



Unsere aktuellen Empfehlungen

Zum Anfang

Sautierte Jakobsmuscheln (PN) 23.-
mit Meerrettich-Crème fraîche, karamellisierter Apfelbrunoise
und Granny-Smith-Apfelöl, dazu geröstetes Sauerteigbrot

Weingut Lienhard, Teufen – 1dl 9.-
Riesling Sylvaner

Ravioli mit Blauschimmelkäse 18.-
mit Lauch, kräftigem Gemüsesaft, Brühe und Kräuteremulsion

Beat Burkhardt, Ligerz – 1dl 9.-
Chardonnay

Zum Folgen

Perlhuhnbrust von Ribelmaïs (CH) 38.-
Nuss-Ziegenkäse-Kruste, Gelbweinsauce aus dem Jura,
geschmorte Chicorée, Venere-Reis

Anne – Sombre, Anne – Claire Schott, Twann – 1dl 12.-
Diolinoir, Gewürztraminer

Cremige Perlgraupen 26.-
regionaler Käse „Le Chaux-d’Abel“, pochiertes Ei
sautierte Pilze mit Persillade, Brunnenkresse

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

Zum Abschluss

Paris-Biel 15.-
Brandteig, Buttercreme und hausgemachte Pralinécreme

		VORSPEISEN	HAUPTGERICHT
Zum Anfang	Mischsalat, hausgemachte Sauce (*Mayonnaise)	9.-	14.-
	Salatplatte Käse, La Tanne“, Feigen-Honig-Senf-Vinaigrette, Walnüsse, Johannisbeeren, Birnen	15.-	24.-
	Hausgemachtes Tatar vom Rinderfilet (CH) Toasts und Beilage nach Wahl	22.-	39.-
	Bauernplättli Sortiment von Käse und Charcuterie (CH/EU)	14.-	24.-
Zum Folgen	HITS		
	Spare Ribs vom Schwein (CH) Barbecue Sauce, 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.-	
	Hausgemachtes Rösti Überbackener Raclette Käse AOP, gegrillter Speck (CH) und Spiegelei auch als vegetarische Version möglich (ohne Speck)	23.-	
	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.-	
	Entrecôte (CH) Sauce aus roten Zwiebeln, abgelöscht mit BFM (regionales Bier) oder Kräuterbutter Beilage nach Wahl	39.-	
	Rinderfilet aus Weidehaltung (CH) Sauce aus roten Zwiebeln, abgelöscht mit BFM (regionales Bier) Beilage nach Wahl	51.-	
	Risotto maison coco, lime, osmose de tofu Beilage nach Wahl Country Pommes oder hausgemachte Pommes frites, Reis, Marktgemüse, kleiner Salat	25.-	
	Alles in Ragusa Schwarzer Ragusa, Birne und Williamine Morand AOP	11.-	
Zum Schluss	Apfelküchlein (laktosefrei) Kugel Eis nach Wahl	11.-	
	Tiramisu mit Café Choucas Schweizerische	11.-	
	Käsekomposition, verschiedene Beilagen	15.-	
	handwerklich hergestelltes Eis von Gelatomania (Biel)	4.50	

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

Die Erklärungen



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



Die Speisen in unsere Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» zubereitet, ausgenommen der Speise mit einem Stern (*) / Für weitere Informationen: labelfaitmaison.ch



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



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

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.



vegetarisch

vegan

Die Ursprünge

CH = Schweiz

EU = Europa

PN = Pazifische Nordwesten

