

## Vorspeisen / Suppen

|                                                                                                     |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Bunter Seeländerblattsalat</b>                                                                   | <b>10.50</b> |
| Salade verte de seeland / Colorful Seeland leaf salad                                               |              |
| <b>Gemischter Seeländersalat</b>                                                                    | <b>12.50</b> |
| Salade mixte du Seeland Mixed Seeland salad                                                         |              |
| ACEGHKLMNO                                                                                          |              |
| <b>Frühlingssalat mit Ziegenfrischkäse aus Bütikofen, Radieschen und Honignüssen</b>                | <b>16.50</b> |
| Salade de printemps avec fromage de chèvre de Bütikofen, radis et noix au miel                      |              |
| Spring salad with goat cheese from Bütikofen, radishes, and honey nuts                              |              |
| CMH                                                                                                 |              |
| <b>Sautierte Bielersee Felchenfilets auf lauwarmem Spargelsalat an Rhabarber Vinaigrette</b>        | <b>24.50</b> |
| Filets de féra du lac de Bienne sautés sur une salade d'asperges tiède avec vinaigrette au rhubarbe |              |
| Sautéed whitefish fillets from Lake Biel on a warm asparagus salad with rhubarb vinaigrette         |              |
| ADGKLM                                                                                              |              |
| <b>Seeländer Fischterrine mit Fisch aus dem Bielersee auf Erbsenpüree mit Minze</b>                 | <b>19.50</b> |
| Terrine de poisson du Seeland avec poisson du lac de Bienne sur purée de pois à la menthe           |              |
| Seeland fish terrine with fish from Lake Biel on pea puree with mint                                |              |
| CDGK                                                                                                |              |
| <b>Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast</b>                                              | <b>19.50</b> |
| Os à moelle chaud avec croûte aux fine herbes, et toast                                             |              |
| Hot bone marrow with herb crust, and toast                                                          |              |
| AGHL                                                                                                |              |
| <b>6 Burgunder Schnecken im Töpflein gratiniert</b>                                                 | <b>16.50</b> |
| 6 escargots de Bourgogne gratinés dans leur pot                                                     |              |
| 6 Burgundy snails gratinated in a pot                                                               |              |
| AGLMOR                                                                                              |              |
| <b>Gerolfinger Gemüsesuppe mit Ricotta Ravioli</b>                                                  | <b>14.50</b> |
| Soupe de légumes Gerolfingen avec raviolis au ricotta                                               |              |
| Gerolfingen vegetable soup with ricotta ravioli                                                     |              |
| ACLG                                                                                                |              |
| <b>Spargelcremesuppe aus Kallnacher Spargel mit Rohschinkenchip</b>                                 | <b>13.50</b> |
| Soupe crémeuse d'asperges de Kallnach avec chips de jambon cru                                      |              |
| Creamy asparagus soup from Kallnach with raw ham chip                                               |              |
| AGL                                                                                                 |              |
| <b>Fenchelessenz mit Ziegenfrischkäse aus Bütikofen und Kräutern</b>                                | <b>13.00</b> |
| Essence de fenouil avec fromage de chèvre de Bütikofen et herbes                                    |              |
| Fennel essence with goat cheese from Bütikofen and herbs                                            |              |
| L                                                                                                   |              |

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

## Hauptgänge

|                                                                                                       |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken)</b>                               | <b>47.00</b>            |
| Émincé de veau à la mode de Lysser (avec des laits)                                                   |                         |
| Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads)                                                  |                         |
| AGHLMNO                                                                                               |                         |
| <b>Geschnetzelte Kalbsleber mit Frühlingszwiebeln in Butter<br/>gebraten mit Rösti</b>                | <b>35.50</b>            |
| Émincé de foie de veau avec des oignons nouveaux, sauté au beurre avec rösti                          |                         |
| Sliced calf liver with spring onions, roasted in butter, served with rösti                            |                         |
| AGKLMNO                                                                                               |                         |
| <b>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Kallnacher Spargeln</b>                                       | <b>48.50</b>            |
| Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes et asperges de Kallnach                                      |                         |
| Beef entrecote with herb butter and Kallnach asparagus                                                |                         |
| AGHLMNO                                                                                               |                         |
| <b>Pouletbrust vom Gsteighof, auf Zitronen-Bärlauchsauce</b>                                          | <b>38.50</b>            |
| Poitrine de poulet du Gsteighof sur sauce citron-ail des ours                                         |                         |
| Chicken breast from Gsteighof with lemon-wild garlic sauce                                            |                         |
| AGHLMNO                                                                                               |                         |
| <b>Rosa gebratenes Lammrack aus Grossaffoltern<br/>an kräftigem Jus mit Pinot Noir aus Ligerz</b>     | <b>44.00</b>            |
| Carré d'agneau rosé de Grossaffoltern au jus corsé au Pinot Noir de Ligerz                            |                         |
| Pink roasted lamb rack from Grossaffoltern with strong jus and Pinot Noir from Ligerz                 |                         |
| AGHLMNO                                                                                               |                         |
| <b>Schweinsfiletmédallions aus Diessbach im Speckmantel,<br/>Morchelrahmsauce</b>                     | <b>41.50</b>            |
| Médallions de filet de porc de Diessbach enroulés de lard, sauce crème aux morilles                   |                         |
| Pork fillet medallions from Diessbach wrapped in bacon, morel cream sauce                             |                         |
| ACGHLMNO                                                                                              |                         |
| <b>Cordonbleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bärlauchkäse<br/>aus dem Lysser Käse Keller</b>    | <b>31.50</b>            |
| Cordon bleu de porc farci de jambon                                                                   |                         |
| et de fromage à l'ail des ours de la cave à fromage de Lyss                                           |                         |
| Pork cordon bleu filled with ham and wild garlic cheese from the Lyss cheese cellar                   |                         |
| ACGKLH                                                                                                |                         |
| <b>Châteaubriand vom Regionalem Rind mit reichhaltiger<br/>Gemüsebegleitung</b>                       | <b>pro Person 65.50</b> |
| <b>und Sauce Béarnaise, ab 2 Personen</b>                                                             |                         |
| Châteaubriand avec son riche accompagnement de légumes et sauce Béarnaise,<br>à partir de 2 personnes |                         |
| Châteaubriand with vegetables and Béarnaise sauce, from 2 guests                                      |                         |
| ACGHLMNO                                                                                              |                         |

