

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 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

	Teller Assiette	Portion
EGLI gebacken - Perches frits	Fr. 31.50	Fr. 40.50
EGLI meunière - Perches à la meunière	Fr. 32.-	Fr. 40.50
EGLI halb/halb - Perches moitié/moitié		Fr. 43.-
FELCHEN gebacken - Féra frits	Fr. 29.50	
FELCHEN à la meunière - Féra à la meunière	Fr. 30.-	
FELCHEN nach Art des Chefs - Féra à la mode du patron		Fr. 40.-
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	Fr. 44.- pro Person	
Brochet du Lac de Biènnne au four dès 2 personnes	par personne	
FELCHEN nach Grenobler Art, mit Kapern, Zitronen- und Tomatenwürfeln Gemüsereis		
Féra a la grenobloise, riz de legumes	Fr. 35.-	
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	Fr. 27.-	
Filets de vengerons frits et grande salade mêlée, sauce tartare		

*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 légumes*

*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

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

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 sautés dans l'huile d'olive,
Garniture de pesto, roquette et pignons