








Salate / Salades

Blattsalat <i>Salade verte</i>		7.90
Gemischter Salat <i>Salade m�el�ee</i>		9.70
Salatsaucen/ <i>Sauces � salade</i> : Franz�sisch/ <i>fran�aise</i> ; Italienisch/ <i>italienne</i> ; Balsamico/ <i>balsamique</i>		
Spargelsalat mit Balsamico <i>Salades d'asperges avec balsamico</i>		17.50



Suppen / Potages

Fischs�uppli (Egli, Saibling, Forelle) mit Absinth und Safran <i>Soupe de poisson (perche, omble chevalier, truite) safran�e «F�e verte»</i>		16.50
Spargelcr�emesuppe mit Cro�tons <i>Cr�me d'asperges avec cro�tons</i>		9.00
Solothurner Wys�uppli <i>Soupe soleuroise au vin</i>		8.50
Seel�nder Gem�sesuppe <i>Potage de l�gumes du Seeland</i>		8.50

Vorspeisen / Entrées

R�sti-Pastetli mit gr�nem Spargelragout <i>Vol-au-vent de r�sti aux asperges vertes</i>		19.00
Hausmarinierte Entenbrust auf Blattsalat <i>Magret de canard marin� maison sur salade verte</i>		21.50

Flammkuchen / Tarte flamb e

Els�sser <i>L'Alsacienne</i>	Cr�me fra�che, Zwiebeln, Speckw�rfel <i>Cr�me fra�che, oignons, lardons</i>	21.50
Italiener <i>L'Italienne</i>	Cr�me fra�che, Zwiebeln, Tomaten, Parmaschinken <i>Cr�me fra�che, oignons, tomates, jambon de Parme</i>	23.50
Norweger <i>La Norv�gienne</i>	Cr�me fra�che, Zwiebeln, Rauchlachs <i>Cr�me fra�che, oignons, saumon fum�</i>	23.50
Seel�nder <i>La Seelandaise</i>	Cr�me fra�che, Zwiebeln, Seel�nder Gem�se <i>Cr�me fra�che, oignons, l�gumes seelandais</i>	 20.50
Jura	Cr�me fra�che, Zwiebeln, Jura-Bergk�se	 20.50

Fisch / Poissons

Fisch-Chörbli (frittierte Eglifilets), Tartaresauce, Brot <i>Corbeille de poisson (filets de perches frits), sauce tartare, pain</i>	25.00
mit einer kleinen Portion Pommes frites / <i>avec une petite portion de frites</i>	+ 5.50
Eglifilet „Müllerin-Art“ und Salzkartoffeln <i>Filets de perches à la Meunière avec pommes nature</i>	33.00

Vegetarisch / Végétarien

Spargel-Gemüseteller mit Salzkartoffeln <i>Assiette d'asperges et légumes avec pommes nature</i>	 27.00
Rösti-Pastetli mit grünem Spargelragout <i>Vol-au-vent de rösti au ragoût d'asperges vertes</i>	 27.00
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Wildreis <i>Curry de légumes au lait de coco et riz sauvage</i>	 27.00
Portion weisser Spargel „Mailänder Art“ <i>Portion d'asperges blanches Milanaise</i>	 34.00

Fleisch / Viandes

Rinds-Entrecôte 180g mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites <i>Entrecôte de bœuf, beurre aux fines herbes artisanal, légumes et pommes frites</i>	42.00
Panierte Schweinsschnitzel „Jean-Jacques Rousseau“ mit Pommes frites <i>Escalopes de porc panées «Jean-Jacques Rousseau» avec pommes frites</i>	26.00

Beachten Sie unsere aktuelle Hit des Tages - Karte
Consultez notre carte "Hit du jour".