

*Folgende Menus haben wir für Sie zusammengestellt.  
Nous avons composé pour vous les menus suivants*

### **Menu 1**

***Bunter grüner Blattsalat nach Saison***

*Salade verte du marché*

\*\*\*

***Knusprig gebackene Bielerseefelchenfilets***

***Salzkartoffeln, Tatarensauce***

*Filets de féra frits*

*pommes nature, sauce tartare*

\*\*\*

***« Brönnti Creme »***

***Nach Grossmutter Art***

*Crème brûlée maison façon « Grand-mère »*

**Fr. 47.--**

### **Menu 2**

***Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit***

*Salade maison de saison*

\*\*\*

***Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons***

***Seeländer Marktgemüse***

***Feine Butternüdeli***

*Escalope de porc à la crème aux champignons*

*Légumes du Seeland*

*Nouillettes au beurre*

\*\*\*

***Schangnauer Riesen-Meringues mit Glace***

*Meringues de Schangnau avec glace*

**Fr. 49.50**

### ***Menu 3***

***Feines Spinatcrèmesüppli mit Brotcroûtons***

*Fine crème d'épinards*

\*\*\*

***Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit***

*Salade maison de saison*

\*\*\*

***Knusprige gebackene Eglifilets***

***Tatarensauce, Salzkartoffeln***

*Filets de perches frits*

*Sauce tartare, pommes nature*

\*\*\*

***Hausgemachtes kleines Vacheringlace***

*Petit vacherin glacé maison*

***Fr. 66.50***

## **Menu 4**

**Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit**

*Salade maison de saison*

\*\*\*

**Lüscherzer Fischsüppi mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli**

*Soupe de poissons Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail*

\*\*\*

**Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten**

**Waldpilzrahmsauce**

**Frisches Marktgemüse**

**Safranrisotto**

*Filet de porc entier rôti au four*

*Sauce des champignons des bois*

*Risotto safrané*

\*\*\*

**Parfait glacé maison**

*Hausgemachtes Rum-Parfait*

**Fr. 69.50**

## **Menu 5**

**Bunter gemischter Haus-Salat nach Saison**

*Salade maison de saison*

\*\*\*

**Knusprig gebackene Eglifilets**

**mit Tatarensauce**

**Salzkartoffeln**

*Filets de perches frits,*

*Pommes nature, sauce tartare*

\*\*\*

**Gespickter Rindsschmorbraten nach "Burgunder Art"**

**Feiner Kartoffelstock**

*Boeuf braisé Bourguignonne*

*Pommes mousseline*

\*\*\*

**« Brönnti Creme » nach Grossmutter Art**

*Crème brûlée maison façon « Grand-mère »*

**Fr. 72.50**

## **Menu 6**

**Nüsslisalat mit Ei, Speck und gerösteten Sonnenblumenkernen**  
*Salade de doucette « maison » avec lardons, œuf et grains de tournesol grillées*

\*\*\*

**Bielensee Riesling Wy Süppli**

*Soupe au vin blanc de lac de Biemme*

\*\*\*

**Klassisches Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Käse**

**Frisches Marktgemüse**

**Allumettes-Kartoffeln**

*Escalope de veau Cordon-bleu*

*Légumes du marché, pommes allumettes*

\*\*\*

**Zartschmelzende, hausgemachte Baileys Glace**

**mit Batida de Coco Espuma**

*Glace au Baileys et son émulsion de Batida de Coco*

**Fr. 78.50**

## **Menu 7**

**Crevetten Cocktail Calypso mit Sesamsegel**

*Cocktail de crevettes Calypso*

\*\*\*

**Lüscherzer Fischsüppli mit Gemüsestreifen**

**und Knoblauchstängeli**

*Soupe de poisson Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail*

\*\*\*

**Saftiges Simmentaler Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce**

**Frisches Marktgemüse Feine Butternüdeli**

*Steak de selle de veau du Simmental, sauce aux morilles*

*Légumes du marché, Nouilles au beurre*

\*\*\*

**Ananascarpaccio mit erfrischender**

**Sauerrahmglace**

*Carpaccio d'ananas et glace à la crème acidulée*

**Fr. 96.--**

## **Menu 8**

*Trilogie von schottischem Rauchlachs mit seinem Tartar*

*Kotelett und Carpaccio von der Fumoir de Chailly*

*Trilogie de saumon fumé écossais avec son tartare, la côtelette et le carpaccio  
du fumoir de Chailly*

