

## ***Vorspeisen – Entrées de saison***

<b><i>Lüscherzer Fischesüppi</i></b>	<b>14.50</b>
<b><i>mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli</i></b>	
<i>Soupe de poissons à la mode de Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail</i>	
<b><i>Feines Muskat Kürbisschaumsüppi verfeinert mit Amaretto</i></b>	<b>13.50</b>
<i>Fine crème de courge parfumée à l'Amaretto</i>	
<b><i>Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise</i></b>	<b>13.50</b>
<i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	
<b><i>Hausgemachte Seeländer Reh-Terrine mit Rotweinzwetschgen und Salatbukett an Waldfrucht-Balsamico</i></b>	<b>23.50</b>
<i>Terrine de chevreuil maison du Seeland aux pruneaux au vin rouge et sa salade au vinaigre balsamique</i>	
<b><i>Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“</i></b>	<b>19.50</b>
<i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	
<b><i>Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit</i></b>	<b>12.80</b>
<i>Salade mêlée de saison</i>	
<b><i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen</i></b>	<b>14.50</b>
<i>Salade de doucette „maison“ avec lardons, œufs et graines de tournesol grillées</i>	
<b><i>Bunter grüner Blattsalat</i></b>	<b>10.50</b>
<i>Salade mêlée verte de saison</i>	