

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>		
**Felchenfilets pochiert mit Estragonsauce		39.50
<i>Filets de féra pochés avec une sauce à l'estragon</i>		
Bielersee-Wels an Curry-Sauce		40.00
<i>Silure du Lac de Bienne au curry</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>	p.p.	
<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

** je nach Fang : Zander oder Felchen / *selon pêche du jour : sandre ou féra*

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.

Der Chef empfiehlt : *Le chef vous recommande :*

Surf & Turf: Rindsentrecôte und Hechtfilet, Gemüse und Pommes Frites <i>Entrecôte de bœuf et filet de brochet, légumes et pommes frites</i>	44.00
---	-------

Weder Fisch noch Fleisch / ni poisson, ni viande:

Quinoa-Hackplätzli mit Tomatensauce, Gemüse und Pommes frites (Vegan) <i>Galette de quinoa avec sauce tomate du jardin, légumes et pommes frites</i>	28.00
Frühlingsrisotto <i>Risotto de printemps</i>	29.00

Kinderteller / Assiettes pour enfants

Eglifilets gebacken oder in Butter <i>Filets de perche frits ou à la meunière</i>	17.00
Schweinschnitzel nature oder paniert mit Gemüse und Pommes-Frites <i>Escalope de porc nature ou panée avec légumes et pommes 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 3.00</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 68.00

*Mit den Empfehlungen der
Kellermeisterin
CHF 88.00*

**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 68.00

*Avec les recommandations
de notre vigneronne
CHF 88.00*

**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

**je nach Fang: Zander oder Felchen / selon la pêche du jour: sandre ou féra*

Dieses Menü kann bis um 13h und 20h bestellt werden (Sonntag bis 19h) / Dernière commande de ce menu à 13h et 20h (dimanche à 19h)