

Brunnengarten

Grüner Salat	<i>Salade verte</i>	8.00
Gemischter Salat	<i>Salade mêlée</i>	10.00
Tagessuppe	<i>Soupe du jour</i>	8.00
Egli,- oder Felchenfilets gebacken	<i>Filets de perche ou féra frits</i>	34.00
Egli,- oder Felchenfilets in Butter	<i>Filets de perche ou féra meunière</i>	34.00
Zanderfilets gebraten mit Chimichurri und Gemüse	<i>Filets de sandre poêlés avec sauce chimichurri et légumes</i>	32.00
Rindsentrecôte, Kräuterbutter mit Gemüse und Pommes-Frites	<i>Entrecôte de bœuf avec des légumes et des frites</i>	43.00
Surf & Turf : Rindsentrecôte und Hechtfilet Gemüse und Pommes-Frites	<i>Surf & Turf : Entrecôte de bœuf et filet de brochet légumes et pommes frites</i>	44.00
Quinoa-Hackplätzli mit Tomatensauce und Gemüse	<i>Galette de quinoa avec sauce tomate et légumes</i>	28.00
Gartenfrische Salatteller:	<i>Nos salades d'été :</i>	
mit Bielerseefelchen-Rillettes auf Toast	<i>avec rilette de féra fumé du lac de Bienne sur toast</i>	30.00
mit Zanderfilets gebraten oder frittiert	<i>avec filets de sandre meunière ou frits</i>	32.00
mit Pouletbrust und Kräuterbutter	<i>avec poitrine de poulet et beurre café de paris</i>	30.00
mit Käse und Ei	<i>avec fromage et œuf</i>	23.00

Das Fischermenu 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
Solaris 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
Solaris vin de dessert ou Brandy

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

Trauben im Rum von unserem Rebberg, serviert mit Vanilleglace <i>Les raisins de notre vigne macérés au rhum avec de la glace vanille</i>	15.00
Räblus-Chöpfli / <i>Diplomate maison</i>	13.00
Parfait glacé Grand Marnier	9.50
Mousse au chocolat	13.00
Meringue	9.00
Meringue glacée	13.00
Cassata (<i>avec Maraschino + CHF 2.00</i>)	8.00
Eiskaffe / <i>Café glacé</i>	12.00

Unsere Glacearomen : Vanille, Mocca, Erdbeer, Caramel, Chocolat
Nos glaces et sorbets : Zitrone, Zwetschgen, Aprikose

1 Kugel / <i>une boule</i>	3.80
2 Kugeln / <i>deux boules</i>	7.00

Zitronensorbet mit Wodka / <i>sorbet colonel</i>	12.00
Aprikosensorbet mit Abricotine / <i>sorbet abricot à l'abricotine</i>	12.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / <i>sorbet prune à la vieille prune</i>	12.00

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