

KNACKIGE SALATE CHF

	½ Port. / 1 Port.
Kopfsalat	8.00
Gemischter Gartensalat	9.50
Gemischter Salatteller mit Bio Ei	16.50
Nüsslersalat mit Speck und Bio Ei	12.00 / 17.00
Pouletsalat mit Curry und Früchten	16.00 / 23.00
Saisonsalat mit frittierten Felchenfilets und Mayonnaise (Schonzeit vom 15.10 bis anfang Dezember)	18.50 / 26.00
Saisonsalat mit frittierten Eglifilets und Mayonnaise	22.00 / 34.00
Blattsalat mit Black Tiger Crevetten und süsser Chillsauce	22.00 / 35.00
Geschnetzelte Kalbsleberli mit Kräutern und Blattsalat an Balsamicodressing	18.50 / 26.00
Burrata – Mozzarella auf Ruccola mit Dattarino – Tomaten	18.00 / 25.00

VORSPEISEN

	½ Port. / 1 Port.
Rindstartar mit Toast und Butter	19.50 / 32.00
Gebratene Entenleber mit Vanille - Aprikose	19.50
Frische Austern pro Stück mit Schwarzbrot und Zitrone	3.50



SUPPEN CHF

Tomatencremesuppe	9.00
Kraftbrühe mit Flädli	9.50
Ligerzer Weinsüppchen mit Blätterteigstange	10.00
Bielersee – Fischesüppchen mit Safran	11.00
Hummersuppe mit Cognac	13.50

VEGETARISCHE GERICHTE

	½ Port. / 1 Port.
Spaghetti mit Bio – Tomatensauce und Pistou	15.50 / 19.50
Quarkspätzli an Rahmsauce mit Gemüse	19.00 / 26.00
Appenzeller Käse – Hörnli mit Apfelmus	16.50 / 19.50
Früchte-Curry im Reising mit Mandeln	17.00 / 22.50
Bio Spiegelei auf Rahmspinat und hausgemachten Kartoffelcroquetten	18.00 / 23.00
Auserlesene Rohmilchkäse mit Rösti	19.50 / 26.00

AUS SEE UND MEER CHF

	½ Port. / 1 Port.
Frittierte Felchenfilets 150gr. / 250gr. mit Mayonnaise und Salzkartoffeln (Schonzeit vom 15.10 bis anfang Dezember)	25.00 / 32.00
Black Tiger Crevetten auf Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln	29.00 / 37.00
Frittierte Eglifilets 150gr. / 250gr. mit Mayonnaise Salzkartoffeln	29.00 / 37.00
Eglifilets gebraten 150gr. / 250gr. mit brauner Butter und Zitrone, Salzkartoffeln	29.00 / 37.00
Spaghetti mit grilliertem Pulpo, Knoblauch, Tomaten und Chili	23.00 / 29.00

BRASSERIE MENU ERDE

Gebratene Entenleber mit Vanille – Aprikose	
Rinds – Brasato mit Kartoffelstock	
Käse von unserem Affineur Christoph Bruni oder	
Crème brûlée	50.00

BRASSERIE MENU WASSER

Bielersee - Fischesüppchen mit Safran	
Black Tiger Crevetten auf Rahmsauerkraut und Kartoffeln	
Käse von unserem Affineur Christoph Bruni oder	
Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace	50.00



HAUPTGÄNGE CHF

	½ Port. / 1 Port.
Hörnli mit Rindsgehacktem und Apfelmus	19.50
Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln	19.00
Rindszunge mit Kapernsauce und Kartoffelstock	22.50
Rinds - Brasato mit Merlot und Kartoffelstock	29.00
Pouletgeschnetzeltes an gelber Currysauce mit Früchten und Reis	19.50 / 28.50
Mistkratzerli Diabolo mit Pommes frites (35 Minuten)	28.00
Kalbsleberli mit Kräutern und Balsamico, Rösti	32.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart, Rösti	27.00 / 35.00
Kalbspillard mit Kräuterbutter 140gr. Pommes frites	32.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone Pommes Allumettes	26.00 / 34.00
Argentinisches Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites	39.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse Pommes frites	46.00
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Tagliolini	45.00



FLAMMKUCHEN CHF

Elsässer Crème fraîche, Speck, Zwiebeln	17.00
Fiorentina Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Ei und Spinat	18.00
Der Scharfe Crème fraîche, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Chilli und Rosmarin	17.00
Hawaii Crème fraîche, Schinken und frische Ananas	18.00
Mediterrano Crème fraîche, Dattarino - Tomaten, Ruccola und Mozzarella	18.00