

## *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>Lauwarmer Octopus „Matteo“</i></b>	<b>28.50</b>
<i>Poulpe tiède « Matteo »</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>Carpaccio von rotem Thunfisch</i></b>	<b>26.50</b>
<i>Carpaccio de thon rouge</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, œuf et graines de tournesol grillées</i>	
<b><i>Bunter grüner Blattsalat</i></b>	<b>10.50</b>
<i>Salade verte de saison</i>	