

*Folgende Menus haben wir für Sie zusammengestellt.
Nous avons composé pour vous les menus suivants*

Menu 1

Bunter grüner Blattsalat nach Saison

Salade verte du marché

Knusprig gebackene Bielerseefelchenfilets

Salzkartoffeln, Tartarensauce

Filets de féra frits

pommes nature, sauce tartare

« Brönnti Creme »

Nach Grossmutter Art

Crème brûlée maison façon « Grand-mère »

Fr. 43.50

Menu 2

Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit

Salade maison de saison

Schweinsrahmschnitzel mit frischen Champignons

Seeländer Marktgemüse

Feine Butternüdeli

Escalope de porc à la crème aux champignons

Légumes du Seeland

Nouilletes au beurre

Schangnauer Riesen-Meringues mit Glace

Meringues de Schangnau avec glace

Fr. 45.--

Menu 3

Feines Spinatcrèmesüpli mit Brotcroûtons

Fine crème d'épinards

Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit

Salade maison de saison

Knusprige gebackene Eglifilets

Tatarensauce, Salzkartoffeln

Filets de perches frits

Sauce tartare, pommes nature

Hausgemachtes kleines Vacheringlace

Petit vacherin glacé maison

Fr. 59.50

Menu 4

Bunter gemischter Haus-Salat nach Jahreszeit

Salade maison de saison

Lüscherzer Fischsüppi mit Gemüsestreifen und Knoblauchstängeli

Soupe de poissons Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail

Zartes Schweinsfilet am Stück gebraten

Waldpilzrahmsauce

Frisches Marktgemüse

Safranrisotto

Filet de porc entier rôti au four

Sauce des champignons des bois

Risotto safrané

Parfait glacé maison

Hausgemachtes Rum-Parfait

Fr. 62.50

Menu 5

Bunter gemischter Haus-Salat nach Saison

Salade maison de saison

Knusprig gebackene Eglifilets

mit Tatarsauce

Salzkartoffeln

Filets de perches frits,

Pommes nature, sauce tartare

Gespickter Rindsschmorbraten nach "Burgunder Art"

Feiner Kartoffelstock

Boeuf braisé Bourguignonne

Pommes mousseline

« Brönnti Creme » nach Grossmutter Art

Crème brûlée maison façon « Grand-mère »

Fr. 63.50

Menu 6

Nüsslisalat mit Ei, Speck und gerösteten Sonnenblumenkernen
Salade de doucette « maison » avec lardons, œuf et grains de tournesol grillées

Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit Flädli

Consommé double Célestine

Klassisches Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Käse

Frisches Marktgemüse

Allumettes-Kartoffeln

Escalope de veau Cordon-bleu

Légumes du marché, pommes allumettes

Zartschmelzende, hausgemachte Baileys Glace

mit Batida de Coco Espuma

Glace au Baileys et son émulsion de Batida de Coco

Fr. 68.50

Menu 7

Crevetten Cocktail Calypso mit Sesamsegel

Cocktail de crevettes Calypso

Lüscherzer Fischsüppi mit Gemüsestreifen

und Knoblauchstängeli

Soupe de poisson Locraz, julienne de légumes et flûtes à l'ail

Saftiges Simmentaler Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce

Frisches Marktgemüse Feine Butternüdeli

Steak de selle de veau du Simmental, sauce aux morilles

Légumes du marché, Nouilles au beurre

Ananascarpaccio mit erfrischender

Sauerrahmglace

Carpaccio d'ananas et glace à la crème acidulée

Fr. 88.50

Menu 8

Trilogie von schottischem Rauchlachs mit seinem Tartar

Kotelett und Carpaccio von der Fumoir de Chailly

*Trilogie de saumon fumé écossais avec son tartare, la côtelette et le carpaccio
du fumoir de Chailly*

