

Salate / Salades

Blattsalat <i>Salade verte</i>		7.90
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>		9.70



Salatsaucen/*Sauces   salade:*

Französisch/*française*; oder Sommerdressing (mit Basilikum) / *dressing été (basilique)*

Suppen / Potages

Gazpacho <i>Gaspacho</i>		8.50
Solothurner Wys�uppli <i>Soupe soleuroise au vin</i>		8.50
Seel�nder Gem�usesuppe <i>Potage de légumes du Seeland</i>		8.50

Vorspeisen / Entrées

Rösti-Pastetli mit Gemüse-Ragout <i>Vol-au-vent de rösti aux Ragoût de légumes</i>		19.00
Hausgemachtes Rindstatar 70g mit Pommes frites <i>Tartare de b�euf maison avec frites</i>		21.50
Tartine mit Tomaten und Mozzarella �berbacken (1 Stück) <i>tartine gratin�e aux tomates et � la mozzarella</i>		16.00
Hausmarinierte Entenbrust auf Blattsalat <i>Magret de canard mariné maison sur salade verte</i>		21.50

Flammkuchen / Tarte flamb e

Elsässer <i>L'Alsacienne</i>	Crème fraîche, Zwiebeln, Speckw�rfel <i>Crème fraîche, oignons, lardons</i>	21.50
Norweger <i>La Norvégienne</i>	Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs <i>Crème fraîche, oignons, saumon fumé</i>	23.50
Seel�nder <i>La Seelandaise</i>	Pflanzliche Flammkuchencreme mit viel Gemüse <i>Crème végétale pour tartes flamb�es et légumes</i>	23.50
Jura <i>La Jurasienne</i>	Crème fraîche, Zwiebeln, Jura-Bergk�se <i>Crème fraîche, oignons, fromage du Jura</i>	20.50

Fisch / Poissons

Fisch-Chörbli, Tartaresauce, Brot 25.00
Corbeille de poisson, sauce tartare, pain

mit einer kleinen Portion Pommes frites / *avec une petite portion de frites* + 5.50

Eglifilet Meunière mit Salzkartoffeln 34.00
Filets de perche Meunière avec pommes nature

Vegetarisch / Végétarien

Rösti-Pastetli mit Gemüse-Ragout 27.00
Vol-au-vent de rösti aux Ragoût de légumes 

Kichererbseneintopf mit Salzkartoffeln 27.00
Potée de pois chiches et de légumes et pommes nature 

Tartine mit Tomaten und Mozarella überbacken (2 Stück) 29.00
Tartine gratinée aux tomates et à la mozarella 

Fleisch / Viandes

Schweizer Rinds-Entrecôte 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, 38.00
Gemüse und Pommes frites
Entrecôte de bœuf, beurre aux fines herbes artisanal, légumes et pommes frites


Panierte Schweizer Schweinsschnitzel mit Pommes frites 27.00
Escalopes de porc panées avec pommes frites

Hausgemachtes Rindstatar 140g mit Pommes frites 38.00
Tartare de bœuf maison avec frites

Fitnesssteller, mit 5 verschiedenen Salaten mit ...

... Schweizer Pouletbrust gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, 29.50
Poitrine de poulet suisse rôtie avec beurre aux herbes maison

... Schweizer Rinds-Entrecote 180g gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, 38.00
Entrecôte de bœuf suisse 180g rôtie avec beurre aux herbes maison

... Falafel an einem Honig-Zitronen-Joghurt 25.00
Falafel avec un yaourt au miel et au citron 

.... als Nichtfitness-Variante mit Pommes gleicher Preis
.... comme variante non-fitness avec frites même prix

Weine im Offenausschank / Vins ouverts

Regionale Weine / Vins régionaux

Chasselas, Hämmerli, Ins 6.50 13.00 19.50 32.50

Helles, klares Strohgelb. Fruchtig-duftige Nase mit zartem Lindenblüten-bouquet und etwas Zitrone. Fruchtsüßser, mundfüllender Auftritt. Cremige, mineralische Struktur, dezente aber prickelnde Säure. Feine Aromatik mit Andeutungen von Birne und Banane.

Anker, Blanc de noir, Hämmerli 7.50 15.00 22.50 37.50

Vier Monate in teilweise gebrauchten Barriques ausgebaut und entzückt mit einem Zwiebelchalenrosa und einer gehaltvollen Beerennase. Am Gaumen ist der Barrique-Ausbau gut spürbar, mit Karamelltöne, auch etwas Eiche. Dahinter verstecken sich spannende, würzige Fruchtnoten. Helle und dunklere Früchte geben sich ein Stelldichein, etwas Pinot-Himbeere ist zu erahnen. Stolzer Abgang.

