

Getränkekarte / Boissons

Räblus Weine 1 dl 5 dl 7 dl 3.75 dl

Weiss / Blanc

Chasselas offen / ouvert	5.00	25.00		
Chasselas Flaschen / bouteille			37.00	
Mon Blanc Johanniter	7.00	31.50	44.50	
Nobling Brut	7.00	31.50	44.50	
Solaris	7.00	31.50	44.50	

Rosé

Œil-de-Perdrix	5.50	28.00	40.00	
----------------	------	-------	-------	--

Rot / Rouge

Pinot Noir	6.00	30.00	42.00	
Pinot Noir Barrique			56.50	28.50
Blue Velvet	6.00	30.00	42.00	

Schaumwein / Mousseux

Blanc de Noir Brut	9.50		53.50	
--------------------	------	--	-------	--

Aarebier	33 cl Flaschen	4.90		
Süssgetränke / doux	33 cl Flaschen	4.70		
Henniez	50 cl Flaschen	5.60		
Henniez	1 Liter Flaschen	9.50		

Kaffee / café		4.50		
Tee / thé		4.50		
Milchkaffee / café au lait		4.70		

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

Eglifilets gebacken	<i>Filets de perche frits</i>	34.00
Eglifilets in Butter	<i>Filets de perche 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: *Nos salades d'été :*

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
-----------------	----------------------------	-------

Desserts hausgemacht wie zu Grossmutter's Zeiten

Desserts préparés selon la recette de grand-maman

Trauben im Rum von unserem Rebberg, serviert mit Vanilleglace 15.00
Les raisins de notre vigne macérés au rhum avec de la glace vanille

Räblus-Chöpfli / *Diplomate maison* 13.00

Parfait glacé Grand Marnier 9.50

Mousse au chocolat 13.00

Meringue 9.00

Meringue glacée 13.00

Eiskaffee / *café glacé* 12.00

Cassata (*avec Maraschino + CHF 3.00*) 8.00

Räblus-Müscherli:
 Mousse au Chocolat, Räbluschöpfli und Tagesparfait 15.00

Unsere Glacearomen: Vanille, Mocca, Erdbeer, Caramel, Chocolat
Nos glaces et sorbets : Zitronen, Aprikosen

1 Kugel / *une boule* 3.80

2 Kugeln / *deux boules* 7.00

Zitronensorbet mit Wodka / *sorbet colonel* 12.00

Aprikosensorbet mit Abricotine / *sorbet abricot à l'abricotine* 12.00

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / *sorbet prune à la vieille prune* 12.00

mit Rahm CHF 1.00 Zuschlag
avec chantilly CHF 1.00 de supplément

