

## Vorspeisen – Entrées de saison

<b>Lüscherzer Fischesüppi</b>	12.80
<b>mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli</b>	
<i>Soupe de poissons à la mode de Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail</i>	
<b>Feines Muskat Kürbisschaumsüppi verfeinert mit Amaretto</b>	11.50
<i>Fine crème de courge parfumée à l'Amaretto</i>	
<b>Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise</b>	11.50
<i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	
***	
<b>Rindscarpaccio mit Zwiebelconfit, Kürbisperlen und Belperknolle</b>	25.50
<i>Carpaccio de bœuf accompagné de confit d'oignons, de perles de courge et de boule de Belp</i>	
<b>Leicht gebratene frische Entenleber mit Mango-Papaya Chutney</b>	28.50
<i>Foie gras frais de canard poêlé au chutney de mangue et papaye</i>	
<b>„Neptun“, mildgeräucher schottischer Rauchlachs</b>	26.50
<b>mit Salatbukett, Senf – Dillsauce und Meerrettichrahm</b>	
<i>Saumon fumé d'Ecosse « Neptune », bouquet de salade à la sauce moutarde et aneth accompagné de chantilly au raifort</i>	
<b>Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“</b>	18.50
<i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	
<b>Schwarzes Sepia Nudelnestli mit Zander</b>	
<b>an einer feinen Noilly Prat Sauce</b>	23.50
<i>Sandre à la sauce fine de Noilly Pratservie dans un nid de nouilles à l'encre de seiche</i>	
<b>Carpaccio von rosa geräucher Barberie Entenbrust</b>	
<b>auf Nüsslisalat mit marinierten Orangenfilets und Entenleberterrine</b>	26.50
<i>Carpaccio de filets de canard de Barbarie sur son lit de doucette agrémentée de segments d'oranges et terrine de foie gras maison</i>	
<b>Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit</b>	11.80
<i>Salade mêlée de saison</i>	
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen</b>	12.80
<i>Salade de doucette „maison“ avec lardons, œuf et graines de tournesol grillées</i>	
<b>Bunter grüner Blattsalat</b>	9.50
<i>Salade verte de saison</i>	