup lake Biel with caramelized veal milk AGLO	<b>15.50</b>

Alle Preise inklusive MwSt