

Vorspeisen

Bunter Blattsalat Salade verte Green salad	9.00
Gemischter Salat Salade assortie Mixed salad	10.00
Nüsslersalat mit gehacktem Ei Salade de mâche avec oeuf hâche Lambs lettuce salad with chopped egg	13.50
Hausgeräucherte Lachsstreifen mit Nüsslersalat Goujon de Saumon fumée maison salade de mâche Home smoked Salmon slices on Lambs lettuce salad	18.50
Heisser Markknochen mit Meersalz und Toast Os à moelle chaud sel marin et toast Hot marrowbone with seasalt and Toast	16.50
Spargeln mit Rohschinken und Bärlauch-Mayonnaise Asperges avec jambon cru et mayonnaise aux l'ail des ours Asparagus with dreyed ham and wild garlic mayonaise	19.50
Spargelsalat mit Erdbeeren und Hüttenkäse Salad d'asperges avec des fraises et du fromage blanc Asparagus salad with strawberries and cottage cheese	15.50
Blätterteigkissen mit Spargelragout und Morcheln an einer Rahmsauce Feuilletée farci aux ragout d'asperges sauce au morilles Puff pastry filled with Asparagus ragout creamy morilles sauce	19.50
Hauptgang, Plat principale, Main course	32.50
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen Veloute d'asperges avec goujon de saumon fumée Asparagus creamsoup with home smoked salmon	12.00
Bielensee Weissweinsuppe mit St. Jakobsmuschel Soupe au vin blanc du Lac de Bienne et sa Coquille St. Jaques Whitewine soup lake Biel with scallop	12.00
Spinatsuppe mit Belper Knolle Crème d'épinard avec "Belper Knolle" Spinach cream soup with "Belper Knolle"	11.00



Suppen

Fisch

Gebratene Eglifilets mit Mandeln Filets de perche sautés aux amandes Perch fillets sauteed with sliced almonds	39.00
Seeteufelbäggli auf süss saurer Sauce Joue de Lotte de mer sauté sur sauce doux et aigre Cheek from sea devil on a sweet and sour sauce	39.50
Heissrauchlachsschnitte auf Spargelrisotto Tranche de saumon fumé chaud sur lit de risotto et asperges Hot smoked salmon on a bed of risotto and asparagus	37.50





Unsere Teigwaren sind alle hausgemacht!
Nos pâtes sont faites maison
Our pastas are all home-made

Frische hausgemachte Gemüselasagne mit Tomaten, Rahmsauce und Parmesan
 Lasagne aux légumes faite maison avec tomates, crème et parmesan
 Home made vegetable lasagna with tomatoes, cream and parmesan **29.00**

Hausgemachte Nudeln an Zitronenöl mit Pinienkernen und Kefen **26.50**
 Nouilles maison sauce à l'huile citron et pignon et pois mange tous
 Homemade Noodles with lemon oil and pine nut and sugar peas

Spargelrisotto mit Bärlauch und Belper Knolle **28.50**
 Risotto aux l'ail des ours et "Belper Knolle"
 Risotto with wild garlic and "Belper Knolle" fresh ceese

Spargeln Mailänder Art mit Grana Padano, Butter und Spiegelei **29.50**
 Asparagus à la milanaise, Grana Padano, beurre et oeuf plat
 Asparagus milanaise style with Grana Padano, butter and fried egg

Spezialitäten

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Kalbsnieren **44.00**
 Emincé de veau à la Zurichoise original avec rognons de veau
 Original sliced veal Zurich style with veal Kidney

Gebratenes Angus Rindsfilet mit Entenleber **52.00**
 Tournedos de boeuf avec foie de canard
 Beef tenderloin with Duck liver

Angus Rindsfiletstreifen an Balsamicosauce auf gebratenen Spargeln **48.00**
 Goujon de filet de boeuf angus sauce au balsamic et asperges
 Beef tenderloin stripes balsamic sauce and asparagus

Pouletbrust gefüllt mit Pilzmoussline auf Kräuterrahm **38.50**
 Sûpreme de volaille farci aux champignons et sauce aux herbes
 Chickenbreast filled with mushrooms and creamy herbsauce

Kalbspaillard mit Ras el Hanout Jus und Spargeln **46.50**
 Escalopes de veau avec Ras el Hanout jus et asperges
 Veal escalopes with Ras el Hanout sauce and asparagus

Schweinsfiletmedaillons an Bärlauchrahm und Spargeln **38.50**
 Medaillon de filet de porc crème l'ail des ours et asperges
 Porcfilet medaillon wild garlic creme sauce and asparagus

Am Stück gebratenes Schweizer Lammkarrée mit Kräuter Knoblauchsauce, reichhaltige Gemüsebeilage
 Carrée d'agneau avec sauce à l'ail et herbes, accompagnement de légumes
 Roasted rack of lamb with herbs and garlic, vegetables **ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 people 46.00**

Châteaubriand, Sauce Béarnaise reichhaltige Gemüsebegleitung
 Châteaubriand accompagnement de légumes et sauce Béarnaise
 Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce **ab 2 Pers. dès 2 pers. from 2 people 61.50**

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen nach Wahl hausgemachte Nudeln, Rösti, Risotto, Reis, neue Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln oder Pommes frites .

Tous nos plats principaux sont accompagnés de nouilles maison, rösti, risotto, riz pilaw, pommes sautées nouvelle, gratin dauphinois, pommes nature ou pommes frites.

All our main dishes are served with home-made noodles, rösti, risotto, rice, new fried potatoes au gratin potatoes , boiled potatoes or french fries .

alle Preise inkl 8% MwSt

Pasta und Risotto