\*\*\*

*Leichtes Bielersee Riesling Wy Süsspli mit Gemüsebrunoise*

*Fine crème de Riesling, brunoise de légumes*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Lammcarré provenzialischer Art*

*Frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin*

*Carré d'agneau provençale*

*Légumes du marché, Gratin dauphinois*

\*\*\*

*Gratinierte Himbeeren mit Kirsch*

*Gratin de framboises au kirsch*

**Fr. 93.50**

## **Menu 9**

*Feines Muskat Kürbisschaumsüsspli verfeinert mit Amaretto (je nach Saison)*

*Fine crème de potiron parfumé au Amaretto (selon saison)*

\*\*\*

*Knusprig gebackene Eglifilets*

*Tatarensauce und Salzkartoffeln*

*Filets de perches frits*

*Sauce tartare, pommes nature*

\*\*\*

*Saftiges Simmentaler Kalbscarre am Stück gebraten, Morchelrahmsauce*

*Butternüdeli, Seeländer Marktgemüse*

*Carré de veau du Simmental glacé au four, sauce aux morilles*

*Légumes du Seeland, Nouilles au beurre*

\*\*\*

*Hausgemachtes kleines Vacheringlace*

*Petit vacherin glacé maison*

**Fr. 96.--**

## *Menu 10*

*Zweierlei vom roten Thunfisch mit Salatbukett an Honig dressing*

*Duo de thon rouge et son bouquet de salade, sauce au miel*

\*\*\*

*Pilz Cassolette mit frischen Kräutern*

*Cassolette des champignons des bois aux fines herbes*

\*\*\*

*Zartes Filet-Tournedos vom Limousin-Rind*

*Bearnaise-Sauce, Morchelrahmsauce*

*Frisches Seeland Marktgemüse, Kartoffelgratin*

*Tournedos de boeuf limousin*

*Sauce béarnaise, sauce aux morilles*

*Légumes du marché du Seeland, gratin dauphinois*

\*\*\*

*Haus-Dessert nach Saison*

*Parfait glacé selon la saison*

**Fr. 98.50**

*Verlangen Sie unsere Saison Menüs*

***Andrea's Fischmenu***  
***Aus fangfrischen Fischen***

***Lüscherzer Fischsüppi mit Gemüsestreifen  
und Knoblauchstängeli***

*Soupe de poissons Locraz, julienne de légumes et flûtes d'ail*

\*\*\*

***Knusprig gebackene Eglifilets  
mit Tatarensauce***

*Filets de perche frits, sauce tartare*

\*\*\*

***Bunter Blattsalat nach Saison***

*Salade du marché*

\*\*\*

***Zanderfilet an einer***

***Balsamico – Buttersauce***

*Filet de sandre, sauce au beurre blanc „Balsamico“*

*servi avec foin de céleri*

***oder/ou***

***Frischlachsschnitzel an feiner Zitronenmousselinesauce***

***mit wildem Rosapfeffer und Sellerie – Heu***

*Escalope de saumon frais, sauce mousseline au citron*

*servie avec foin de céleri*

***Fr. 69.50***

*Mit folgenden Gerichten können Sie Ihr Menu selbst zusammenstellen.  
Vous pouvez composer votre menu personnel avec les plats suivants*

## *Suppen - Potages*

*Lüscherzer Fischsüppi mit Gemüsestreifen  
und Knoblauchstängeli* 14.50  
*Soupe de poisson Locraz, julienne de légumes et flûtes d'ail*

*Feines Spinatcrèmesüppi mit Brotcroûtons* 12.50  
*Fine crème d'épinards*

*Bielersee Riesling Wy Süppi* 12.50  
*Soupe au vin blanc de lac de Bienne*

### *Je nach Saison - En saison*

*Leichtes gebundenes Spargelcrèmesüppi* 12.50  
*Crème d'asperges légère*

*Feines Muskat Kürbiscrèmesüppi verfeinert mit Amaretto* 12.50  
*Crème de potiron parfumé au Amaretto*

*Tomatencrèmesüppi mit Basilikum* 12.50  
*Crème de tomates au basilic*



## ***Kalte Vorspeisen - Entrees froides***

***Bunter grüner Blattsalat*** 10.50  
*Salade verte de saison*

***Bunt gemischter Haus – Salat nach Jahreszeit*** 12.80  
*Salade mêlée de saison*

***Trilogie von schottischem Rauchlachs mit seinem Tartar*** 26.50  
***Kotelett und Carpaccio von der Fumoir de Chailly***  
*Trilogie de saumon fumé écossais avec son tartare, la côtelette et le carpaccio du fumoir de Chailly*