Leichtes Bielersee Riesling Wy Süsspli mit Gemüsebrunoise

Fine crème de Riesling, brunoise de légumes

Rosa gebratenes Lammcarré provenzialischer Art

Frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin

Carré d'agneau provençale

Légumes du marché, Gratin dauphinois

Gratinierte Himbeeren mit Kirsch

Gratin de framboises au kirsch

Fr. 89.50

Menu 9

Feines Muskat Kürbisschaumsüsspli verfeinert mit Amaretto (je nach Saison)

Fine crème de potiron parfumé au Amaretto (selon saison)

Knusprig gebackene Eglifilets

Tatarensauce und Salzkartoffeln

Filets de perches frits

Sauce tartare, pommes nature

Saftiges Simmentaler Kalbscarre am Stück gebraten, Morchelrahmsauce

Butternüdeli, Seeländer Marktgemüse

Carré de veau du Simmental glacé au four, sauce aux morilles

Légumes du Seeland, Nouilles au beurre

Hausgemachtes kleines Vacheringlace

Petit vacherin glacé maison

Fr. 88.50

Menu 10

Zweierlei vom roten Thunfisch mit Salatbukett an Honig dressing

Duo de thon rouge et son bouquet de salade, sauce au miel

Pilz Cassolette mit frischen Kräutern

Cassolette des champignons des bois aux fines herbes

Zartes Filet-Tournedos vom Limousin-Rind

Bearnaise-Sauce, Morchelrahmsauce

Frisches Seeland Marktgemüse, Kartoffelgratin

Tournedos de boeuf limousin

Sauce béarnaise, sauce aux morilles

Légumes du marché du Seeland, gratin dauphinois

Haus-Dessert nach Saison

Parfait glacé selon la saison

Fr. 92.--

Verlangen Sie unsere Saison Menüs

Andrea's Fischmenu
Aus fangfrischen Fischen

***Lüscherzer Fischsüppi mit Gemüsestreifen
und Knoblauchstängeli***

Soupe de poissons Locraz, julienne de légumes et flûtes d'ail

***Knusprig gebackene Eglifilets
mit Tatarensauce***

Filets de perche frits, sauce tartare

Bunter Blattsalat nach Saison

Salade du marché

***Zanderfilet an einer
Balsamico – Buttersauce***

*Filet de sandre, sauce au beurre blanc „Balsamico“
servi avec foin de céleri*

oder/ou

***Frischlachsschnitzel an feiner Zitronenmousselinesauce
mit wildem Rosapfeffer und Sellerie – Heu***

*Escalope de saumon frais, sauce mousseline au citron
servie avec foin de céleri*

Fr. 66.50

*Mit folgenden Gerichten können Sie Ihr Menu selbst zusammenstellen.
Vous pouvez composer votre menu personnel avec les plats suivants*

Suppen - Potages

Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit Flädli, oder Mark 8.50
Consommé double Célestine möelle

Lüscherzer Fischsüppi mit Gemüsestreifen 12.80
und Knoblauchstängeli
Soupe de poisson Locraz, julienne de légumes et flûtes d'ail

Feines Spinatcrèmesüppi mit Brotcroûtons 11.50
Fine crème d'épinards

Bielersee Riesling Wy Süppi 11.50
Soupe au vin blanc de lac de Biemme

Je nach Saison - En saison

Leichtes gebundenes Spargelcrèmesüppi 11.50
Crème d'asperges légère

Feines Muskat Kürbiscrèmesüppi verfeinert mit Amaretto 11.50
Crème de potiron parfumé au Amaretto

Tomatencrèmesüppi mit Basilikum 11.50
Crème de tomates au basilic

Kalte Vorspeisen - Entrees froides

Bunter grüner Blattsalat 9.50
Salade verte de saison

Bunt gemischter Haus – Salat nach Jahreszeit 11.80
Salade mêlée de saison

Trilogie von schottischem Rauchlachs mit seinem Tartar 26.50
Kotelett und Carpaccio von der Fumoir de Chailly
Trilogie de saumon fumé écossais avec son tartare, la côtelette et le carpaccio du fumoir de Chailly

Crevetten Cocktail Calypso mit Sesamsegel 18.50
Cocktail de crevettes Calypso

Zweierlei vom roten Thunfisch mit Salatbukett an Honigdressing 26.50
Duo de thon rouge et son bouquet de salade, sauce au miel

