

Vorspeisen – Entrées de saison

Lüscherzer Fischesüppi	12.80
mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli	
<i>Soupe de poissons à la mode de Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail</i>	
Feines Tomatencremesüppi mit frischem Basilikum	11.50
<i>Crème de tomates au basilic</i>	
Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise	11.50
<i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	
Gaspacho „Andalouse“ mit seiner Garnitur	11.50
<i>Gaspacho « Andaloux » et sa garniture</i>	

Mildgeräucherter schottischer Lachs	26.50
mit Senf – Dillsauce und Meerrettichrahm	
<i>Saumon fumé d'Ecosse, sauce moutarde à l'aneth et chantilly au raifort</i>	
Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“	18.50
<i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	
Erfrischendes Zweierlei von Cocktailcrevetten mit Cavaillon Melonen	
und Sommersalaten an Feigen Balsamico-Dressing	24.50
<i>Duo des crevettes et melon de cavaillon avec salade estivale à la sauce au vinaigre balsamique de figues</i>	
Rindscarpaccio mit Salatbukett und Eierschwämmli	26.50
<i>Carpaccio de bœuf, bouquet de salade et chanterelles fraîches</i>	
Carpaccio von rotem Thunfisch mit frischem Basilikum	24.50
<i>Carpaccio de thon rouge au basilic frais</i>	
Crevetten Cocktail Calypso mit Sesam Segel	19.50
<i>Cocktail de crevettes Calypso</i>	
Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit	11.80
<i>Salade mêlée de saison</i>	
Tomatensalat „Caprese“ mit frischem Basilikum und Büffelmozzarella	13.80
<i>Salade de tomates « Caprese » au basilic et mozzarella de buffle</i>	
Bunter grüner Blattsalat	9.50
<i>Salade verte de saison</i>	