***Crevetten Cocktail Calypso mit Sesamsegel*** 18.50  
*Cocktail de crevettes Calypso*

***Zweierlei vom roten Thunfisch mit Salatbukett an Honigdressing*** 26.50  
*Duo de thon rouge et son bouquet de salade, sauce au miel*

### ***Je nach Saison - En saison***

***Melonen Variation*** 24.50  
***mit Natura Bündner Rohschinken***  
*Variation de melons, jambon cru des Grisons*

***Bunter Seeländersalat mit frischen Eierschwämmli*** 14.80  
*Salade du Seeland aux chanterelles fraîches*

***Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Ei*** 14.80  
***und gerösteten Sonnenblumenkernen***  
*Salade de doucette "maison" avec lardons, œuf et graines de tournesol grillées*

***Hausgemachte Seeländer Rehterrine*** 21.50  
***mit Rotweinzwetschgen***  
*Terrine de chevreuil "maison"*  
*Pruneaux au vin rouge*

## *Warme Vorspeisen - Entrées chaudes*

*Knusprig gebackene Felchenfilets* 19.50  
*Filets de féra frits*

*Felchenfilets mit leichter Weissweinsauce* 19.50  
*Filets de féra Vigneron*

*Felchenfilets an einer pikanten Sauce* 19.50  
*mit viel Zwiebeln und Knoblauch*  
*Filets de féra J-J. Rousseau*

*Lachsschnitzel an einer feinen Zitronensauce* 24.--  
*mit wildem Rosapfeffer garniert*  
*Escalope de saumon, sauce au citron*

*Knusprig gebackene Eglifilets , Tatarensauce* 23.--  
*Filets de perches frits, sauce tartare*

*In Butter gebratene Eglifilets mit oder ohne Mandeln* 23.--  
*Filets de perches meunière*

*Gratinierte Eglifilets mit Weissweinsauce und Trauben* 24.50  
*Gratin de perches Jolimont*

## *Je nach Saison - En saison*

*Pilz Cassolette mit frischen Kräutern* 19.50  
*Cassolette des champignons des bois aux fines herbes*

## *Fische - Poisson*

<i>Knusprige, gebackene Eglifilets mit Tatarensauce Salzkartoffeln Filets de perche frits, sauce tartare pommes nature</i>	<i>41.--</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln Filets de perche aux amandes Pommes nature</i>	<i>41.--</i>
<i>Gratinierte Eglifilets mit Weissweinsauce und Trauben, Trockenreis Gratin de perches Jolimont Riz créole</i>	<i>42.50</i>
<i>Felchenfilets an einer pikanten Sauce mit viel Zwiebeln und Knoblauch Salzkartoffeln Filets de féra J.-J. Rousseau Pommes nature</i>	<i>38.50</i>
<i>Felchenfilets mit leichter Weissweinsauce Trockenreis, Blattspinat Filets de féra Vigneron Riz créole, épinards en branche</i>	<i>38.50</i>
<i>Frischlachsschnitzel an feiner Zitronenmousselinesauce mit wildem Rosapfeffer, Trockenreis und Sellerie Heu Escalopes de saumon frais, sauce mousseline au citron, foin de céleri, riz créole</i>	<i>41.50</i>

## *Je nach Saison - En saison*

*Knusprig überbackene Zanderfilets* 43.50

*an einer Balsamico-Buttersauce und Sellerie Heu*

*Filets de sandre croustillants, sauce au beurre blanc Balsamico  
servis avec foin de céleri*

*In Butter gebratene Felchenfilets mit frischen Eierschwämmli,* 39.50

*Blattspinat, Salzkartoffeln und Kirschtomaten Chutney*

*Filets de féra meunière aux chanterelles fraîches, épinards en branche,  
pommes nature*

