

Les plats d'été

Escalopes viennoise garnies de salades du marché

Wiener Schnitzel garniert mit Marktsalaten

Fr. 38.50

***Salade de poularde au curry et fruits sur carpaccio d'ananas**

Salat von der Poularde mit Curry und Früchten auf Ananas-Carpaccio

Fr. 30.50

***Roastbeef garnis avec variation de salade**

Sauce tartare

Roastbeef garniert mit Salat-Variation

Tataren-Sauce

Fr. 34.50

***Assiette de salades avec perles de melon et crevettes géantes tièdes**

Bunter Salatteller mit Melonenperlen und lauwarmen Riesencrevetten

Fr. 32.50

***Légumes d'été grillés et marinés avec jambon cru, mozzarella fumé et pesto aux noisettes**

Grilliertes, mariniertes Sommergemüse mit Rohschinken, geräuchertem Mozzarella und Haselnuss-Pesto

Fr. 31.00

*** Glutenfreie Gerichte**

Menu clin d'oeil à la table

**Les actualités du jour proposées par le chef de cuisine
sont présentées à la table dans une corbeille et composées de
3 plats, servies à partir de 18.30 h.**

Tagesaktualitäten vom Küchenchef empfohlen, werden in einem
Warenkorb am Tisch präsentiert und als Dreigang-Menu ab 18.30 Uhr
serviert.

Fr. 64.50

Menu trois pièces d'été

**Salade grecque aux melons-feta avec
oignons rouges et olives**

Griechischer Melonen-Feta-Salat mit
roten Zwiebeln und Oliven

* * *

**Filet mignon de bœuf poché sur os à moelle avec
arrangement de légumes d'été et jus au vin de Porto**

Pommes Berny

Pochiertes Rindsfilet auf Markbein mit
sommerlichem Gemüse-Arrangement und Portwein-Jus
Mandelkartoffeln

* * *

**Mousse aux abricots avec rognures aux baies et
parfait glacé à la pêche fruit-maracuja**

Aprikosen-Mousse mit Beerenstreuselkuchen und
Pfirsich-Maracuja-Parfait

* * *

*

Fr. 75.00

Menu pêcheur

Tartare de sandre du lac de Biemme avec bouquet de salade et vinaigrette aux radis et brioche

Tatar vom Bielersee-Zander mit Salatbouquet an Radieschen-Vinaigrette und Brioche

* * *

Filet de saumon sauté sur feuilles d'épinards avec quenelles en serviette et sauce safran

Sautiertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Serviettenknödel und Safransauce

* * *

Filets de turbots grillés à la sauce curry et brochette citronnelle à la mangue Riz Venere

Grillierte Steinbuttflets an Curry-Sauce und Zitronengras-Spiess mit Mango Venere-Reis

* * *

Crème de limettes au coulis de framboises et muffin à la lavande avec pralinés glacés

Limettencreme mit Himbeercoulis und Lavendel-Muffin mit Eispralinen

* * *

*

Fr. 86.00

Les petits plaisirs froids

- Salade grecque aux melons-feta avec oignons rouge et olives** Fr. 14.50 *
Griechischer Melonen-Feta-Salat mit roten Zwiebeln und Oliven
- Terrine de pointe de culotte avec mousse au raifort et salade de champignons des bois tièdes** Fr. 17.50 *
Terrine vom Tafelspitz mit Meerrettichschaum und lauwarmem Pilzsalat
- Tartare de sandre du lac de Biemme avec bouquet de salade et vinaigrette de radis et brioche** Fr. 16.50 *
Tatar vom Bielersee-Zander mit Salatbouquet an Radieschen-Vinaigrette und Brioche
- Arrangement de tomates et mozzarella avec aceto balsamico et basilic** Fr. 14.50 *
Arrangement von Tomaten und Mozzarella mit Aceto Balsamico und Basilikum
- Variation de poisson avec thon sauté à l'anglaise, saumon mariné maison et crevette géante fumée** Fr. 19.50 *
Fischvariation mit rosa gebratenem Thunfisch, hausmariniertem Lachs und geräucherter Riesencrevette

* Zuschlag als Hauptgericht Fr. 20.00

Les potages

- Variation de potages froids avec gazpacho, melon et roquette** Fr. 12.50
Variation von kalten Süppchen mit Gazpacho, Melone und Rucola
- Potage de maïs avec sa galette** Fr. 11.50
Maiscrèmesuppe mit seinem Küchlein

