

# Getränkete / Boissons

**Räblus Weine**            1 dl            5 dl            7 dl            3.75 dl

## Weiss / Blanc

Chasselas offen / ouvert	5.00	25.00		
Chasselas Flaschen / bouteille			38.00	19.50
Mon Blanc Johanniter	7.50	32.00	45.00	
Nobling Brut	7.50	32.00	45.00	
Solaris	7.50	32.00	45.00	

## Rosé

Œil-de-Perdrix	6.00	29.00	41.00	
----------------	------	-------	-------	--

## Rot / Rouge

Pinot Noir	7.00	31.00	43.00	
Pinot Noir Barrique			57.00	29.00
Blue Velvet	7.00	31.00	43.00	

## Schaumwein / Mousseux

Blanc de Noir Brut	10.00		60.00	
--------------------	-------	--	-------	--

Aarebier	33 cl Flaschen	5.00		
Süssgetränke / doux	33 cl Flaschen	4.90		
Mineralwasser, <i>Eptinger</i>	50 cl Flaschen	6.00		
Mineralwasser, <i>Eptinger</i>	1 Liter Flaschen	10.00		

Kaffee / café		4.50		
Tee / thé		4.50		
Milchkaffee / café au lait		5.00		

# 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	<i>Filets de sandre poêlés avec sauce chimichurri</i>	35.00
Gemüse und Pommes Frites	<i>légumes et pommes frites</i>	

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 &amp; 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 <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
Eiskaffee / <i>café glacé</i>	12.00
Cassata ( <i>avec Maraschino + CHF 3.00</i> )	8.00
Räblus-Müscherli: Mousse au Chocolat, Räbluschöpfli und Tagesparfait	15.00
Unsere Glacearomen: Vanille, Mocca, Erdbeer, Caramel, Chocolat <i>Nos glaces et sorbets :</i> Zitronen, Aprikosen	
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 <i>avec chantilly CHF 1.00 de supplément</i>	