Sauvignon blanc, Hämmerli, Ins 7.40 14.80 22.20 37.00

Markantes Zitronengelb mit grüngoldenen Reflexen. Verführerische Nase mit herrlichen Noten von Stachelbeere und roter Peperoni. Opulenter Auftakt, sortentypisch mit Cassis und Holunder. Dahinter wuchtige Restsüsse, aufgefangen durch ein schönes Säurerückgrat. Der Spargelwein schlechthin.

Chardonnay, Andrey Ligerz 7.20 14.40 21.60 36.00

Als eine der ersten Weisswein-Sorten, die am Bielersee neben dem Chasselas angebaut wurden, widerspiegelt der Chardonnay sehr gut die Gegebenheiten unseres Terroirs. Eine sehr spritzige und doch gehaltvolle Spezialität

Roséwein / Vin rosé (vegan)

Œil de Perdrix , Andrey Schafis, 7.00 14.00 21.00 35.00

Der gesellige Nachbar von nebenan: Dieser Neuenburger stammt von unseren Parzellen in Le Landeron. Er bringt mit: Erdbeere und Himbeere, etwas Zitrus und würzige Kräuter. Gehaltvoll, breit und offen.

Rotwein / Vin rouge

Pinot noir Hämmerli Ins, 7.50 15.00 22.50 37.50

Purpur mit dunklem Kern. Schwarze Kirsche, fast südliche Kräuter und Caramel im Bouquet. Extrem viel Substanz, in Samt und Seide verpackt. Ladungen von Waldbeeren, erneut Caramel. Komplex, aristokratische Eleganz, runde Gerbstoffe.

Spirituosen / Spiritueux

Aus der Destillerie Verdan aus Biel haben wir das folgende Sortiment an ihren Spirituosen:

Du Chêne Abricot	43	Vol. %	2 cl	6.00
Du Chêne Poire	43	Vol. %	2 cl	6.00
Du Chêne Pomme	43	Vol. %	2 cl	6.00
Du Chêne Prune	43	Vol. %	2 cl	6.00
Du Chêne Kernobstbrand	43	Vol. %	2 cl	6.00
Du Chêne Williams	43	Vol. %	2 cl	6.00
Du Chêne Limoncello	30	Vol. %	2 cl	5.00
Du Chêne Douce de Framboise	25	Vol. %	2 cl	5.00

Von der Spezialitätenbrennerei Zürcher haben wir:

Kirsch / Cerise	42	Vol. %	2 cl	5.00
Vieille Cerise	40	Vol. %	2 cl	6.00
Vieille Prune	40	Vol. %	2 cl	5.00
Vieille Williams	38	Vol. %	2 cl	6.00
Vieille Quitte / Coing	38	Vol. %	2 cl	6.00
Grappotto	40	Vol. %	2 cl	6.00
Marc Barrique Pinot Noir	40	Vol. %	2 cl	6.00

Lokale Spezialitäten / spécialités régionaux

Aus der Destillerie Verdan aus Biel:

Gin Du Chêne Ginfluencer	40	Vol. %	4 cl	11.00
Seeland Gin, Birne, Fenchel und Lindenblüten / <i>Seeland Gin poire, fenouil, tilleul</i>				
Gin Du Chêne Ginfrarot	40	Vol. %	4 cl	11.00
Strawberry Gin mit Erdbeeren und Zitrone Strawberry / <i>Gin aux fraises et citrons</i>				

mit Schweppes Tonic aufgefüllt / avec Schweppes Tonic

Spirituosen Weltweit / Spiritueux du monde

Bombay Citron Pressé (bester Bombay-Gin) (mit Schweppes Tonic & Eis aufgefüllt)	37.5	Vol. %	4 cl	11.00
Calvados Morin	40	Vol. %	4 cl	6.50
Rémy Martin VSOP	40	Vol. %	4cl	8.00
Amaretto di Saronno	28	Vol. %	4 cl	6.50
Baileys	17	Vol. %	4 cl	6.50
Bacardi Weiss	37.5	Vol. %	4cl	8.00
Bacardi Negra	37.5	Vol. %	4cl	8.00
Bacardi Razz (milder Rum mit Fruchtnoten)	32	Vol. %	4cl	8.00
Bacardi Spiced/Establecido	35	Vol. %	4cl	8.00

Zusatz Coca-Cola oder Citro + 4.00

Unsere Apéro-Empfehlungen



**NEU: RhabarBär mit Tonic oder Schaumwein
mit / ohne Alkohol! – unser Hit!
Oder als Longdrink mit Erdbeeren**

Mit Alkohol / avec alcool

Unsere Sprizzer:

Frühlings-Sprizz mit Martini Fiero (ähnlich wie Aperol)	11.00
Limoncello-Sprizz	12.00
Framboise-Sprizz	12.00
Haus-Gin-Tonic mit Maracuja «Gin do Mar»	8.00

Ohne Alkohol / sans alcool

Alkohlfreier Prosecco (ein Geheim-Tipp)	7.50
Alkohlfreier Hugo	9.00

Die Abgabe von Alkohol an unter 18jährige ist verboten.