## *Fleisch - Viande*

<i>Champignons-Rahmschnitzel (Schwein)</i>	<b>27.80</b>
<i>Feine Butternüdeli, Frisches Marktgemüse</i>	
<i>Escalope de porc, légumes du marché, nouilles au beurre</i>	
<i>Paniertes Schnitzel (Schwein)</i>	<b>27.80</b>
<i>Allumettes-Kartoffeln und frisches Marktgemüse</i>	
<i>Escalope de porc panée</i>	
<i>Pommes allumettes, légumes du marché</i>	
<i>Klassisches Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Käse</i>	<b>29.80</b>
<i>Allumettes-Kartoffeln und frisches Marktgemüse</i>	
<i>Escalope de porc cordon-bleu</i>	
<i>Pommes allumettes, légumes du marché</i>	
<i>Klassisches Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Käse</i>	<b>41.50</b>
<i>Allumettes-Kartoffeln und frisches Marktgemüse</i>	
<i>Escalope de veau cordon-bleu</i>	
<i>Pommes allumettes, légumes du marché</i>	
<i>Kalbsrahmschnitzel mit Champignons</i>	<b>35.60</b>
<i>Feine Butternüdeli, Frisches Marktgemüse</i>	
<i>Escalope de veau à la crème aux champignons</i>	
<i>Nouilles au beurre, légumes du marché</i>	
<i>Zartes Kalbsschnitzel mit Ei und Käse</i>	<b>37.80</b>
<i>serviert mit Safranrisotto und Steinpilzen</i>	

*Piccata de veau Cacciatore, risotto au safran et cèpes*

***Saftiges Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce*** **49.50**

***Feine Butternüdeli, Frisches Marktgemüse***

*Steak de selle de veau à la sauce aux morilles*

*Nouilles au beurre, légumes du marché*

***Zartes rosa gebratenes NZ-Lammcarré*** **46.50**

***Kartoffelgratin, Frisches Marktgemüse***

*Carré d'agneau provençale*

*Gratin dauphinois, légumes du marché*

***Saftiges Kalbscarre am Stück gebraten, Morchelrahmsauce*** **52.50**

***Butternüdeli, Frisches Marktgemüse***

*Carré de veau glacé au four*

*Sauce aux morilles, nouilles au beurre*

*Légumes du marché*

***Filet vom Limousin Rind mit frischen Pilzen*** **55.50**

***Bearnaise-Sauce, Morchelrahmsauce***

***Kartoffelgratin, Frisches Marktgemüse***

*Tournedos de boeuf limousin sauté*

*aux champignons des bois*

*Sauce béarnaise, sauce aux morilles*

*Gratin dauphinois, légumes du marché*

## Desserts

<b>Halbgefrorenes mit Rhum</b>	<b>13.80</b>
<i>Parfait glacé "maison" au rhum</i>	
<b>Zwetschgensorbet mit Seeländer Zwetschgenschnaps</b>	<b>14.50</b>
<i>Sorbet aux prunes</i>	
<b>Holunderblütensorbet</b>	<b>12.50</b>
<i>Sorbet aux fleurs de sureau</i>	
<b>Zitronensorbet mit Wodka</b>	<b>14.50</b>
<i>Sorbet à la wodka</i>	
<b>Schangnauer - Meringue mit Glace</b>	<b>13.50</b>
<i>Meringue de Schangnau (chantilly) glacée</i>	<i>(klein 10.50)</i>
<b>Leichtes Schokoladen-Mousse</b>	<b>15.50</b>
<i>Mousse au chocolat légère</i>	
<b>Brönti Crème nach Grossmutter Art</b>	<b>9.80</b>
<i>Crème brûlée maison façon „Grand mère“</i>	
<b>Gratinierte Himbeeren mit Kirsch</b>	<b>15.50</b>
<i>Gratin de framboises au kirsch</i>	
<b>Hausgemachte Vacherin-Glacé mit Cassislikör</b>	<b>15.50</b>
<i>Vacherin glacé "maison" au liqueur de cassis</i>	

## *Je nach Saison - En saison*

*Fragen Sie nach unseren Saison Desserts! Demandez nos desserts de saison!*

<b>Zartschmelzende, hausgemachte Baileys Glace mit Batida de Coco Espuma</b>	<b>15.50</b>
<i>Glace au Baileys et son émulsion de Batida de Coco</i>	

# *Menüvorschläge*

*Damit wir Sie und Ihre Gäste zu Ihrer vollsten Zufriedenheit verwöhnen können, empfehlen wir Ihnen, für eine Gruppe nur ein Menü auszusuchen. Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, so lassen Sie es uns doch bitte wissen. Gerne erfüllen wir, nach Möglichkeit, Ihren Wunsch.*

*Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung und freuen uns schon heute darauf, Sie in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen.*

*Afin que nous puissions servir vos hôtes et vous à votre entière satisfaction, nous vous recommandons de ne choisir qu'un seul menu pour tous. Si votre plat favori ne figure pas dans nos propositions, dites-le nous et nous ferons notre possible pour vous satisfaire.*

*Nous sommes à votre disposition pour tout complément d'information et nous réjouissons d'ores et déjà de vous accueillir bientôt.*