Je nach Saison - En saison

Melonen Variation 22.50
mit Natura Bündner Rohschinken
Variation de melons, jambon cru des Grisons

Bunter Seeländersalat mit frischen Eierschwämmli 13.80
Salade du Seeland aux chanterelles fraîches

Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Ei 12.80
und gerösteten Sonnenblumenkernen
Salade de doucette "maison" avec lardons, œuf et graines de tournesol grillées

Hausgemachte Seeländer Rehterrine 19.80
mit Rotweinzwetschgen
Terrine de chevreuil "maison"
Pruneaux au vin rouge

Warme Vorspeisen - Entrées chaudes

Knusprig gebackene Felchenfilets 19.50
Filets de féra frits

Felchenfilets mit leichter Weissweinsauce 19.50
Filets de féra Vigneron

Felchenfilets an einer pikanten Sauce 19.50
mit viel Zwiebeln und Knoblauch
Filets de féra J-J. Rousseau

Lachsschnitzel an einer feinen Zitronensauce 24.--
mit wildem Rosapfeffer garniert
Escalope de saumon, sauce au citron

Knusprig gebackene Eglifilets , Tatarensauce 22.--
Filets de perches frits, sauce tartare

In Butter gebratene Eglifilets mit oder ohne Mandeln 22.--
Filets de perches meunière

Gratinierte Eglifilets mit Weissweinsauce und Trauben 24.--
Gratin de perches Jolimont

Je nach Saison - En saison

Pilz Cassolette mit frischen Kräutern 18.50
Cassolette des champignons des bois aux fines herbes

Fische - Poisson

<i>Knusprige, gebackene Eglifilets mit Tatarensauce Salzkartoffeln Filets de perche frits, sauce tartare pommes nature</i>	<i>38.80</i>
<i>In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln Salzkartoffeln Filets de perche aux amandes Pommes nature</i>	<i>38.80</i>
<i>Gratinierte Eglifilets mit Weissweinsauce und Trauben, Trockenreis Gratin de perches Jolimont Riz créole</i>	<i>39.80</i>
<i>Felchenfilets an einer pikanten Sauce mit viel Zwiebeln und Knoblauch Salzkartoffeln Filets de féra J.-J. Rousseau Pommes nature</i>	<i>36.50</i>
<i>Felchenfilets mit leichter Weissweinsauce Trockenreis, Blattspinat Filets de féra Vigneron Riz créole, épinards en branche</i>	<i>36.50</i>
<i>Frischlachsschnitzel an feiner Zitronenmousselinesauce mit wildem Rosapfeffer, Trockenreis und Sellerie Heu Escalopes de saumon frais, sauce mousseline au citron, foin de céleri, riz créole</i>	<i>39.50</i>

Je nach Saison - En saison

Knusprig überbackene Zanderfilets 42.50

an einer Balsamico-Buttersauce und Sellerie Heu

*Filets de sandre croustillants, sauce au beurre blanc Balsamico
servis avec foin de céleri*

In Butter gebratene Felchenfilets mit frischen Eierschwämmli, 38.50
Blattspinat, Salzkartoffeln und Kirschtomaten Chutney

*Filets de féra meunière aux chanterelles fraîches, épinards en branche,
pommes nature*

