

Nos spécialités suisses / Unsere schweizerischen Spezialitäten

- Salade de doucette** 14.- / 19.-
lardons (CH), champignons, croûtons et œufs durs
Nüsslisalat, Speck (CH), Pilze, Croutons und hartgekochte Eier
- Tartare de bœuf (CH) du chef** 21.- / 29.-
servi avec toasts et pommes frites maison
Rindfleisch-Tartar (CH), serviert mit Toast und hausgemachten Pommes frites
- Roesti maison** 25.-
fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat
Hausgemachtes Rösti mit Raclette Käse AOP überbacken, gegrillter Speck (CH) und Spiegelei
- La fondue** 26.-
moitié-moitié de « l'Entonnoir », épicerie située en vieille ville de Bienne
Fondue moitié-moitié aus dem Petit Coin du Seeland Delikatessen Handel in der Bieler Altstadt
- Entrecôte (CH) parisienne** 26.-
beurre du Chef, pommes frites maison et salade verte
Rinds-Hohrückensteak (CH), «Chefs' Kräuterbutter », hausgemachte Pommes Frites und grüner Salat
- Coquelet (CH) rôti** 31.-
jus corsé, petits pois et pommes grenailles
Gebratenes Hähnchen (CH) an kräftigem Jus, Erbsen und kleine Bratkartoffeln
- Filets de perches Loë (CH)** 35.-
façon meunière, pommes frites maison et sauce tartare
Eglifillet Loë (CH) Müllerin Art, hausgemachte Pommes frites und Tatarsauce

