

## **Vorspeisen – Entrées de saison**

<b>Lüscherzer Fischesüppi</b>	13.80
<i>mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli</i>	
<i>Soupe de poissons à la mode de Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail</i>	
<b>Feines Muskat Kürbisschaumsüppi verfeinert mit Amaretto</b>	11.50
<i>Fine crème de courge parfumée à l'Amaretto</i>	
<b>Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise</b>	12.50
<i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	
<b>Leicht gebratene frische Entenleber mit Mango-Papaya Chutney</b>	28.50
<i>Foie gras frais de canard poêlé au chutney de mangue et papaye</i>	
<b>Mildgeräucherter schottischer Lachs</b>	26.50
<i>mit Senf – Dillsauce und Meerrettichrahm</i>	
<i>Saumon fumé d'Ecosse, sauce moutarde à l'aneth et chantilly au raifort</i>	
<b>Hausgemachte Seeländer Reh-Terrine mit Rotweinzwetschgen und Salatbukett an Waldfrucht-Balsamico</b>	19.80
<i>Terrine de chevreuil maison du Seeland aux pruneaux au vin rouge et sa salade au vinaigre balsamique</i>	
<b>Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“</b>	18.50
<i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	
<b>Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit</b>	11.80
<i>Salade mêlée de saison</i>	
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen</b>	12.80
<i>Salade de doucette „maison“ avec lardons, œufs et graines de tournesol grillées</i>	
<b>Bunter grüner Blattsalat</b>	9.50
<i>Salade mêlée verte de saison</i>	