

**Fischmenüs – menus de poissons**

**No 1**

Suppe  
Grüner Salat  
Gemischte Fischfriture  
Winzersorbet

Fr. 55.-

Potage  
Salade verte  
Friture des Trois-Lacs  
Sorbet vigneron

Fr. 55.-

**No 2**

Suppe  
Marktsalat  
Bielersee Felchen à la meunière  
**oder** gebacken (je nach Fang)  
Salzkartoffeln  
Karamellköpflì

Fr. 61.50

Potage  
Salade du marché  
Filets de féra à la meunière  
**ou** friture (selon la pêche)  
Pommes natures  
Flan caramel

Fr. 61.50

**No 3**

Suppe  
Gemischter Salat  
Bielersee Hecht gebacken  
Salzkartoffeln  
Eiskaffee

Fr. 56.-

Potage  
Salade mêlée  
Brochet du Lac de Biènnè  
Pommes natures  
Café glacé

Fr. 56.-

**No 4**

Suppe  
Grüner Salat  
Bielersee Felchen nach Art  
des Chefs (je nach Fang)  
Butterreis  
Sorbetteller mit Früchten

Fr. 60.-

Potage  
Salade verte  
Filets de féra à la mode  
du patron (selon la pêche)  
Riz créole  
Assiette de sorbets garnie

Fr. 60.-

**No 5**

Suppe  
Grüner Salat  
Eglifilet halb/halb  
(à la meunière und gebacken)  
Salzkartoffeln  
Zwetschgensorbet

Fr. 70.-

Potage  
Salade verte  
Filets de perches moitié/moitié  
(à la meunière et frits)  
Pommes natures  
Sorbet aux pruneaux

Fr. 70.-

**No 6**

Bielersee Fischsuppe  
Grüner Salat  
Felchenfilet gebacken (je nach Fang)  
Tartarsauce  
Salzkartoffeln  
Gemischtes Eis

Fr. 62.-

Soupe de poissons du Lac Biemme  
Salade verte  
Filets de féra frits (selon la pêche)  
Sauce tartare  
Pommes natures  
Glace panachée

Fr. 62.-

**No 7**

Twanner Weinsuppe  
Grüner Salat  
Felchen halb/halb (je nach Fang)  
(à la meunière und gebacken)  
Rosmarin Panna Cotta

Fr. 75.-

Soupe au vin blanc de Douanne  
Salade verte  
Féras moitié/moitié (selon la pêche)  
(à la meunière et frits)  
Panna Cotta au romarin

Fr. 75.-

## Fleischmenüs – menus de viande

**No 8**

Suppe  
Grüner Salat  
Poulet Geschnetzeltes Zürcher Art  
Butternüdeli oder Pommes frites  
Cassata nature

Fr. 48.-

Potage  
Salade verte  
Emince de poulet à la zurichoise  
Nouilles au beurre ou pommes frites  
Cassata nature

Fr. 48.-

**No 9**

Suppe  
Glasierter Schweinsbraten  
Marktgemüse  
Pommes frites  
Karamellköpfl

Fr. 50.-

Potage  
Rôti de porc glacé  
Légumes du marché  
Pommes frites  
Flan caramel

Fr. 50.-

**No 10**

Suppe  
Gemischter Salat  
Rahmschnitzel  
Butternüdeli oder  
Pommes frites  
Aprikosensorbet

Fr. 55.-

Potage  
Salade mêlée  
Escalope à la crème  
Nouilles au beurre ou  
Pommes frites  
Sorbet aux abricots

Fr. 55.-

**No 11**

Marktsalat  
Piccata milanaise  
Tomatensauce  
Spaghetti

Fr. 42.-

Salade du marché  
Piccata à la milanaise  
Sauce tomates  
Spaghetti au beurre

Fr. 42.-

**No 12**

Grüner Salat  
Paniertes Schweinsschnitzel  
Gemüse  
Pommes frites

Fr. 33.-

Salade verte  
Escalope de porc pané  
Légumes  
Pommes frites

Fr. 33.-

**No 13**

Suppe  
Geschmorter Rindsbraten  
mit Perlzwiebeln und Speckwürfeli  
Kartoffelstock  
Mandelbrokkoli  
Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 57.-

Potage  
Bœuf braisé aux oignons  
et lardons  
Pommes purée  
Broccoli aux amandes  
Salade de fruits chantilly

Fr. 57.-

**No 14**

Saisonsalat mit gerösteten Kernen  
Maispoulardenbrust mit  
Pinot noir jus  
Tessiner Polenta  
Winzersorbet

Fr. 62.-

Salade de saison avec graines rôtis  
Poitrine de poularde de maïs  
au jus de Pinot noir  
Polenta tessinoise  
Sorbet Vigneron

Fr. 62.-

**No 15**

Suppe  
Grüner Salat  
Schweinsfilet an Rahmsauce  
Butternüdeli oder Rösti  
Gebrannte Crème

Fr. 70.-

Potage  
Salade verte  
Filets mignons à la crème  
Nouilles au beurre ou rösti  
Crème brûlée

Fr. 70.-

**No 16**

Twanner Weissweinsuppe  
Geräuchertes Felchenfilet (je nach Fang)  
pêche)  
Marktsalat  
Filetgulasch Stroganow  
Butterreis  
Aprikosensorbet

