

Vorspeisen – Entrées de saison

Lüscherzer Fischesüppi <i>mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli</i> <i>Soupe de poissons à la mode de Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail</i>	13.80
Feines Muskat Kürbisschaumsüppi verfeinert mit Amaretto <i>Fine crème de courge parfumée à l'Amaretto</i>	11.50
Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise <i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i> ***	11.50
Rindscarpaccio mit Zwiebelconfit, Kürbisperlen und Belperknolle <i>Carpaccio de bœuf accompagné de confit d'oignons, de perles de courge et de boule de Belp</i>	25.50
Leicht gebratene frische Entenleber mit Mango-Papaya Chutney <i>Foie gras frais de canard poêlé au chutney de mangue et papaye</i>	28.50
„Neptun“, mildgeräucher schottischer Rauchlachs mit Salatbukett, Senf – Dillsauce und Meerrettichrahm <i>Saumon fumé d'Ecosse « Neptune », bouquet de salade à la sauce moutarde et aneth accompagné de chantilly au raifort</i>	26.50
Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“ <i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	18.50
Schwarzes Sepia Nudelnestli mit Zander an einer feinen Noilly Prat Sauce <i>Sandre à la sauce fine de Noilly Pratservie dans un nid de nouilles à l'encre de seiche</i>	23.50
Carpaccio von rotem Thunfisch <i>Carpaccio de thon rouge</i>	26.50
Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit <i>Salade mêlée de saison</i>	11.80
Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen <i>Salade de doucette „maison“ avec lardons, œuf et graines de tournesol grillées</i>	12.80
Bunter grüner Blattsalat <i>Salade verte de saison</i>	9.50