

Vorspeisen Hors d'oeuvre

Soupe froide du jour, avec garniture et petite brochette de vengeron Tages - Kaltschale mit Einlage und Wingerspiessli	13
Salade verte de saison Grüner Saisonsalat	9
Salade mêlée Gemischter Salat	10.50
Filets de perches frits, pommes nature, Mayonnaise Eglifilets gebacken, Salzkartoffeln, Mayonnaise (100 gr.)	21
Filets de féra frits, pommes nature, Remoulade Bielersee Felchen gebacken, Salzkartoffeln, Remoulade (100 gr.)	19

Kalte Teller Assiettes froides

Roastbeef froid, remoulade, *pommes frites Roastbeefteller, Remouladensauce, *Pommes Frites	32
Salade de tomates/mozzarella di buffalo accompagnée d'une salade d'été (légumes cru, noix et fruits sec)	entrée / Vorspeise 17
Seeländer Tomaten-Büffelmozzarella-Salat dazu Sommersalat an Balsamicodressing und frischer Basilikum (rohes Gemüse, Dörrfrüchte, Nüsse)	Plat principal / Hauptgang 25

Kinderteller Assiettes enfants

Filets de perches frits, mayonnaise, *pommes frites Eglifilets gebacken, Mayonnaise und *pommes frites	19
Escalopes de porc grillé, *pommes frites Schweinsschnitzel vom Grill mit *pommes frites	17
Chicken-Nuggets et *pommes frites Chicken-Nuggets mit *pommes frites	15

Sommerteller Assiette d'été

Assiette d'été filets de perches frits, mayonnaise	36
Sommerteller Eglifilets gebacken mit Mayonnaise	
Assiette d'été brochet du lac de Biemme frits, remoulade	36
Sommerteller Bielersee Hecht in Tranchen gebacken mit Remouladensauce	
Assiette d'été filets de féra frits, remoulade	34
Sommerteller Bielersee Felchen gebacken mit Remouladensauce	
Assiette escaloppes de porc grillée, Café de Paris (Schweiz)	36
Sommerteller Schweinsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter (Freiland)	
Assiette d'été entrecôte grillée, Café de Paris (Natura Beef, Schweiz)	45
Sommerteller Zwischenrippenstück vom Grill mit Kräuterbutter	
Assiette d'été burger au brochet, pain à l'aneth	29
Sommerteller Fischburger (hausgemachtes Dillbrot mit Hecht-Kartoffelburger)	
Assiette d'été sandre meunière, glacé au sésam, miel et chili	36
Sommerteller Zander gebraten mit Sésam-Honig und Chili glasiert	
Menus végétariens selon les recommandations du jour	
Vegetarische Menüs nach Tagesempfehlung	

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*

Teller Fisch Assiette de poisson

Filets de perches frits, mayonnaise, pommes nature, légumes	34
Eglifilets gebacken Mayonnaise ,Salzkartoffeln , Marktgemüse	
Filets de féra frits, remoulade, pommes nature, légumes	32
Bielersee Felchen gebacken, Remouladensauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	
Tranches de brochet frits, remoulade, pommes nature, légumes	34
Bielersee Hecht gebacken, Remouladensauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	

*„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.“*