Fr. 75.-

Soupe au vin blanc de Douanne  
Filet de féra fumée (selon la

Salade du marché  
Filet de boeuf Stroganov  
Riz créole  
Sorbet abricots

Fr. 75.-

**No 17**

Eglifilet à la meunière  
oder gebacken  
Bouillon mit Einlage  
Grüner Salat  
Rindsmedaillons mit Morcheln  
Butternüdeli oder Pommes frites  
Sorbetteller mit Früchten garniert

Fr. 80.-

Filets de perches à la  
meunières ou frits  
Consommé aux petites pâtes  
Salade verte  
Médailles de bœuf morilles  
Nouilles au beurre ou frites  
Choix de sorbets garnis de fruits

Fr. 80.-

**No 18**

Eglifilet à la meunière  
mit Mandeln  
Gemischter Salat  
Roastbeef englische Art  
Kartoffelgratin  
Blumenkohl Mimosa  
Früchteköpfl

Fr. 75.-

Filets de de perches à la meunière  
aux amandes  
Salade mêlée  
Roastbeef à l'anglaise  
Gratin Dauphinois  
Choux-fleurs mimosa  
Flan aux fruits

Fr. 75.-

**No 19**

Felchenfilet à la meunière (je nach Fang)  
Bouillon mit Portwein  
Die 3 Filets mit Kräuterbutter  
Saisongemüse  
Haselnusskartoffeln  
Frischer Fruchtsalat

Fr. 83.-

Filets de féras à la meunière  
(selon la pêche)  
Consommé au Porto  
Les 3 filets au Café de Paris  
Jardinière de légumes  
Pommes noisettes  
Salade de fruits frais

Fr. 83.-

**No 20**

Nüsslersalat mit Kalbsleberli  
Kraftbrühe brunoise  
Chateaubriand mit Morchelsauce  
Seeländergemüse  
Pommes frites  
Käseplatte  
Champagnersorbet

Fr. 95.-

Doucette avec foie de veau  
Consommé brunoise  
Chateaubriand sauce morilles  
Les légumes du Seeland  
Pommes frites  
Plateau de fromage  
Sorbet champagne

Fr. 95.-

**No 21**

Geräucherte Entenbrust  
Grüner Salat  
Bouillon mit Omelettenstreifen  
Eglifilet à la meunière  
Rindsmedaillons mit Morcheln  
Butternüdeli  
Winzersorbet

Fr. 82.-

Magret de canard fumé  
Salade verte  
Consommé Célestine  
Filets de perches meunière  
Médailleurs de bœuf-morilles  
Nouilles au beurre  
Sorbet vigneron

Fr. 82.-

**No 22**

Hausmarinierter Lachs  
Frühlingscremesuppe  
Saisonsalat Mimosa  
Entrecôte double mit  
Rotweinjus  
Bratkartoffeln  
Gemüseplatte  
Winzersorbet

Fr. 90.-

Saumon mariné maison  
Crème printanière  
Salade de saison mimosa  
Entrecôte double avec  
jus de vin rouge  
Pommes de terre rissolées  
Jardinière de légumes  
Sorbet vigneron

Fr. 90.-

### No 23

Bielersee Felchen mit Mandeln  
(je nach Fang)  
Saisonsalat  
Lammentrecôte Dijoner Art  
Seeländergemüse  
Kartoffelgratin  
Birnen im Rotwein mit Zimtglace

Fr. 85.-

Féra du lac aux amandes  
(selon la pêche)  
Salade de saison  
Entrecôte d'agneau Dijon  
Légumes du Seeland  
Gratin Dauphinois  
Poires au vin rouge

Fr. 85.-

### No 24

Nüsslersalat  
mit Rauchlachs  
Frische Tomatencreme  
Pochierte Felchenfilet an  
Weissweinsauce (je nach Fang)  
Trockenreis  
Kleine Pfannkuchen mit  
Marmelade

Fr. 77.-

Salade de doucette,  
garni de saumon fumé  
Crème de tomates fraîche  
Filets de féras pochés (selon la  
pêche)  
Sauce au vin blanc  
Riz créole  
Crêpes à la confiture

Fr. 77.-

### Herkunftsland unseres Fleisches:

Rind – Schweiz/Argentinien  
Kalb – Schweiz  
Schwein – Schweiz  
Lamm – Neuseeland  
Poulet – Schweiz

Die Beilagen der aufgeführten Menus können nach Wunsch abgeändert werden.  
Toutes les garnitures des menus peuvent être échangées selon vos désirs.

Gerne dürfen Sie sich auch ein Menu aus unserer à-la-Carte-Karte  
zusammenstellen.

Vous pouvez également composer un menu à partir de notre menu à la carte.

Unsere Preise sind inklusive 8.1% MwSt.  
La TWA de 8.1% est comprise dans les prix.

Wir freuen uns, sie bei uns begrüßen zu dürfen und erwarten gerne Ihren weiteren  
Bericht.

Nous nous réjouissons de vous accueillir chez nous et attendons votre prochain  
rapport.

Anna & Yvan Curovic und Mitarbeitende