



Aktuelle Gelüste

Zum Anfang

Hirschcarpaccio (NZ) 23.-
mit Rotzwiebelkompott, Gruyère AOP-Spänen und Preiselbeervinaigrette "

Johanniter Keller, Twann AOC - Pinot Noir AOC - 1dl 8.-

Butternuss-Kürbissuppe  16.-
Pfifferlinge, geröstete Haselnüsse, Kresseöl

Cave du prieuré, Cormondèche - 1dl 7.-
Œil-de-Perdrix

Zum Folgen

Doppelte Hirschrippe (NZ) 53.-
Pfeiselbeersauce, Wildbeilagen

Pinorone, Beat Burkhardt, Ligerz - 1dl 12.-
Pinot Noir

Rehfilets (DE) 49.-
Pfeiselbeersauce, Wildbeilagen

Pinorone, Beat Burkhardt, Ligerz - 1dl 12.-
Pinot Noir

Wildschweinkeulen-Burger (ES) nach „Pulled Pork“-Art 35.-
Brötchen mit Pflanzenkohle, überbackener Brie, Herbstgewürze,
Pfeiselbeer-Mayonnaise*, Spinatsprossen, Süßkartoffel-Pommes frites*

Magie noire, cave du Prieuré, Cormondèche - 1dl 10.-
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Vegetarisches Gericht  29.-
Spätzli, Rotkohl-Mousseline, Weinbirne, Maronen und Rosenkohl

Magie noire, cave du Prieuré, Cormondèche - 1dl 10.-
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Zum Abschluss

Krapfen 15.-
mit Maronencremefüllung, Mandelstreuseln, dunklem Schokoladeneis, Brombeerkompott

Zum Anfang

Mischsalat, hausgemachtes Dressing (*Mayonnaise) 	9.- 14.-
Salatplatte 	15.- 24.-
Käse „La Tanne“, Feigen-Honig-Senf-Vinaigrette, Walnüsse, Johannisbeeren, Birnen	
Hausgemachtes Rinderfilet-Tartar (AS)	22.- 39.-
Toast und Beilage nach Wahl	
Bauernplättli	14.- 24.-
Sortiment von Käse und Charcuterie (CH/EU)	

HITS

Spare Ribs vom Schwein (CH) Barbecuesauce, Beilage nach Wahl	36.-
Eglifilets Loé (CH) nach Müllerinnen-Art, Tartar Sauce (*Mayonnaise), Beilage nach Wahl	24.- 42.-
Klosterkäse-Fondue aus der Käserei Spielhofer 	25.-

Zum Floggen

Hausgemachte Rösti	23.-
Überbackener Raclette Käse AOP, gegrillter Speck (CH) und Spiegelei auch als vegetarische Version möglich (ohne Speck) 	
Rindfleischburger (CH) hausgemacht, mit geräuchertem Speck aromatisiert (CH) Burgerbrötchen aus der Region mit weißem Sesam (*Mayonnaise) Beilage nach Wahl auch als vegane Variante erhältlich (Linsen-Patty) 	35.-
Rinderentrecôte (CH) Sauce aus roten Zwiebeln, abgelöscht mit BFM (regionales Bier) Beilage nach Wahl	39.-
Filet de bœuf de pâturage (CH) Sauce aus roten Zwiebeln, abgelöscht mit BFM (regionales Bier) Beilage nach Wahl	51.-
Hausgemachtes Risotto 	25.-
Kokos, Lime, Tofu-Osmose	
Beilage nach Wahl	
Country Pommes oder hausgemachte Pommes frites, Reis, Marktgemüse, kleiner Salat	

Zum Schluss

Alles in Ragusa	11.-
Schwarzer Ragusa, Birne und Williamine Morand AOP	
Apfelküchlein (laktosefrei) mit Kugel Eis nach Wahl	11.-
Tiramisu mit Café Choucas	11.-
Schweizerische Käsekomposition verschiedene Beilagen	15.-
Hausgemachtes Eis von Gelatomania, Biel	4.50

Erläuterungen



Das Label von Swiss Wine Gourmet informiert Sie über die Auswahl an Schweizer Weinen auf der Weinkarte. Damit ein Restaurant das Label erhalten kann, muss es das ganze Jahr über mindestens zwei Schweizer Weine im Glas anbieten und mindestens fünf Schweizer Weine auf seiner Karte haben. Es wird sodann mit einem, zwei oder drei Gläsern ausgezeichnet.



Die auf unserer Karte angebotenen Gerichte werden vor Ort aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet mit Ausnahme der mit einem Sternchen (*) / gekennzeichneten Gerichte. Weitere Informationen finden Sie unter: labelfaitmaison.ch



Unser gesamtes Brot, einschließlich unserer Burgerbrötchen, stammt aus der heimischen Bio-Bäckerei Bell N Bread, die nur wenige Gehminuten von unserem Restaurant entfernt liegt.



Die auf unserer Speisekarte aufgeführten Käsesorten sowie die Butter, die wir abends servieren, stammen aus der Käserei Spielhofer, einer regionalen Referenz.

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



Vegetarisch



Vegan

Herkunftsländer

AS = Südamerika

CH = Schweiz

DE = Deutschland

ES = Spanien

EU = Europa

NZ = Neuseeland

