

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. 15.-
<i>Eglifilet gebacken oder à la meunière Filets 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

	<i>Teller Assiette</i>	<i>Portion</i>
<i>EGLI gebacken - Perches frits</i>	Fr. 31.50	Fr. 40.50
<i>EGLI meunière - Perches à la meunière</i>	Fr. 32.-	Fr. 40.50
<i>EGLI halb/halb - Perches moitié/moitié</i>		Fr. 43.-
<i>FELCHEN gebacken - Féra frits</i>	Fr. 30.-	
<i>FELCHEN à la meunière - Féra à la meunière</i>	Fr. 31.-	
<i>FELCHEN nach Grenobler Art, mit Kapern, Zitronen- und Tomatenwürfeln Gemüsereis</i>		
<i>Féra a la grenobloise, riz au légumes</i>	Fr. 35.-	
<i>HECHTFILET gebacken - Filet de brochet frit</i>	Fr. 31.-	
<i>HECHTFILET à la meunière - Filet de brochet à la meunière</i>	Fr. 31.50	
<i>BIELERSEE FISCHINTOPF mit Felchen, Kartoffeln und Gemüse</i>	Fr. 38.-	
<i>Marmite de pêcheur avec du féra, pommes de terre et légumes</i>		
<i>Je nach Fang - Selon arrivage :</i>		
<i>Ganzer BIELERSEE HECHT im Ofen ab 2 Personen</i>	Fr. 44.- pro Person	
<i>Brochet du Lac de Biemme au four dès 2 personnes</i>	par personne	
BIELERSEE FISCHTELLER		
<i>verschiedene Fischarten gebacken Assiette du pêcheur avec différentes sortes de poissons frits</i>	Fr. 28.50	
FISCH IM KORB		
<i>Gebackene Zanderfilet mit Mayonnaise, ohne Beilagen</i>		
<i>Friture de sandre en corbeille</i>	Fr. 21.-	
FISCHERFITNESS		
<i>gebackene Bielersee Rotaugenfilet mit gemischtem Salat, Tartarsauce</i>	Fr. 27.-	
<i>Filets de vengerons frits et grande salade mêlée, sauce tartare</i>		

Unser Fischmenu - Notre menu de poisson

*Twanner Weinsuppe
Soupe au vin blanc de Douanne*

*Marktsalat mit Kernen und Croûtons
Salade du marché avec des graines et croûtons*

*Felchenfilets nach Grenobler Art auf Gemüsereis
Filets de fera à la Grenobloise sur riz de legumes*

*und
et*

*Eglifilets gebacken mit Petersilien-Kartoffeln und Mayonnaise
Filet de perches frites avec pommes persil avec sauce mayonnaise*

*Winzersorbet
Sorbet vigneron*

Fr. 60.--

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

Rindsentrecôte an Rotweinjus, mit Karotten-Fenchelgemüse und Gratin dauphinois Fr. 38.50
Entrecôte de boeuf au jus de vin rouge, legumes de fenouil et carottes, gratin dauphinois

Kalbssteak an Morchelsauce mit Butternüdeli und Mandelbrokkoli Fr. 39.-
Steak de veau à la sauce de morille avec des nouilles

Paniertes Schweinsschnitzel mit Seelandgemüse und Pommes frites Fr. 21.-
Escalope de porc panée avec des légumes du Seeland et pommes frites

FrISCHE Eier-Ravioli je nach Saison Fr. 19.-
im Olivenöl sautiert mit Rucola, Pinienkernen und Pesto
Raviolis aux oeufs sautée dans l'huile d'olive,
Garniture de pesto, roquette et pignons