

# Nachmittagskarte



## Entrées | Vorspeisen

### Bunter Blattsalat

9

Salade verte

### Gemischter Salat

10.50

Salade mêlée

## Soup | Suppe

### Soupe froide selon saison

11

Saisonale kalte Suppe

## Viande | Fleisch

### Roastbeef kalt mit Remouladensauce und \*Pommes frites

32

Roastbeef froide sauce remoulade et \*frites ( Sommer / été )

### Schweinsschnitzel, Kräuterbutter, \*Pommes frites

30

Escalopes de porc , Café de Paris et \*frites

„Alle Speisen dieser Karte werden vor Ort aus frischen Rohprodukten und traditionellen Küchenzutaten gemäß den Standards des Labels ‚Fait Maison‘ hergestellt – ausgenommen jene Bestandteile, die mit einem \*Stern markiert sind.“

## ***Vegetarien | Vegetarisch***

### **Grosser Salatteller**

**19**

Grande assiette de différents salades

## ***Poissons | Fisch***

### **Eglifilets gebacken, Salzkartoffeln, Mayonnaise**

**32**

Filets de perches frits, pommes nature et mayonnaise

### **Bielerseehecht gebacken, Salzkartoffeln, Remouladensauce**

**32**

Brochet du lac de Bièvre frits, pommes nature et sauce tartar

### **Bielerseefelchen gebacken, Salzkartoffeln, Remouladensauce**

**30**

Fera du lac de Bièvre frits pommes nature et sauce tartar

### **Eglifilets gebacken « vo Fuscht » Mayonnaise 300 gr**

**42**

Filets de perches frits « sur la poutre »

**200 gr**

**32**

### **Fisch-Burger (Hecht-Kartoffel Patty) mit \*Pommes frites**

**28**

Burger farci au poisson ( brochet et pommes de terre ) pain à l'aneth et \*frites

### **Herkunft unserer Fische :**

Felchen, Rotaugen, Hecht, Zander vom Bieler oder Neuenburgersee

Eglifilets aus Polen

*„Alle Speisen dieser Karte werden vor Ort aus frischen Rohprodukten und traditionellen Küchenzutaten gemäß den Standards des Labels ‚Fait Maison‘ hergestellt – ausgenommen jene Bestandteile, die mit einem \*Stern markiert sind.“*