

SUPPEN– Les Potages

Tagessuppe
Potage du jour Fr. 8.50

Twanner Weinsuppe
Soupe au vin blanc de Douanne Fr. 13.-

VORSPEISEN – Les Entrées

Kleiner Bündnerteller
Petite assiette de viande des Grisons Fr. 17.-

Gambas an warmem Knoblauchöl
Gambas à l'huile d'olive chaude et ail Fr. 18.-

Eglifilets gebacken oder à la meunière
Filets de perches frites ou à la meunière Fr. 24.-

SALATE– Les Salades

Grüner Salat
Salade verte Fr. 9.-

Gemischter Salat
Salade mêlée Fr. 11.-

Saisonsalat mit Croûtons, Speckwürfeli
und Sonnenblumenkernen
Salade de saison
croûtons, lardons et graines de tournesol Fr. 18.-

FISCHSPEZIALITÄTEN – Les poissons

	Teller Assiette	Portion
EGLIFILETS gebacken Filets de perches frits	Fr. 37.-	Fr. 46.-
EGLIFILETS meunière Filets de perches à la meunière	Fr. 38.50	Fr. 45.-
EGLIFILETS halb/halb Filets de perches moitié/moitié		Fr. 49.-
HECHTFILETS nach Grenobler Art mit Kapern, Zitronen- und Tomatenwürfeln, Gemüsereis Filets de brochet à la grenobloise, riz aux legumes	Fr. 40.-	
BIELERSEE FISCHTELLER verschiedene Fischarten gebacken Assiette du pêcheur avec différentes sortes de poissons frits	Fr. 38.-	
FISCH IM KORB Gebackene Zanderfilet mit Mayonnaise, ohne Beilagen Friture de sandre en corbeille	Fr. 26.-	
FISCHERFITNESS gebackene Bielersee Rotaugenfilet mit gemischtem Salat, Tartarsauce Filets de vengerons frits et grande salade mêlée, sauce tartare	Fr. 31.-	

UNSER FISCHMENU

Notre menu de poisson

Twanner Weinsuppe
Soupe au vin blanc de Douanne

Marktsalat mit Kernen und Croûtons
Salade du marché avec des graines et croûtons

Hechtfilets nach Grenobler Art auf Gemüseris
Filets de brochet à la Grenobloise sur riz de légumes

und
et

Eglifilets gebacken mit Petersilien-Kartoffeln und Mayonnaise
Filet de perches frites avec pommes persil avec sauce mayonnaise

Winzersorbet
Sorbet vigneron

Fr. 68.-

FLEISCHSPEZIALITÄTEN – Les viandes

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Seelandgemüse und Pommes frites Fr. 47.-
Tournedos de bœuf avec café de Paris, légumes du Seeland et pommes frites

Filetgulasch **Stroganoff** mit Butterreis Fr. 45.50
Bœuf Stroganoff, riz au beurre

Kalbssteak an Morchelsauce mit Butternüdeli Fr. 49.50
und Mandelbrokkoli
Steak de veau, sauce aux morilles, nouilles au beurre et broccoli aux amandes

Paniertes **Schweinsschnitzel** mit Seelandgemüse Fr. 27.-
und Pommes frites
Escalope de porc panée avec des légumes du Seeland et pommes frites

VEGETARISCH - Végétarien

Frische Eier-**Ravioli** je nach Saison Fr. 24.-
im Olivenöl sautiert mit Rucola, Pinienkernen und Pesto
Raviolis aux oeufs sauté dans l'huile d'olive,
Garniture de pesto, roquette et pignons

Tofu-Stroganoff mit Butterreis Fr. 30.-
Stroganoff au tofu, riz au beurre

VEGAN

Zitronen-Raviolo mit getrockneten Tomaten Fr. 28.-
und Pinienkernen
Raviolo au citron, tomates séchées et pignons



KINDERECKE- Le coin des enfants

Kleines paniertes **Schweinsschnitzel** Fr. 15.-
Gemüse und Pommes frites
Petite escalope de porc panée
pommes frites et légumes

Chicken Nuggets mit kleinem grünem Salat Fr. 10.-
Chicken nuggets avec petite salade verte

Kinderegli gebacken oder à la meunière Fr. 19.-
Kartoffeln oder Pommes frites
Petite assiette avec des filets de perches frits ou à la meunière
pommes nature ou pommes frites

Portion **Pommes frites** mit Ketchup Fr. 7.-
Portion pommes frites avec ketchup



Alle Preise inkl. 8,1 % MwSt