

## entrées

Grüner Salat / Salade verte	7.00
Gemischter / Salade mêlée	9.00
Sardische Brotsuppe mit Kräutern und Knoblauch / Soupe de pain sarde aux herbes et à l'ail	8.00
Bruschette al pomodoro e scaglie di parmiggiano	11.00
Aperoteller mit Fleisch, Käse und Gemüse / plat pour l'apéro avec viande, fromage, légumes prix variable	
Bruschette mit Ziegenkäse, Honig, Nüssen / Crostini au fromage de chèvre, miel et aux noix	12.00
Geräucherte Felchenfilets auf Sommersalat Filets de fera fumées sur la salade d'été	15.00
Gazpacho andaluz ( kalte Gurken-Tomatensuppe / Soupe froide aux concombres et aux tomates)	8.00
Crostini mit Tomaten, Kräutern und Fetakäse / Crostini aux tomates, herbes et feta	11.00
Formaggini garniert / Formaggini garni	11.00/18.00

## les plats

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Pouletbrust an Paprikasauce, Reis und Gemüse Poitrine de poulet farcie au fromage frais aux herbes avec sauce au paprika, riz et légumes	28.00
Schweinsrahmschnitzel, Butternudeln, Saisongemüse Escalope de porc à la crème, nouilles au beurre et légumes de saison	28.00
Tessiner Schweinsbraten an seiner Sauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse Rôti de porc tessinois dans son jus des herbes, gratin dauphinois, légumes de saison	26.00
Lammgigot an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Gemüse Gigot d'agneau et son jus de romarin, gratin de pommes de terre, bouquet de légumes	28.00
Emmentaler Lammvoressen mit Safran, Kartoffelstock, Gemüse Ragoût d'agneau avec safran, purée de pomme de terre, légumes	28.00
Blätterteigpastetli mit Pilzragoût und buntem Gemüse Vol-au-vent avec ragoût de champignons et légumes de saison	21.00
Saltimbocca sur risotto au cresson, légumes Saltimbocca auf Kräuterrisotto mit Kresse, dazu Gemüse	34.00
Rindschmorbraten California, Kartoffelstock und Frühlingsgemüse Rôti de boeuf california, purée de pomme de terre, légumes de saison	28.00

Filet de porc en dès à la sauce au moutarde et poivre, légumes  
Schweinsfiletstreifen an Senf-Pfeffersauce, Nudeln, Gemüse 31.00

Ragoût de lapin à la sauge et citron, risotto et légumes  
Kaninchenragout mit Salbei und Zitronen, dazu Risotto und Gemüse 34.00

Gebratener Tomme mit Sauce von wilden Preiselbeeren auf Rahmspinat, Reis  
Tomme vaudoise grillée à la sauce aux airelles sauvages, épinards à la crème, riz 25.00

Roastbeef tiède, sauce verte, couscous aux herbes et légumes de saison  
Lauwarmes Roastbeef auf grüner Sauce, Kräutercouscous und Frühlingsgemüse 37.00

Filet de féra lac de Biemme, l'huile d'olive aux herbes, riz et légumes  
Felchenfilet vom Bielersee an Kräuter-Olivenöl, Reis, Gemüse - je nach Fang! 29.50

Goujonettes de brochet lac de bienne, riz et légumes  
Hechtstreifen aus dem Bieler See, Reis und Gemüse je nach Fang! 31.00

Fondue Chinoise à discretion 48.00  
Fleischmöckli vom Schwein, Rind, Huhn und Pferd werden in einer kräftigen Bouillon gegart, dazu gibt's schmackhafte, milde und scharfe Saucen, Salat, gekochte Kartoffeln und andere Kleinigkeiten, Gerne servieren wir auch andere beilagen wie Reis oder Couscous

Origine de la viande: lorsque ce n'est pas spécifié, toutes nos viandes proviennent de suisse.  
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz

## **desserts**

Vanilleglace mit heissen Beeren / Glace à la vanille avec des baies chaudes 7.00

Affogato (espresso, glace à la vanille, sauce chocolat) 7.00

Heisses Schoggichüechli mit Vanilleglace /Gâteau au chocolat au coeur fondant 9.00

Crème brûlée(Crème caramel / Caramelcreme 7.00

Panna cotta im Glas mit Früchtesauce / Panna cotta en verre avec sauce de fruits de fruits 7.00

Gateau chocolat 8.00