



HERBSTKARTE

Carte d'automne

KÜCHENZEITEN

Horaires de cuisine

Montag – Samstag

Lundi – samedi

11.30 – 13.45 & 17.30 – 21.00 Uhr

Sonntag

Dimanche

durchgehend 11.30 – 19.00 Uhr

service continu

V	Vegetarisch	<i>végétarien</i>
Ve	Vegan	<i>végan</i>
G	ohne Gluten	<i>sans gluten</i>
Gm	Glutenfrei möglich	<i>sans gluten possible</i>

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser es ist anders deklariert. Das Wild kommt aus Spanien.

Sämtliche Backwaren sind vom

Schloss-Beck in Nidau und werden ausschliesslich mit Schweizer Produkten erstellt.

Notre viande provient de Suisse, sauf indication contraire. Tous nos produits de boulangerie proviennent de la boulangerie Schloss-Beck à Nidau et sont élaborés exclusivement à partir de produits suisses.

HERBSTKARTE

CARTE D'AUTOMNE

SALATE

Salades

Grüner Salat (V) <i>Salade verte</i>	9.00
Herbstsalat <i>Salade d'automne</i> (V) <i>Gemischter Salat 1 Ei gebratene Herbstpilze Croûtons</i> <i>Salade mêlée Oeuf champignons d'automne sautés Croûtons</i>	12.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons (V, Gm) <i>Salade de doucette avec œuf dur, lard et croûtons</i>	13.00

Französisches, Balsamico- oder Ahorn-Brombeer-Dressing
Vinaigrette française, au vinaigre balsamique ou à l'érable et aux mûres

SUPPEN

Soupes

Kürbis-Kokos-Suppe mit Ingwer und Zitronengras (Ve, G) <i>Soupe de courge et à la noix de coco avec gingembre et à la citronnelle</i>	9.50
Bielерsee Weinsuppe mit Gemüse und Croûtons (V, Gm) <i>Soupe au vin du lac de Bienne avec légumes et croûtons</i>	9.50

VORSPEISEN

Entrées

Onion-Rings mit hausgemachter Tartar-Sauce (V) <i>Onion-Rings avec sauce tartare maison</i>	13.00
Rindstatar <i>Tartare de bœuf</i> <i>Gesalzene Butter aus dem Jura Brioche-Toast Belper-Knolle</i> <i>Beurre salé du Jura Toast à la Brioche Boule de Belp</i>	22.00
Gemüse - Tatar <i>Tartare de légumes</i> (V, G möglich) <i>Gesalzene Butter aus dem Jura Brioche-Toast Belper-Knolle</i> <i>Beurre salé du Jura Toast Brioche Boule de Belp</i>	18.50
Pulpo mit Chorizo und Kürbis auf Salatbeet mit Ahorn-Brombeerdressing <i>Poulpe au chorizo et courge sur lit de salade, vinaigrette érable-mûre</i>	19.50
Warmes Ziegenkäse-Feigen-Tartelette <i>Tartelette tiède au chèvre et figues</i> <i>auf Salatbeet mit gerösteten Macadamia-Nüssen</i> <i>sur lit de salade avec noix de macadamia grillées</i>	18.50

FLAMMKUCHEN
Tarte flambée

Elsässer <i>Alsacienne</i> Crème fraîche Zwiebeln Speck Crème fraîche Oignons lardons	22.50
Norweger <i>Norvégienne</i> Crème fraîche Zwiebeln Rauchlachs Crème fraîche Oignons Saumon fumé	23.50
Seeländer <i>Seelandaise (Ve)</i> Pflanzliche Crème Gemüse Crème végétale légumes	20.50
Jura <i>Jura (V)</i> Crème fraîche Zwiebeln Jura-Bergkäse Crème fraîche Oignons Fromage de montagne du Jura	22.50
Joran <i>Joran</i> Crème fraîche Zwiebeln Taleggio Chorizo Crème fraîche Oignons Taleggio Chorizo	23.50
Herbst <i>Automne (V)</i> Crème fraîche Taleggio Kürbis Rote Zwiebeln frische Pilze Crème fraîche Taleggio courge oignons rouges champignons	23.50

HAUPTGÄNGE
Plats principaux

VEGETARISCH · VÉGÉTARIEN

Rösti-Pastetli mit rahmigen Herbst-Pilz-Ragout (G) <i>Vol-au-vent de rösti aux ragoût crémeux de champignons d'automne</i>	26.50
Cremiges Taleggio-Risotto mit Apfel, Herbstgemüse & Macadamia-Nüssen <i>Risotto crémeux au taleggio pomme légumes d'automne noix de macadamia</i>	25.50
Gemüse - Tatar <i>Tartare légumes Gm</i> Gesalzene Butter aus dem Jura Brioche-Toast Belper-Knolle Beurre salé du Jura Toast à la Brioche Boule de Belp	27.50
Aromatisches Kürbis-Linsendal <i>Dahl de lentilles et courge parfumé</i> Momos Cranberry Limetten-Dipp Jasminreis Momos grenade et dip au citron vert riz au jasmin	27.50

VEGAN · VÉGAN

Rotes Thai-Curry mit Tofu-Puffs und Jasminreis (G) <i>Curry rouge thaï avec bouchées de tofu et riz au Jasmin</i>	27.50
Gemüse - Tatar <i>Tartare de légumes (G)</i> mit Hausbrot avec pain maison	27.50

Schweinsfilet vom Kräuterschwein <i>Filet de porc</i> Steinpilzsauce Weisswein-Risotto Gemüse <i>sauce au gibier champignons frais risotto crémeux au taleggio légumes d'automne</i>	34.50
Hirschkotelett <i>Côtelette de cerf</i> Wildsauce frische Pilze cremigem Taleggio-Risotto Herbstgemüse <i>sauce au gibier champignons frais risotto crémeux au taleggio légumes d'automne</i>	34.50
Rehschnitzel <i>Escalope de chevreuil</i> Feigen-Grapfepfruitsauce Haselnusspätzli Rotkraut Kürbis <i>sauce figue et au pamplemousse spätzli aux noisettes chou rouge et courge</i>	38.50
Black-Angus-Rinds-Hohrückensteak <i>Steak de faux-filet de bœuf</i> Café de Paris Pommes frites Gemüse <i>Café de Paris Pommes frites Légumes</i>	42.00
Rindstatar <i>Tartare de bœuf</i> Gesalzene Butter aus dem Jura Brioche-Toast Belper-Knolle <i>Beurre salé du Jura Toast à la Brioche Boule de Belp</i>	36.00

GEFLÜGEL · VOLAILLE

Rotes Thai-Curry mit saftiger Pouletbrust und Jasminreis (G) <i>Curry Rouge thaï avec surpême de poulet et riz au Jasmin</i>	31.50
--	--------------

FISCH · POISSON

Hausgemachte frittierte Zanderfilets (PL) mit Pommes frites <i>Filets de sandre frits maison avec frites</i>	30.50
Gebratene Saiblingsfilets (CH) <i>Filets d'omble chevalier (G)</i> Grapefruit-Macadamia-Butter Weissweinrisotto Gemüse <i>Beurre au pamplemousse et aux noix de macademia risotto au vin blanc légumes</i>	33.00

HERBST-SPECIAL AUF RESERVATION AM ABEND
Spécial automne sur réservation le soir

Rehrücken für 2 Personen <i>Selle de chevreuil pour 2 personnes</i> Wildsauce Herbstgemüse Spätzli <i>Sauce au gibier Légumes d'automne Spätzli</i>	p.P. 51.00
--	-------------------