

Vorspeisen – Entrées de saison

<i>Lüscherzer Fischesüppi</i>	14.50
<i>mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli</i>	
<i>Soupe de poissons à la mode de Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail</i>	
<i>Feines Muskat Kürbisschaumsüppi verfeinert mit Amaretto</i>	13.50
<i>Fine crème de courge parfumée à l'Amaretto</i>	
<i>Leichtes Bielersee Riesling Wy-Süppi mit Gemüsebrunoise</i>	13.50
<i>Fine crème de Riesling, brunoise de légumes</i>	
<i>Hausgemachte Seeländer Reh-Terrine mit Rotweinzwetschgen und Salatbukett an Waldfrucht-Balsamico</i>	24.50
<i>Terrine de chevreuil maison du Seeland aux pruneaux au vin rouge et sa salade au vinaigre balsamique</i>	
<i>Pilz Cassolette mit frischen Pilzen „Diana“</i>	21.50
<i>Cassolette de champignons des bois aux fines herbes « Diana »</i>	
<i>Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit</i>	13.80
<i>Salade mêlée de saison</i>	
<i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	15.50
<i>Salade de doucette „maison“ avec lardons, œufs et graines de tournesol grillées</i>	
<i>Bunter grüner Blattsalat</i>	10.50
<i>Salade mêlée verte de saison</i>	