

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 Muskat Kürbisschaumsüppi verfeinert mit Amaretto	11.50
<i>Fine crème de courge parfumée à l'Amaretto</i>	
Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise	11.50
<i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	
Rindscarpaccio mit Zwiebelconfit und Kürbissperlen	26.50
<i>Carpaccio de boeuf accompagné de confit d'oignons et de perles de courge</i>	
Leicht gebratene frische Entenleber mit Mango-Papaya Chutney	28.50
<i>Foie gras frais de canard poêlé au chutney de mangue et papaye</i>	
Mildgeräuchter schottischer Lachs	26.50
mit Senf – Dillsauce und Meerrettichrahm	
<i>Saumon fumé d'Ecosse, sauce moutarde à l'aneth et chantilly au raifort</i>	
Hausgemachte Seeländer Reh-Terrine mit Rotweinzwetschgen	
und Salatbukett an Waldfrucht-Balsamico	19.80
<i>Terrine de chevreuil maison du Seeland aux pruneaux au vin rouge et sa salade au vinaigre balsamique</i>	
Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“	18.50
<i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	
Herbstlicher Waldsalat mit gebratenen Pilzen	19.50
<i>Salade automnale aux champignons grillés</i>	
Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit	11.80
<i>Salade mêlée de saison</i>	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen	12.80
<i>Salade de doucette „maison“ avec lardons, œufs et graines de tournesol grillées</i>	
Bunter grüner Blattsalat	9.50
<i>Salade mêlée verte de saison</i>	