Aktuelle Gelüste

Zum Anfang

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

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

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

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

Zum Folgen

Doppelte Hirschrippe (NZ) 53.-
Preiselbeersauce, Wildbeilagen

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

Rehfilets (DE) 49.-
Preiselbeersauce, Wildbeilagen

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

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

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

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

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

Zum Abschluss

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

Der Stern (*) beutet, dass eine Zutat des Gerichtes die Kriterien des Label Fait Maison nicht erfüllt

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)

Zum Flogen

HITS

Spare Ribs vom Schwein (CH) — 36.-
Barbecuesauce, Beilage nach Wahl

Eglifilets Loé (CH) — 24.- | 42.-
nach Müllerinnen-Art, Tartar Sauce (*Mayonnaise), Beilage nach Wahl

Klosterkäse-Fondue aus der Käserei Spielhofer — 25.-

Hausgemachte Rösti — 23.-
Überbackener Raclette Käse AOP, gegrillter Speck (CH) und Spiegelei auch als vegetarische Version möglich (ohne Speck)

Rindfleischburger (CH) — 35.-
hausgemacht, mit geräuchertem Speck aromatisiert (CH)
Burgerbrötchen aus der Region mit weißem Sesam (*Mayonnaise)
Beilage nach Wahl
auch als vegane Variante erhältlich (Linsen-Patty)

Rinderentrecôte (CH) — 39.-
Sauce aus roten Zwiebeln, abgelöscht mit BFM (regionales Bier)
Beilage nach wahl

Filet de bœuf de pâturage (CH) — 51.-
Sauce aus roten Zwiebeln, abgelöscht mit BFM (regionales Bier)
Beilage nach wahl

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) — 11.-
Mit Kugel Eis nach Wahl

Tiramisu mit Café Choucas — 11.-

Schweizerische Käsekomposition — 15.-

Hausgemachtes Eis von Gelatomania (Biel) — 4,50.-

Der Stern (*) beutet, dass eine Zutat des Gerichtes die Kriterien des Label Fait Maison nicht erfüllt

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

Der Stern (*) beutet, dass eine Zutat des Gerichtes die Kriterien des Label Fait Maison nicht erfüllt