

## 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 Tomatencremesüppi mit frischem Basilikum</b>	11.50
<i>Crème de tomates au basilic</i>	
<b>Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise</b>	11.50
<i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	
<b>Gaspacho „Andalouse“ mit seiner Garnitur</b>	11.50
<i>Gaspacho « Andaloux » et sa garniture</i>	
***	
<b>Mildgeräucherter schottischer Lachs</b>	26.50
<b>mit Senf – Dillsauce und Meerrettichrahm</b>	
<i>Saumon fumé d'Ecosse, sauce moutarde à l'aneth et 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>Erfrischendes Zweierlei von Cocktailcrevetten mit Cavaillon Melonen</b>	
<b>und Sommersalaten an Feigen Balsamico-Dressing</b>	24.50
<i>Duo des crevettes et melon de cavaillon avec salade estivale à la sauce au vinaigre balsamique de figues</i>	
<b>Octopuscarpaccio an mediterraner Vinaigrette</b>	26.50
<i>Carpaccio de poulpe, vinaigrette méditerranéenne</i>	
<b>Carpaccio von rotem Thunfisch mit frischem Basilikum</b>	24.50
<i>Carpaccio de thon rouge au basilic frais</i>	
<b>Crevetten Cocktail Calypso</b>	19.50
<i>Cocktail de crevettes Calypso</i>	
<b>Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit</b>	11.80
<i>Salade mêlée de saison</i>	
<b>Tomatensalat „Caprese“ mit frischem Basilikum und Büffelmozzarella</b>	13.80
<i>Salade de tomates « Caprese » au basilic et mozzarella de buffle</i>	
<b>Bunter grüner Blattsalat</b>	9.50
<i>Salade verte de saison</i>	