

Frühlingspezialitäten - Spécialités printanières

Vorspeisen - Entrées

Frühlingsalat mit Spargel, frischen Pilzen 26.50

und Parmaschinken

Salade printanière aux asperges, champignons des bois fraîches

et jambon de Parme

Hauptgerichte – Plat principal

Frische Spargeln mit Zanderfilet 46.50

an einer Weissweinsauce mit Bärlauch und wildem Rosapfeffer

Asperges fraîches, escalope de sandre, sauce à l'ail d'ours et au poivre rose

Frische Spargeln mit in Butter gebratenen Eglifilets 47.50

an feiner Beurre blanc Sauce

Asperges fraîches, filets de perches meunière, sauce beurre blanc

Bielensee Felchenfilets mit Spargeln 45.50

an einer leichten Weissweinsauce mit Bärlauch

Filets de féra frais aux asperges, sauce au vin blanc et à l'ail des ours

Frische Spargeln mit Entrecôte vom Limousin Rind 51.50

und hausgemachter Béarnaise Sauce

Asperges fraîches, entrecôte du Limousin à la sauce béarnaise maison

Zarte Rindsfiletwürfel Stroganow an pikanter Sauce, Trockenreis 49.50

Dés de filet de bœuf Stroganov, sauce piquante, accompagnés d'une timbale de riz