Alle Preise inklusive MwSt / in Schweizer Franken

## Aus See und Fluss

### **Seeländer Egli in Oberwiler Butter gebraten** **46.50**

Filets de perche du Seeland poêlés au beurre d'Oberwil

Lakeland perch fillets sautéed in Oberwil butter

ADGH

### **Sautierte Felchenfilets vom Bielersee mit gebratenen Spargeln und Frühlingskräutern** **39.00**

Filets de féra du lac de Bienne sautés avec asperges rôties et herbes printanières

Sautéed whitefish fillets from Lake Biel with roasted asparagus and spring herbs

ADGH

### **Fragen Sie nach dem Fang des Tages von der Fischerei Dasen in Gerolfingen** **Tagespreis**

#### **Zur Auswahl:**

hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL), Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), Farmerkartoffeln (L), Kroketten (AC) oder Seeländer Pommes frites

#### **Aux choix:**

nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL), gratin de pommes de terre (GL), pommes nature (G), pommes rôti (L), pommes croquettes (AC), ou pommes frites

#### **Served with:**

a side of pasta (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice (GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), country fries (L), croquettes (AC) or French fries

## Rein Pflanzlich

|                                                                                                                                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Gerolfinger Frühlingsgemüse im Backteig, Haselnusscreme, Kräuterdip und Zwiebelhaferrahmsauce</b>                                                                                                            | <b>29.50</b> |
| Nouilles roulées au beurre d'ail des ours avec champignons sautés,<br>Pignons de pin et crème fraîche<br>Bear's garlic finger-shaped dumplings with sautéed mushrooms,<br>pine nuts, and crème fraîche<br>AHLMO |              |
| <b>Seeländer Gemüsestrudel auf Erbsen-Minzpüree</b>                                                                                                                                                             | <b>29.50</b> |
| Risotto aux asperges avec oignons verts sautés et carottes nouvelles glacées<br>Asparagus risotto with sautéed spring onions and glazed baby carrots<br>AHLMO                                                   |              |
| <b>Spargel-Quinoa-Bowl mit karamelisierten Walnüssen aus Safnern und Rhabarberdressing</b>                                                                                                                      | <b>29.00</b> |
| Vegan Capuns aux lentil aux manteaux de blettes et velouté de<br>Lait d'avoine à l'ail des ours<br>Vegan Lenses Capuns with chard, outmilk sauce with wild garlic<br>AHLMO                                      |              |

## Spargel aus der Region

|                                                                                                                                                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Portion weisser und oder grüner Spargel an Sauce Hollondaise oder Butter</b>                                                                        | <b>25.50</b> |
| Portion d'asperges blanches et ou vertes Sauce Hollandaise ou beurre<br>Portion of white and or green asparagus with sauce Hollandaise or butter<br>CG |              |
| <b>mit neuen Kartoffeln</b>                                                                                                                            | <b>4.50</b>  |
| avec pommes de terre / with new potatos                                                                                                                |              |
| <b>mit Rohschinken</b>                                                                                                                                 | <b>7.00</b>  |
| au jambon cru / wih ham                                                                                                                                |              |
| <b>mit Kochschinken</b>                                                                                                                                | <b>5.00</b>  |
| au jambon cuit / with raw ham                                                                                                                          |              |
| <b>Spargeln Oberwiler Art mit Jurablickkäse, Butter und Spiegelei</b>                                                                                  | <b>31.50</b> |
| Asperges milaniase, fromage rappé, beurre et oeuf plat<br>Asparagus Milan style with parmesan, butter and fried egg                                    |              |