

Menu

Bieler Fischsuppe mit Weisswein und Estragon

*Soupe de poisson d'eau douce au vin blanc et à l'estragon
Freshwater fish soup with white wine and tarragon*

* * * *

Lammrückenfilet mit Kürbis-Ratatouille, Winterspinat, Polenta und Paprika-Thymiansauce

*Filet d'agneau avec ratatouille de courge, épinard,
polenta et sauce de poivron et thym
Lamb loin with pumpkin ratatouille, spinach, polenta
and bell pepper-thyme infused lamb stock*

* * * *

Blätterteigküchlein mit Zwetschgen und Damassine-Parfait

*Tartelette aux pruneaux et parfait au Damassine
Puff pastry plum tart and Damassine parfait*

Menu 36.50

Hauptgang 27.50

Spezialitäten

Hackbraten «East & West» mit Zitronengrasjus, Kokosnuss-Kartoffelstock und Ingwer-Karotten 19.80

*Rôti de viande hachée aux épices de Thaïlande,
pommes purée à la noix de coco, carottes au gingembre
Meat loaf with Thai spices, coconut-potato puree, carrots with ginger*

Hackbraten - Schwein & Rind / Rôti de viande hachée - porc & boeuf / Meat loaf - pork & beef

Gratin von Süsswasserfischen mit Gemüse und Schaumwein, Langkorn-Wildreis 26.50

*Gratin de poisson d'eau douce aux petits légumes et vin mousseux, mélange de riz
Freshwater fish gratin with vegetables and sparkling wine, rice potpourri*

Entlebucher Köhler Schnitte mit Napfschinken, Pilzen, Käse und Spiegelei 15.00

*Croute au jambon, champignons, fromage et œuf au plat
Toasted bread slice with ham, mushrooms, cheese and fried egg*

Berner Teller – mit Dörrbohnen, Speck, Schinken, Wurst und Kartoffeln 22.50

*Le plat de haricots secs à la Bernoise – lard, jambon, saucisse et pommes de terre
Dried French beans with bacon, ham, sausage and potatoes*