



Salate / Salades

Blattsalat / Salade verte



7.90

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Croûtons

12.50

Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons

Salatsaucen / *Sauces à salade* : Französisch/*française* ; Italeinisch/*italienne*; Balsamico/*balsamique*

Suppen / Potages

Solothurner Wysüpli / Soupe soleuroise au vin



8.50

Fischsüpli (Egli, Saibling, Forelle) mit Absinth und Safran

16.50

Soupe de poisson (perche, omble chevalier, truite) safranée «Fée verte»

Tagessuppe / Potage du jour



6.00

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Chili

9.50

Crème de potiron au lait de coco et chili



Vorspeisen / Entrées

Frittierte Zanderfilets auf Nüsslersalat mit italienischem Dressing

19.00

Filets de sandre frits sur salade de doucette avec vinaigrette italienne

Rösti-Pastetli mit Pilz-Ragout

19.50

Vol-au-vent de roesti au ragoût de champignons

Hausmarinierte Entenbrust auf Blattsalat



21.50

Magret de canard mariné maison sur salade verte





Flammkuchen / *Tartes flambées*

Elsässer <i>L'Alsacienne</i>	Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel <i>Crème fraîche, oignons, lardons</i>		21.50
Italiener <i>L'Italienne</i>	Crème fraîche, Zwiebeln, Tomaten, Parmaschinken, Rucola <i>Crème fraîche, oignons, tomates, jambon de Parme et roquette</i>		24.50
Norweger <i>La Norvégienne</i>	Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs <i>Crème fraîche, oignons, saumon fumé</i>		23.50
Seeländer <i>La Seelandaise</i>	Crème fraîche, Zwiebeln, Seeländer Gemüse <i>Crème fraîche, oignons, légumes seelandais</i>		20.50
Winter <i>L'Hiver</i>	Crème fraîche, Apfel, Zimtucker <i>Crème fraîche, Pommes, Sucre à la cannelle</i>		19.50

Fisch / *Poissons*

Fisch-Chörbli (frittierte Eglifilets), Tartaresauce, Brot 25.00
Corbeille de poisson (filets de perches frits), sauce tartare, pain

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

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln 32.00
Filets de truite sautés aux amandes avec pommes nature




Gebackene Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig 32.00
Mit Tartaresauce und Salzkartoffeln
Filets de perche frits en pâte de vin blanc du Lac de Bienne
Avec sauce tartare et pommes nature

Süßwasser-Bouillabaisse 35.00
(Egli- ; Forellen- und Saiblingfilet, Flusskrebs)
Bouillabaisse de l'eau douce
(Filet de perche, de truite et d'omble chevalier, écrevisses)





Vegetarisch / Mets végétariens

Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei <i>Assiette de légumes avec pommes nature et œuf au plat</i>		25.00
Rösti-Pastetli mit Pilz-Ragout <i>Vol-au-vent de roesti au ragoût de champignons</i>		25.00
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Wildreis <i>Curry de légumes au lait de coco et riz sauvage</i>		27.00

Fleisch / Viandes

Panierte Schweinsschnitzel „Jean-Jacques Rousseau“ mit Pommes frites <i>Escalopes de porc panées «Jean-Jacques Rousseau» avec pommes frites</i>		26.00
Chateaubriand ** vom CH-Rindsfilet mit hausgemachter Sauce Béarnaise, acht verschiedenen gartenfrischen Gemüsen und Pommes frites <i>Chateaubriand ** de filet de bœuf suisse, sauce béarnaise maison, huit légumes frais du jardin et pommes frites</i>		46.00

** Unser Hit: ab 18.00 Uhr, ab 2 Personen	pro Person	36.00
** Notre Action à partir de 18h00, à partir de 2 personnes	par personne	36.00

Änderungen betreffend Angebot/Preise bleiben vorbehalten.

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.

Modification de l'offre et de prix sous réserve.

Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.





Weine im Offenausschank / Vins ouverts

Regionale Weine / Vins régionaux

Weisswein / Vin blanc (Chasselas)	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Schafiser Les Planches, Weingut Andrey's	6.50	13.00	19.50	32.50
Roséwein / Vin rosé				
Œil de Perdrix, Schafis, Weingut Andrey's	7.00	14.00	21.00	35.00
Rotwein / Vin rouge (Pinot noir)				
Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, N. Bösiger, Twann	5.70	11.40	17.10	28.50
Ligerzer's Kirchwein, Weingut Andrey's	5.70	11.40	17.10	28.50

Spezialitäten vom Bielersee / Spécialités de la région du Lac de Bienne

Weisswein / Vin blanc

Chardonnay, Weingut Andrey's, Ligerz	7.00	14.00	21.00	35.00
--------------------------------------	------	-------	-------	-------

Flaschenweine / Vins en bouteille

Regionale Weine / Vins régionaux

Weisswein / Vin blanc

	5 dl	7 / 7.5 dl
Chasselas, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque	24.90	36.00
Chasselas, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	24.90	36.00
Chasselas, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	24.90	36.00
Chasselas, Schafiser Les Planches, Weingut Andrey's		47.00
Chasselas, Ligerzer, Clos de Rive, Weingut Andrey's		59.00
Chasselas, Ligerzer, Clos de Rive, Weingut Andrey's	150 cl	118.00
Pinot gris, Rebhut Hasenlauf, Erlach	31.50	
Chardonnay Weingut Andrey's, Ligerz		54.00

Roséwein / Vin rosé

Œil de Perdrix, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann		38.00
Œil de Perdrix, Schafis, Weingut Andrey's		48.00

Rotwein / Vin rouge

Pinot noir, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	28.50	38.00
Pinot noir, Ligerzer's Kirchwein, Weingut Andrey's		38.00
Pinot noir, Weingut Schlössli Fabian Teutsch, Schafis		38.00
Pinot noir / Malbec, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	28.50	38.00
Pinot noir Réflexion, AOC Bielersee, Weingut Andrey's Ligerz		63.00
Pinot noir Vieille Vigne, AOC Bielersee, Weingut Andrey's Ligerz (Magnum : Fr. 195.00 / 3-Liter-Flasche Fr. 420.00)		89.00
Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann		54.00

Süsswein

Solaris, AOC Bielersee, Weingut Andrey's, Ligerz	51.00	
--	-------	--

Regionale Schaumweine / Vin mousseux régionaux

	1 dl	7,5 dl
Mauler, Cuvée Tradition brut « Méthode Traditionelle »	8.00	56.00
Mauler, Cuvée Tradition Rosé brut « Méthode Traditionelle »	8.50	60.00
Frauenkopf Brut, Nick Bösiger, Twann		49.00

RESTAURANT MAULER | CHASSEZ-LES-PLANCHES | ALLEE DES VIGNES 10 | CHASSEZ-LES-PLANCHES | 3101 YVERDON | SCHAUMWEINER FRANKEN UND INKL. 7.7 % MWST

Mauler alkoholfrei / sans alcool	5.50	40.00
----------------------------------	------	-------

