

## Suppen / Potages

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

## Vorspeisen / Hors d'œuvre

<b>Bielerseefelchen-Rillettes</b> auf Toast mit Salat <i>Rillettes de féra fumé du lac de Bienne sur toast, avec salade</i>	19.50
<b>Gebeizte Welsfilets auf Gemüsestreifen</b> <i>Filets de silure marinés sur julienne de légumes</i>	15.00
<b>Eglifilets</b> gebacken oder in Butter <i>Filets de perche frits ou meunière</i>	23.00
<b>Nudeln</b> mit Fischstreifen, Knoblauch und Tomatensauce <i>Nouilles avec poisson, ail et sauce tomates</i>	22.00

## Salat / Salades

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

## Fisch / Poissons

<b>Eglifilets</b> gebacken oder meunière	/ <i>Filets de perche frits ou meunière</i>	42.00
<b>**Felchenfilets</b> gebacken oder meunière /	<i>Filets de féra frits ou meunière</i>	42.00
<b>Hechtfilets</b> gebacken oder meunière	/ <i>Filets de brochet frits ou meunière</i>	44.00
<b>Hechtfiletstreifen provençale</b> mit Kräuter-Tomatensauce		44.00
<i>Lamelles de filets de brochet provençal, avec une sauce tomate riche</i>		
<b>**Felchenfilets pochiert</b> mit Estragonsauce		39.50
<i>Filets de féra pochés avec une sauce à l'estragon</i>		
<b>Bielersee-Wels an Curry-Sauce</b>		40.00
<i>Silure du Lac de Bienne au curry</i>		
<b>Goujonette du lac:</b>		
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>		
<b>*Ganzer Hecht</b> 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

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

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

---

## Weder Fisch noch Fleisch / ni poisson, ni viande:

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

## Kinderteller / Assiettes pour enfants

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

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

<b>Trauben von unserem Rebberg</b> in Rum eingelegt mit Vanilleglace <i>Les raisins de notre vigne macérés au rhum avec de la glace vanille</i>	15.00
<b>Räblus-Müscherli</b> Mousse au Chocolat, Räbluschöpfli und Tagesparfait	15.00
<b>Räbluschöpfli</b> / <i>Diplomate maison</i>	13.00
<b>Parfait glacé</b> Grand Marnier	9.50
<b>Mousse au chocolat</b>	13.00
<b>Warmes Schoggichüechli</b> / <i>Gâteau au chocolat</i>	15.00
<b>Meringue</b>	9.00
<b>Meringue glacée</b>	13.00
<b>Eiskaffee</b> / <i>Café glacé</i>	12.00
<b>Coupe Danemark</b>	13.00
<b>Cassata</b> ( <i>avec Maraschino + CHF 3.00</i> )	8.00
<b>Sorbet</b> 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)*