

Vorspeisen – Entrées de saison

<i>Lüscherzer Fischesüppi</i>	12.80
<i>mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli</i>	
<i>Soupe de poissons à la mode de Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail</i>	
<i>Leichtes Crèmesüppi aus Spargeln</i>	11.50
<i>Fine crème d'asperges</i>	
<i>Bielensee Riesling Wy Süppi mit Gemüsebrunoise</i>	11.50
<i>Crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	

<i>„ Neptun „ mildgeräucherter schottischer Raulachs</i>	26.50
<i>mit Salatbukett, Senf – Dillsauce und Meerrettichrahm</i>	
<i>Saumon fumé d'Ecosse « Neptune », bouquet de salade à la sauce moutarde et aneth, accompagné de chantilly au raifort</i>	
<i>Leicht gebratene frische Entenleber mit Mango-Papaya Chutney</i>	28.50
<i>Foie gras frais de canard poêlé au chutney de mangue et papaye</i>	
<i>Carpaccio von rotem Thunfisch mit frischem Basilikum</i>	24.50
<i>Carpaccio de thon rouge au basilic frais</i>	
<i>Schwarzes Sepia Nudelnestli mit Zander</i>	
<i>an einer feinen Noilly Prat Sauce</i>	23.50
<i>Sandre à la sauce fine de Noilly Prat servie dans un nid de nouilles à l'encre de seiche</i>	
<i>Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“</i>	18.50
<i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	
<i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	12.80
<i>Salade de doucette „maison“ avec lardons, œuf et graines de tournesol grillées</i>	
<i>Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit</i>	11.80
<i>Salade mêlée de saison maison</i>	
<i>Bunter grüner Blattsalat</i>	9.50
<i>Salade verte de saison</i>	