

Häblus

RESTAURANT

MENUVORSCHLÄGE

Liebe Gäste,

Für die Menubesprechung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, Ihren Besuch anzumelden, damit wir Ihren Anlass in aller Ruhe besprechen können.

Wir möchten Sie auf einige Punkte aufmerksam machen:

- Unsere Menus servieren wir gerne ab ca. 10 Personen. Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass bekannt zu geben.
- Wir arbeiten mit dem „Blumenladen“ in Nidau. Sie helfen Ihnen gerne mit Ihrer Tischdekoration.
- Eine besondere Tischordnung sollten Sie bitte, zusammen mit den Tischkärtchen bis 24 Std. vorher bei uns abgeben.
- Verlängerung nach Mitternacht bis max. 2 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 50 CHF pro Stunde.
- Aperos: Blätterteiggebäck (2CHF/Person), Gemüse mit Dipps (2CHF/Person), Diverse Bruschettis (2CHF/Stück)

1. MENU À 51.00 CHF

Gemischter Salat

*

Eglifilets gebraten,
Salzkartoffeln

*

Eglifilets gebacken, Tartarsauce

*

Halbgefrorenes mit
Grand'Marnier

2. MENU À 48.00 CHF

Gemischter Salat

*

Tagliatelle mit leichter Rahm-
sauce und Lachsforellenwürfel

*

Gegrillte Zanderfilets mit
Gemüse, Salzkartoffeln

*

Hausgemachtes Diplomat

3. MENU À 60.00 CHF

Nüsslersalat mit leicht
gebratenem Hecht

*

Bielerseefischsuppe

*

Felchenfilets mit Estragonsauce

*

Zanderfilets gegrillt mit Gemüse

*

Eglifilets frittiert mit
Salzkartoffeln

*

Coupe Romanoff

4. MENU À 55.00 CHF

Marinierte- und pochierte
Lachsforellenfilets mit Salat

*

Pochierte Felchenfilets auf
Lauchbett mit
Schnittlauchschaum

*

Eglifilets meunière

*

Mousse au chocolat

5. MENU À 56.00 CHF

Nüsslisalat
*
Lachsforellenfilet pochiert mit
Hollandaise und Linsen
*
Roastbeef nach Englischer Art
Gemüse, Kroketten
*
Orangensalat mit Datteln und
Nougat

6. MENU À 51.00 CHF

Tomatensuppe
*
Eglifilets frittiert
*
Saltimbocca mit Pilzrisotto
*
Vacherin glacé

7. MENU À 57.00 CHF

Gemischter Salat
*
Pastetli gefüllt mit Bielersee-
fischen in Streifen geschnitten
*
Sorbet Campari
*
Schweinsfilet Calvados mit
Gemüse und Kroketten
*
Caramelchöpfli

8. MENU À 65.00 CHF

Geräucherte Entenbrust mit
Salat an Balsamico
*
Eglifilets in Butter
*
Zitronensorbet mit Campari
*
Rindsfilet garniert
*
Teller mit verschiedenen
Desserts

9. MENU À 44.00 CHF

Grüner Salat mit einem
pochierten Lachsforellenfilet

*

Kalbsnierbraten mit Gemüse
und Pommes-Frites

*

Früchte-Halbgefrorenes auf
Himbeerpüree

10. MENU À 40.00 CHF

Tomatensuppe

*

Grillierter Käse auf Salatteller

*

Quornstroganoff mit Nudeln

*

Fruchtsalat

11. MENU À 48.00 CHF

Rindscarpaccio mit Parmesan
und Saisonsalate

*

Schweinscarrébraten Calvados
mit Gemüse und Röstikroketten

*

Meringue glacé

12. MENU À 68.00 CHF

Gemischter Salat

*

Felchenfilets frittiert

*

Kalbsfilet mit Morchelsauce
Nudeln oder Reis

*

Zwetschgeneis mit Vieille prune