Végétarien

- Aubergines au parmesan avec tomate San Marzano et feuilles d'épinards sur risotto au safran, sauce au cidre** Fr. 33.50
Auberginen im Parmesan mit San Marzano Tomate und Blattspinat auf Safranrisotto, Apfelweinsauce
- Pommes de terre enrobées de pâte sur pot pourri de légumes d'été avec chanterelles et sauce aux fines herbes** Fr. 34.50
Kartoffeln im Schlafrock auf Sommergemüse-Pot-Pourri mit Eierpilzen und Kräutersauce

Les spécialités de poissons

Baudroie en manteau de lard sur mousseline aux artichauts avec feuilles d'épinards et carottes jeunes, jus au vin rouge Fr. 44.00

Seeteufel im Speckmantel auf Artischocken-Mousseline mit Blattspinat und jungen Karotten, Rotweinjus

Filets de turbot grillés à la sauce curry et brochette citronnelle à la mangue, riz Venere Fr. 41.50

Grillierte Steinbuttflets mit Curry-Sauce und Zitronengras-Spiess mit Mango, Venere-Reis

Filets de sandre en robe de noisettes sur légumes pomme fruit-fenouil avec sauce à l'Absinth et quenelles en serviette méditerranéennes Fr. 39.50

Zanderfilets im Haselnusskleid auf Apfel-Fenchel-Gemüse mit Absinth-Sauce und mediterranen Serviettenknödel

Les spécialités de viandes

Carré d'agneau sauté sur pommes mousseline truffes avec carottes jeunes et jus au romarin Fr. 43.50

Gebratenes Lammrack auf getrüffelter Kartoffel-Mousseline mit jungem Gemüse und Rosmarinjus

Filet de boeuf poché sur os à moelle avec arrangement de légumes d'été Fr. 46.00

Pommes Berny et jus au vin de Porto

Pochiertes Rindsfilet auf Markbein mit sommerlichem Gemüse-Arrangement Mandelkartoffeln und Portweinjus

Poularde de maïs avec truffes d'été sur jus au vin rouge avec Fr. 40.50

risotto au parmesan et légumes tournés

Maispoularde mit Sommertrüffeln auf Rotweinjus mit Parmesan-Risotto und tourniertem Gemüse

Filet mignon de boeuf gratiné au beurre aux fines herbes Tomates provençale et pommes frites Fr. 42.00

Rindsfilet mit Kräuterbutter überbacken Provenzalische Tomaten und Pommes frites

Les desserts froids

Pot-pourri de fruits frais et glace à la vanille Frisches Früchte-Potpourri mit Vanilleglace	Fr. 11.50
Crème caramel renversée maison Gestürzte Karamelcreme Hausart	Fr. 10.50
Ballon Gravensteiner Leichte Süssmostcreme mit Apfelsorbet und Fruchtsalat	Fr. 11.50

Les créations d'été

Mousse aux abricots avec rognures aux baies et parfait glacé à la pêche fruit-maracuja Aprikosenmousse mit Beerenstreuselkuchen und Pfirsich-Maracuja-Parfait	Fr. 13.00
Crème de limettes avec coulis de framboises et muffin à la lavande et pralinés glacées Limettencreme mit Himbeercoulis und Lavendelmuffin mit Eispralines	Fr. 13.00
Terrine à la menthe-fruit de la Passion avec brunoise de mangue Mousse de Toblerone et sorbet aux cerises Minze-Passionsfruchtterrinerne mit Mango-Brunoise Tobleronemousse und Kirschensorbet	Fr. 13.00
Invitation d'été Sommerliche Versuchung	Fr. 13.50
Dessert Menu clin d'oeil Dessert Menu clin d'oeil	Fr. 13.00

Les desserts glacés

Variation de sorbets avec fruits frais Sorbet-Variation mit frischen Früchten	Fr. 14.00
Composition d'ananas Frische Ananastranche mit Sorbet-Duett und frischen Früchten	Fr. 12.50
Soufflé glacé Grand Marnier Soufflé glacé Grand Marnier	Fr. 12.50
Sorbet au citron avec liqueur au cassis Zitronensorbet mit Cassis-Likör	Fr. 12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 12.50
Sorbet au Calvados Apfelsorbet mit Calvados	Fr. 12.50
Coupe Paradiso Limetten-, Grapefruit- und Mangosorbet mit frischem Ananas-Kiwi-Salat	Fr. 12.50
Café glacé Oetterli Eiskaffee Oetterli	Fr. 12.50
Coupe Danemark Coupe Dänemark	Fr. 12.50
Bananensplit Bananensplit	Fr. 12.50
Arômes de glaces par boule Glace Aromen pro Kugel	Fr. 4.00
Vanille, moka, chocolat, pistache, fraise, pomme, citron Vanille, Mokka, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Apfel, Zitrone	
Chantilly Rahm-Garnitur	Fr. 3.00