

## Suppen / Potages

Tagessuppe / Soupe du jour	8.00
Räblus-Weissweinsuppe / Soupe au vin blanc du Räblus	8.00

## Vorspeisen / Hors d'œuvre

<b>Leicht geräuchertes Tartar</b> von Bielerseefelchen auf Toast mit Salat <i>Tartare de féra fumé du lac de Biemme sur toast, avec salade</i>	19.00
<b>Eglifilets</b> gebacken oder in Butter <i>Filets de perche frits ou meunière</i>	23.00
<b>Nudeln</b> mit Fischstreifen, Knoblauch und Tomatensauce <i>Nouilles avec poisson, ail et sauce tomates</i>	22.00

## Salat / Salades

<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i>	mit Croutons und Sonnenblumenkerne <i>avec des croutons et graines de tournesol</i>	10.00
<b>Grüner Salat</b> <i>Salade verte</i>	verschiedene Blattsalate <i>composition de salades</i>	8.00

## Fisch / Poissons

<b>Eglifilets</b> gebacken oder meunière / <i>Filets de perche frits ou meunière</i>	42.00
<b>Felchenfilets</b> gebacken oder meunière / <i>Filets de féra frits ou meunière</i>	39.00
<b>Hechtfilets</b> gebacken oder meunière / <i>Filets de brochet frits ou meunière</i>	43.00
<b>Hechtfiletstreifen provençale</b> mit Kräuter-Tomatensauce <i>Lamelles de filets de brochet provençal, avec une sauce tomate riche</i>	43.00
<b>Felchenfilets pochiert</b> mit Estragonsauce <i>Filets de féra, pochés avec une sauce à l'estragon</i>	39.00
<b>Goujonette du lac:</b> Hecht-, Egli- und Felchenfilets an einer Chasselasrahmsauce <i>Filets de brochet, perche et féra sautés dans une sauce à la crème et au chasselas</i>	39.00
<b>*Ganzer Hecht</b> aus dem Ofen, je nach Tagesfang (ab 500g) p.P. <i>Brochet entier à la meunière</i> p.p. <i>Selon pêche du jour (à partir de 500g)</i>	45.00
<b>*Regenbogenforelle</b> blau oder meunière <i>Truite arc en ciel au bleu ou à la meunière</i>	1 Stk /pce. 26.00 2 Stk /pce 38.00

**Beilagen:** Salzkartoffeln, Pommes-Frites, oder Reis

und die hausgemachte Mayonnaise, Tartaresauce oder extra leichte Quarksauce;

Gemüse (+5.00 CHF)

*Garniture : Pommes vapeur, frites ou riz ainsi que notre mayonnaise, sauce tartare, ou sauce séché maison ; légumes (+5.00CHF)*

Pro Portion zirka 280 g Fisch. Auf Wunsch auch kleinere Portionen

*Environ 280g par portion. Petites portions sur demande*

\*Je nach Fang / selon arrivage

## Fleisch / Viandes

<b>Rindsfilet</b>	/ <i>Filet de bœuf</i>	46.00
<b>Rindsentrecôte</b>	/ <i>Entrecôte de bœuf</i>	40.00
<b>Rindsfilet Stroganoff</b>	/ <i>Filet de bœuf stroganoff</i>	44.00
<b>Rahmschnitzel</b>	/ <i>Escalope de veau à la crème</i>	44.00
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b>	/ <i>Escalope de veau panée</i>	44.00
<b>Pouletbrust</b> Mit Dijon- Senfsauce	/ <i>Suprême de poulet</i> <i>avec sauce à la moutarde de Dijon</i>	33.00

Beilagen: Gemüse und Pommes-Frites, Reis oder Nudeln  
*Garniture : légumes, et frites, riz ou nouilles.*

## Weder Fisch noch Fleisch /ni poisson, ni viande:

<b>Bourguignon des Bois</b> mit Reis <i>Bourguignon des bois avec riz</i>	26.00
<b>Quinoa-Hackplätzli</b> mit Tomatensauce, Gemüse und Pommes frites (Vegan) <i>Galette de quinoa avec sauce tomate du jardin, légumes et frites</i>	28.00

## Kinderteller / Assiettes pour enfants

<b>Eglifilets</b> gebacken oder in Butter <i>Filets de perche frits ou à la meunière</i>	17.00
<b>Schweinsschnitzel</b> nature oder paniert Gemüse, Pommes-Frites <i>Escalope de porc nature ou panée légumes, frites</i>	17.00

## Dessert hausgemacht wie zu Grossmutter's Zeiten Desserts préparés selon la recette de grand-maman

<b>Trauben von unserem Rebberg</b> in Rum eingelegt mit Vanilleglace <i>Les raisins de notre vigne macérés au rhum avec de la glace vanille</i>	15.00
<b>Räbluschöpfli</b> / <i>Diplomate maison</i>	13.00
<b>Parfait glacé</b> Grand Marnier	9.50
<b>Mousse au chocolat</b>	13.00
<b>Warmes Schoggichüechli</b> / <i>Gâteau au chocolat</i>	15.00
<b>Meringue</b>	9.00
<b>Meringue glacée</b>	13.00
<b>Eiskaffee</b> / <i>Café glacé</i>	12.00
<b>Coupe Danemark</b>	15.00
<b>Cassata</b> ( <i>avec Maraschino + CHF 2.00</i> )	8.00
<b>Räblus-Müschterli</b> Mousse au Chocolat, Räbluschöpfli und Tagesparfait	15.00
<b>Sorbet</b> Aprikose, Zwetschgen oder Zitrone mit dem dazugehörenden Schuss <i>d'abricot, de prune ou de citron avec sa liqueur</i>	12.00

**Unsere Glacearomen:** Vanille, Mocca, Erdbeer, Caramel, Chocolat

**Nos sorbets :** Zitrone, Zwetschgen, Aprikose

eine Kugel / <i>une boule</i>	3.80
zwei Kugeln / <i>deux boules</i>	7.00

mit Rahm CHF 1.00 Zuschlag *avec chantilly CHF 1.00 de supplément*

## Das Fischermenü CHF 65.00

*Mit den Empfehlungen der  
Kellermeisterin  
CHF 85.00*

**Gemischter Salat  
mit frittiertem Hecht**

*1 dl Chasselas*

\*

**Felchenfilets mit  
Estragonsauce, Reis**

*1 dl Mon Blanc*

\*

**Camparisorbet**

*mit Mousseux*

\*

**Eglifilets gebraten  
mit Salzkartoffeln**

*1 dl Œil-de-Perdrix*

\*

**Teller mit verschiedenen Desserts**

*Nobling Dessertwein oder Brandy*

## Le menu pêcheur CHF 65.00

*Avec les recommandations  
de notre vigneronne  
CHF 85.00*

**Salade composée  
et brochet frit**

*1 dl Chasselas*

\*

**Filets de féra,  
sauce estragon, riz créole**

*1 dl Mon Blanc*

\*

**Sorbet Campari**

*au Mousseux*

\*

**Filets de perche meunière  
pommes nature**

*1 dl Œil-de-Perdrix*

\*

**Assiette avec différents desserts**

*Nobling vin de dessert ou Brandy*