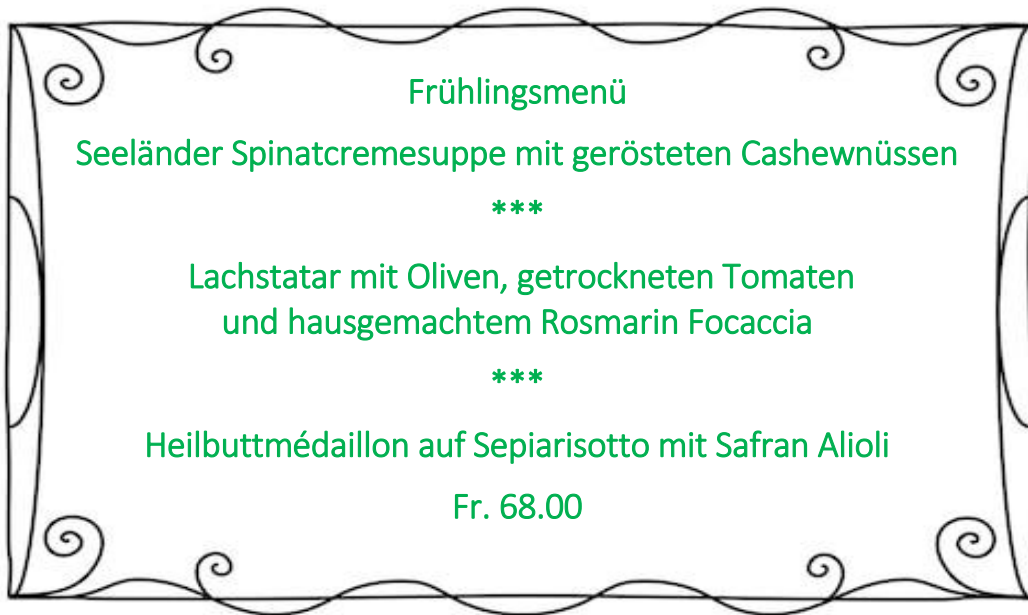


Frühlingskarte



Vorspeisen

Seeländer Spinatcremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen

Fr. 12.50

Fischcremesuppe mit geräucherten Bielersee-Felchen

Fr. 12.50

Lachsta

Lachstatar mit Oliven, getrockneten Tomaten
und hausgemachtem Rosmarin Focaccia

Fr. 19.50

Frühlings-Hauptgänge

Gnocchi mit frischem Bärlauchpesto und Pinienkernen

Fr. 32.00

gebackene Kalbsmilken mit Pastinakenpüree
und glasiertem Frühlingsgemüse

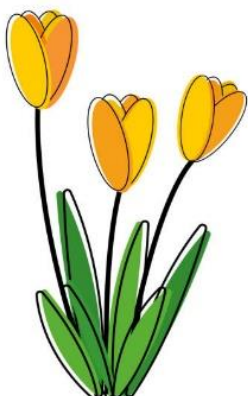
Fr. 40.00

Lammgeschnetzeltes an einer Bärlauchsauce
Kartoffelkroketten und Marktgemüse

Fr. 41.00

Heilbuttmédailon auf dunklem Sepiarisotto und Safran Alioli

Fr. 43.00



Nos offres spéciaux



Entrées

Soupe crémeuse d'épinards avec des noix de cajou grillées

Fr. 12.50

Soupe de poisson avec de l'avelin fumé

Fr. 12.50

Tartare de saumon avec olives, tomates séchées
et focaccia au romarin

Fr. 19.50

Plats principaux

Gnocchis au pesto d'ail d'ours et pignons de pin

Fr. 32.00

Ris de veau panés avec purée de panais et légumes de printemps glacés

Fr. 40.00

Emincé à la sauce à l'ail des ours,
croquettes de pommes de terre et légumes du marché

Fr. 41.00

Médaille de flétan sur risotto de seiche et aioli au safran

Fr. 43.00

