

Suppen / Potages

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

Vorspeisen / Hors d'œuvre

| | |
|--|-------|
| Bielerseefelchen-Rillettes auf Toast mit Salat <i>Rillettes de féra fumé du lac de Biemme sur toast, avec salade</i> | 19.50 |
| Eglifilets gebacken oder in Butter <i>Filets de perche frits ou meunière</i> | 23.00 |
| Nudeln mit Fischstreifen, Knoblauch und Tomatensauce <i>Nouilles avec poisson, ail et sauce tomates</i> | 22.00 |

Salat / Salades

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

Fisch / Poissons

| | | |
|---|--|-------------|
| Eglifilets gebacken oder meunière | / <i>Filets de perche frits ou meunière</i> | 42.00 |
| Felchenfilets gebacken oder meunière | / <i>Filets de féra frits ou meunière</i> | 42.00 |
| Hechtfilets gebacken oder meunière | / <i>Filets de brochet frits ou meunière</i> | 44.00 |
| Hechtfiletstreifen provençale mit Kräuter-Tomatensauce | | 44.00 |
| | <i>Lamelles de filets de brochet provençal, avec une sauce tomate riche</i> | |
| Zanderfilets pochiert mit Estragonsauce | | 39.50 |
| | <i>Filets de sandre, pochés avec une sauce à l'estragon</i> | |
| Goujonette du lac: | | |
| Hecht-, Egli-, Lachsforellen und Zanderfilets an einer Chasselasrahmsauce | | 39.50 |
| | <i>Filets de brochet, perche, truite saumonée et sandre sautés dans une sauce à la crème et au chasselas</i> | |
| *Ganzer Hecht aus dem Ofen, je nach Tagesfang (ab 500g) | p.P | 45.00 |
| | <i>Brochet entier à la meunière</i> | <i>p.p.</i> |
| | <i>Selon pêche du jour (à partir de 500g)</i> | |

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 séré 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

| | | |
|--|--|-------|
| Rindsfilet | / <i>Filet de bœuf</i> | 46.00 |
| Rindsentrecôte | / <i>Entrecôte de bœuf</i> | 43.00 |
| Rindsfilet Stroganoff | / <i>Filet de bœuf stroganoff</i> | 44.00 |
| Rahmschnitzel | / <i>Escalope de veau à la crème</i> | 44.00 |
| Paniertes Kalbsschnitzel | / <i>Escalope de veau panée</i> | 44.00 |
| Pouletbrust 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:

| | |
|---|-------|
| Bourguignon des Bois mit Reis <i>Bourguignon des bois avec riz</i> | 26.00 |
| Quinoa-Hackplätzli 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

| | |
|---|-------|
| Eglifilets gebacken oder in Butter <i>Filets de perche frits ou à la meunière</i> | 17.00 |
| Schweinsschnitzel 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

| | |
|--|-------|
| Trauben von unserem Rebberg in Rum eingelegt mit Vanilleglace <i>Les raisins de notre vigne macérés au rhum avec de la glace vanille</i> | 15.00 |
| Räblus-Müscherli Mousse au Chocolat, Räbluschöpfli und Tagesparfait | 15.00 |
| Räbluschöpfli / <i>Diplomate maison</i> | 13.00 |
| Parfait glacé Grand Marnier | 9.50 |
| Mousse au chocolat | 13.00 |
| Warmes Schoggichüechli / <i>Gâteau au chocolat</i> | 15.00 |
| Meringue | 9.00 |
| Meringue glacée | 13.00 |
| Eiskaffee / <i>Café glacé</i> | 12.00 |
| Coupe Danemark | 13.00 |
| Cassata (<i>avec Maraschino + CHF 2.00</i>) | 8.00 |
| Sorbet 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
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