



## Sommerteller Assiette d'été ( 180 gr )

Unsere Sommerteller werden mit einem wunderbaren Mix aus Blattsalaten,diversen rohen Gemüsen, Dörr-Früchten und Nüssen serviert, hausgemachte Vinaigrette

Nos assiettes d'été sont servies avec un mix de salades , légumes cru noix et fruits secs et une vinaigrette maison

<b>Filets de perches frits, mayonnaise</b> Eglifilets gebacken mit Mayonnaise	<b>36</b>
<b>Brochet du lac de Biemme frits, remoulade</b> Bielersee Hecht in Tranchen gebacken mit Remouladensauce	<b>36</b>
<b>Filets de féra frits, remoulade</b> Bielersee Felchen gebacken mit Remouladensauce	<b>36</b>
<b>Escaloppes de porc grillée, Café de Paris ( Schweiz)</b> Schweinsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter ( Freiland )	<b>34</b>
<b>Entrecôte grillée, Café de Paris ( Natura Beef, Schweiz )</b> Zwischenrippenstück vom Grill mit Kräuterbutter	<b>45</b>
<b>Burger au brochet , pain à l'aneth</b> Fischburger ( hausgemachtes Dillbrot mit Hecht-Kartoffelburger )	<b>28.50</b>
<b>Panini méditerranéen V E G A N</b> Veganes Mediteranes Panini mit Auberginen, Tomaten, Trockentomaten und Basilikum	<b>25</b>
<b>Panini méditerranéen et roastbeef</b> Mediteranes Roastbeef-Panini mit Auberginen, Tomaten, Trockentomaten und Basilikum	<b>30</b>

## Teller Fisch Assiette de poisson ( 180 gr )

<b>Filets de perches frits, mayonnaise, pommes nature, légumes</b> Eglifilets gebacken Mayonnaise ,Salzkartoffeln , Marktgemüse	<b>33</b>
<b>Filets de féra frits, remoulade, pommes nature, légumes</b> Bielersee Felchen gebacken, Remouladensauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	<b>29</b>
<b>Tranches de brochet frits, remoulade, pommes nature, légumes</b> Bielersee Hecht gebacken, Remouladensauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	<b>31</b>