


Unsere aktuellen Empfehlungen



Zum Anfang

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

Cave du Prieuré, Cormondrèche - 1dl 8.-
Sauvignon Blanc


Tomatenvariation  18.-
Carpaccio aus Ochsenherztomaten, Siphon aus geräucherten getrockneten Tomaten, Basilikumcreme, marinierte Kirschtomaten, geröstete Focaccia

Beat Burkhardt, Ligerz, - 1dl 7.-
Chasselas AOC

Zum Folgen

Karbonade „Bieler Art“ 37.-
Geschmortes Rindfleisch (CH) mit lokalem Bier und Lebkuchen
Schwedische Kartoffeln, glasierte Gemüse mit Bier und Honig

Cave Saint-Germain, Moutier - 1dl 11.-
Enclos Saint-Germain BIO SUISSE Végan
Cabernet Jura

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

Johanniter Keller, Twann - 1dl 7.-
Pinot Noir AOC

Zum Abschluss

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

Zum Anfang

Mischsalat, hausgemachte 
Sauce (*Mayonnaise)

VORSPEISEN

HAUPTGERICHT

9.-

14.-

Sommersalat 

Ziegenkäse, Sauerteig-Croutons, Salat, Brombeeren, feine Fenchelstreifen in Essig, Nüsse, kandierte Kirschtomaten, Brombeer-Honig-Vinaigrette

15.-

24.-

Hausgemachtes Tatar vom Rinderfilet (CH)

Toasts und Beilage nach Wahl

22.-

39.-

Bauernplättli

Sortiment von Käse und Charcuterie (CH/EU)

14.-

24.-

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.-

Zum Folgen

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.-

Zum Schluss

Alles in Ragusa

Schwarzer Ragusa, Birne und Williamine Morand AOP

11.-

Pavlova

Meringue, Namelaka aus leicht geräucherter weißer Schokolade,

Erdbeerkompott, fein geschnittene Melisse

12.-

Tiramisu mit Café Choucas Schweizerische

11.-

Käsekomposition, verschiedene Beilagen

15.-

handwerklich hergestelltes Eis von Gelatomania (Biel)

4.50

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

