

KALTE und WARME VORSPEISEN ENTRÉES

Norwegischer Rauchlachs an Dillsenfauce, mit Toast und Butter <i>Saumon fumé Norvégien, sauce aneth</i>		Fr. 19.50
Randencarpaccio mit Zitronenöl und Baumnüssen <i>Carpaccio de betterave a l'huile de citron et noix</i>		Fr. 12.00
Fischknusperli mit Tartarsauce <i>Goujons de bondelles frits, sauce tartare</i>	Vorspeise	Portion
	Fr. 17.50	Fr. 23.50
Swiss Prime Rindstartar mit Cognac <i>Tartare de bœuf parfumé au cognac</i>	½ Portion	Portion
	Fr. 19.50	Fr. 29.50

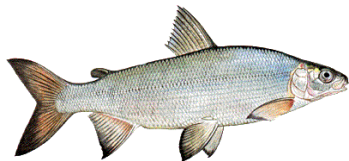
SUPPEN POTAGES

Cappucino vom Seeländer-Steinpilz <i>Cappucino de bolet Seelandais</i>		Fr. 14.00
Bouillon mit Gemüse <i>Bouillon aux légumes</i>		Fr. 9.50
Selleriecremesuppe serviert in seiner Schale <i>Potage de céleris servis dans sa coque</i>		Fr. 12.00

SALATE / SALADES Dressing nach Wahl / sauce à choix

Grüner Salat <i>Salade verte</i>		Fr. 8.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>		Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Ei <i>Salade de doucettes aux œufs</i>		Fr. 11.50
Caesar Salad <i>Eisberg Salat mit Speck und Parmesan</i> <i>Salade iceberg avec lard et parmesan</i>		Fr. 12.50

SÜSSWASSER FISCHE POISSONS DU LAC



- Fischgerichte je nach Fang des Fischers
- Selon arrivage

Fischknusperli mit Tartarsauce

Goujons de bondelles frits, sauce tartare

Fr.23.50

Goldbraun gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Trauben und Randenheu

Filet de sandre sauté sur lit de fenouil, foin de betterave rouge

Fr.37.50

Knusprig gebackene Eglifilets mit Tartarsauce

Filets de perches frits, sauce tartare

Fr.37.50

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Trockenreis, Teigwaren

Garniture à choix: pommes vapeur, riz créole, pâtes

VOM MEER DE LA MER

Black Tiger Riesencrevetten mit roter Thai-Curry-Sauce Basmatireis

Crevettes géantes, au curry rouge façon Thai, riz Basmati

Fr.35.00

Redsnapperfilet gebraten auf schwarzen Linsen

Filet de redsnapper meunière sur lentilles noires

Fr.35.00

Unsere Bielersee-Fische beziehen wir ausschliesslich von der Fischerei Remo Grimm, Lüscherz.

Salzwasserfische Schalen-, und Krustentiere, liefert uns Fideco Murten.

Nos poissons du lac de Biemme sont livrés exclusivement par notre pêcheur Remo Grimm de Lüscherz.

Nos poissons de mer et nos crustacés sont livrés par Fideco de Morat

FLEISCHGERICHTE

VIANDES

Argentinisches Rindsfilet „Senorita“ 180g Cafe de Paris,
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Filet de bœuf 180g Café de Paris

Pommes sautées, bouquet de légumes

Fr.48.50

Argentinisches Rindsfilet „Ranchero“ 250g Cafe de Paris,
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Filet de bœuf 250g sauce Café de Paris

Pommes sautées, bouquet de légumes

Fr.54.50

Châteaubriand für 2 Personen
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Châteaubriand pour de persons

Sauce Béarnaise, gratin Dauphinoise , bouquet de légumes

Fr. 99.00

Lammhüftli „Provençale“ mit Thymian-Rösti,
Gemüsebouquet,

Hanche d'agneau "Provençale", avec bouquet de légumes, rösti au thym

Fr.37.00

Mit Spinat gefüllte Pouletbrust im Rohschinkenmantel
mit Weissweinsrisotto

Poitrine de poulet farcie aux épinards en branche enrobe de jambon cru

Fr.28.00

Paniertes Kalbsschnitzel goldbraun gebraten mit Pommes Frites

Escalope de veau panée avec pommes frites

Fr.29.50

PASTA/ PÂTES

Penne Absolut (Tomatensauce mit Vodka)

Penne absolut (sauce tomate avec Vodka)

Fr.16.50

Agnelotti verdi mit Frischkäse und Salbeibutter

Agnelotti verdi avec du fromage frais au beurre du sauge

Fr.16.50

Fleischdeklaration / Déclaration d'origine de la viande:

Poulet: Deutschland / Allemagne ; Rind / Bœuf: Argentinien / Argentine

Lamm / Agneau: Australien und Neuseeland / Australie et Nouvelle Zélande

Kalbfleisch / Veau: Schweiz / Suisse, Schweinefleisch / Porc: Schweiz / Suisse

(Rind kann mit Antibiotika oder anderen mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

SCHLÖSSLIMENU

Norwegischer Rauchlachs
Dillsensauce, mit Toast und Butter

Saumon fumé Norvégien, sauce aneth

Seeländer Selleriecremesuppe
serviert in seiner Schale

Potage de céleris servis dans sa coque

Gebratenes Rindsfiletmedaillon

Merlotsauce

Thymianrösti

Gemüsebouquet

Filet de bœuf sauté

Sauce merlot

Rösti au thym

Bouquet de légumes

Granny Smith Sorbet
mit Apfellikör

Granny Smith Sorbet liqueur aux pommes

CHF 64.50

Menuänderung Aufpreis Fr. 3.00

Changement de menu Fr. 3.00

Dieses Menu servieren wir von 12.00 Uhr bis 13.00 Uhr
und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr ab 2 Personen

Ce menu est servi de 12.00 h à 13.00 h et de 18.00h à 21.00 h à partir de 2 personnes