

SUPPEN - Les Potages

| | |
|--|----------|
| <i>Tagessuppe - Potage du jour</i> | Fr. 7.80 |
| <i>Bielersee Fischsuppe - Soupe aux poissons du lac</i> | Fr. 10.- |
| <i>Twanner Weinsuppe - Soupe au vin blanc de Douanne</i> | Fr. 12.- |

VORSPEISEN - Les Entrées

| | |
|---|----------|
| <i>Kleiner Bündnerteller Petite assiette de viande des Grisons</i> | Fr. 13.- |
| <i>Gambas an warmen Knoblauchöl Gambas à l'huile d'olive chaude et ail</i> | Fr. 14.- |
| <i>Eglifilet gebacken oder à la meunière Filet de perches frites ou à la meunière</i> | Fr. 19.- |

SALATE - Les Salades

| | |
|---|-----------|
| <i>Grüner Salat - Salade verte</i> | Fr. 8.50 |
| <i>Gemischter Salat - Salade mêlée</i> | Fr. 9.80 |
| <i>Saisonsalat mit Croûtons, Speckwürfel und Sonnenblumenkernen Salade de saison avec croûtons, lardons et graines de tournesol</i> | Fr. 14.50 |

FISCHSPEZIALITÄTEN - Les poissons

| | Teller Assiette | Portion |
|---|--------------------|--|
| EGLI gebacken - Perches frits | Fr. 31.- | Fr. 40.- |
| EGLI meunière - Perches à la meunière | Fr. 31.50 | Fr. 40.- |
| EGLI halb/halb - Perches moitié/moitié | | Fr. 42.- |
| | | |
| FELCHEN gebacken - Féras frits | Fr. 29.50 | |
| FELCHEN à la meunière - Féras à la meunière | Fr. 30.- | |
| FELCHEN nach Art des Chefs - Féras à la mode du patron | | Fr. 39.- |
| | | |
| HECHTFILET gebacken - Filet de brochet frit | Fr. 29.50 | |
| HECHTFILET à la meunière - Filet de brochet à la meunière | Fr. 29.50 | |
| | | |
| Je nach Fang - Selon arrivage Ganzer BIELERSEE HECHT im Ofen ab 2 Personen Brochet du Lac de Bienne au four dès 2 personnes | | Fr. 44.- pro Person par personne |
| | | |
| HECHT im Rotweïnbutter auf Trüffelkartoffelstock Brochet au beurre rouge avec pomme mousseline aux truffes | | Fr. 36.- |
| | | |
| BIELERSEE FISCHTELLER verschiedene Fischarten gebacken Assiette du pêcheur avec différentes sortes de poissons frits | | Fr. 28.50 |
| | | |
| FISCH IM KORB Gebackene Zanderfilet mit Mayonnaise, ohne Beilagen Friture de sandre en corbeille | | Fr. 21.- |
| | | |
| FISCHERFITNESS gebackene Bielersee Rotaugenfilet mit Salatteller, Tartarsauce Filets de vengerons frits et grande salade mêlée, sauce tartare | | Fr. 27.- |

FLEISCHSPEZIALITÄTEN - Les viandes

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Seelandgemüse und Pommes frites Fr. 37.-

Tournedos de bœuf avec café de Paris, légumes du Seeland et pommes frites

Filetgulasch Stroganoff mit Butterreis Fr. 36.50
Bœuf Stroganoff avec riz au beurre

Rindsmedaillons mit frischen saisonalen Salaten und Kräuterbutter Fr. 27.50
Médailles de bœuf grillés avec salades de saison et café de Paris

Kalbs-Saltimbocca an Rotweinjus mit Risotto Fr. 34.-
Saltimbocca de veau au jus du vin rouge avec risotto

Paniertes Schweinsschnitzel mit Seelandgemüse und Pommes frites Fr. 20.-
Escalope de porc panée avec des légumes du Seeland et pommes frites

Frische Eier-Ravioli je nach Saison Fr. 18.-
im Olivenöl sautiert mit Rucola, Pinienkernen und Pesto
Ravoilis aux oeufs sautée dans l'huile d'olive,
Garniture de pesto, roquette et pignons