Fleisch - Viande

<i>Champignons-Rahmschnitzel (Schwein)</i> <i>Feine Butternüdeli, Frisches Marktgemüse</i> <i>Escalope de porc, légumes du marché, nouilles au beurre</i>	27.80
<i>Paniertes Schnitzel (Schwein)</i> <i>Allumettes-Kartoffeln und frisches Marktgemüse</i> <i>Escalope de porc panée</i> <i>Pommes allumettes, légumes du marché</i>	27.80
<i>Klassisches Schweins-Cordon bleu mit Schinken und Käse</i> <i>Allumettes-Kartoffeln und frisches Marktgemüse</i> <i>Escalope de porc cordon-bleu</i> <i>Pommes allumettes, légumes du marché</i>	29.80
<i>Klassisches Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Käse</i> <i>Allumettes-Kartoffeln und frisches Marktgemüse</i> <i>Escalope de veau cordon-bleu</i> <i>Pommes allumettes, légumes du marché</i>	39.50
<i>Kalbsrahmschnitzel mit Champignons</i> <i>Feine Butternüdeli, Frisches Marktgemüse</i> <i>Escalope de veau à la crème aux champignons</i> <i>Nouilles au beurre, légumes du marché</i>	35.60
<i>Zartes Kalbsschnitzel mit Ei und Käse</i> <i>serviert mit Safranrisotto und Steinpilzen</i> <i>Piccata de veau Cacciatore, risotto au safran et cèpes</i>	37.80

Saftiges Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce **49.50**
Feine Butternüdeli, Frisches Marktgemüse
Steak de selle de veau à la sauce aux morilles
Nouilles au beurre, légumes du marché

Zartes rosa gebratenes NZ-Lammcarré **46.50**
Kartoffelgratin, Frisches Marktgemüse
Carré d'agneau provençale
Gratin dauphinois, légumes du marché

Saftiges Kalbscarre am Stück gebraten, Morchelrahmsauce **49.50**
Butternüdeli, Frisches Marktgemüse
Carré de veau glacé au four
Sauce aux morilles, nouilles au beurre
Légumes du marché

Filet vom Limousin Rind mit frischen Pilzen **53.50**
Bearnaise-Sauce, Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, Frisches Marktgemüse
Tournedos de boeuf limousin sauté
aux champignons des bois
Sauce béarnaise, sauce aux morilles
Gratin dauphinois, légumes du marché

Desserts

Halbgefrorenes mit Rhum	12.80
<i>Parfait glacé "maison" au rhum</i>	
Zwetschgensorbet mit Seeländer Zwetschgenschnaps	13.50
<i>Sorbet aux prunes</i>	
Holunderblütensorbet	12.50
<i>Sorbet aux fleurs de sureau</i>	
Zitronensorbet mit Wodka	13.50
<i>Sorbet à la wodka</i>	
Schangnauer - Meringue mit Glace	11.50
<i>Meringue de Schangnau (chantilly) glacée</i>	<i>(klein 9.50)</i>
Leichtes Schokoladen-Mousse	14.50
<i>Mousse au chocolat légère</i>	
Brönti Crème nach Grossmutter Art	9.80
<i>Crème brûlée maison façon „Grand mère“</i>	
Gratinierte Himbeeren mit Kirsch	12.50
<i>Gratin de framboises au kirsch</i>	
Hausgemachte Vacherin-Glacé mit Cassislikör	14.50
<i>Vacherin glacé "maison" au liqueur de cassis</i>	

Je nach Saison - En saison

Fragen Sie nach unseren Saison Desserts! Demandez nos desserts de saison!

Zartschmelzende, hausgemachte Baileys Glace mit Batida de Coco Espuma	14.50
<i>Glace au Baileys et son émulsion de Batida de Coco</i>	
Erdbeer- Rhabarber Überraschung	14.50
<i>Surprise de fraise et rhubarbe</i>	

Menüvorschläge

Damit wir Sie und Ihre Gäste zu Ihrer vollsten Zufriedenheit verwöhnen können, empfehlen wir Ihnen, für eine Gruppe nur ein Menü auszusuchen. Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, so lassen Sie es uns doch bitte wissen. Gerne erfüllen wir, nach Möglichkeit, Ihren Wunsch.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung und freuen uns schon heute darauf, Sie in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen.

Afin que nous puissions servir vos hôtes et vous à votre entière satisfaction, nous vous recommandons de ne choisir qu'un seul menu pour tous. Si votre plat favori ne figure pas dans nos propositions, dites-le nous et nous ferons notre possible pour vous satisfaire.

Nous sommes à votre disposition pour tout complément d'information et nous réjouissons d'ores et déjà de vous accueillir bientôt.

Inkl. MwSt.