

Unsere aktuellen Empfehlungen



Zum Anfang

Swiss Alpine Lachsgravlax 23.–
regionales Joghurt · Estragon-Crumble · sautierte Aprikosen

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

Carpaccio aus Ochsenherztomaten  18.–
Tomatensiphon · Basilikum · marinierte Cherrytomaten · Focaccia

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

Zum Folgen

Kaltes Roastbeef 23.– / 32.–
Chimichurri · Zitronenkartoffelsalat

Cave du Prieuré, Cormondrèche – 1dl 11.–
Garanoir · Gamaret · Pinot Noir · magie noire

Cremige Perlgrauen  26.–
regionaler Käse · pochiertes Ei · sautierte Pilze · Brunnenkresse

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

Zum Abschluss

Paris-Biel 15.–
Brandteig · Buttercreme · hausgemachte Pralinécreme

Zum Anfang

	VORSPEISEN	HAUPTGERICHT
Mischsalat, hausgemachte sauce 	9.-	14.-
Sommersalat  Ziegenkäse · Croûtons · Brombeeren · Nüsse · Brombeer-Vinaigrette	15.-	24.-
Hausgemachtes Tatar vom Rinderfilet Toast · Beilage nach Wahl	22.-	39.-
Bauernplättli Käse · Charcuterie (CH/EU)	14.-	24.-
Klare Wassermelonensuppe  Regionaler Ziegenkäse · Basilikum	9.-	

HITS

Spare Ribs vom Schwein Barbecue-Sauce · Beilage nach Wahl		36.-
Eglifilets Loé Müllerin-Art · Tartarsauce · Beilage nach Wahl	24.-	42.-

Zum Folgen

Hausgemachtes Rösti Raclette AOP · Speck · Spiegelei auch vegetarisch möglich (ohne Speck) 		23.-
Rindfleischburger geräucherter Speck · Burgerbrötchen · Beilage nach Wahl auch als vegane Variante möglich (Linsen-Patty) 		35.-
Entrecôte rote Zwiebelsauce mit BFM · Beilage nach Wahl		39.-
Rinderfilet aus Weidehaltung rote Zwiebelsauce mit BFM · Beilage nach Wahl		51.-
Safranrisotto  Hausgemachter Seitan · Sautierte Pilze · Kräuteröl		26.-

Beilage nach Wahl
Country Pommes · Pommes frites · Reis · Marktgemüse · kleiner Salat

Zum Schluss

Alles in Ragusa Ragusa noir · Birne · Williamine Morand AOP		11.-
Pavlova Meringue · Namelaka · weiße Schokolade · Erdbeeren · 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



Unsere Abendkäse werden sorgfältig von der Käserei Spielhofer, einer regionalen Referenz, ausgewählt. Unsere Butter stammt ebenfalls von dort und wird von uns veredelt.



Die Brote, die wir abends servieren – einschließlich der Burgerbrötchen mit weißem Sesam sowie der Focaccia – stammen von der biologischen Handwerksbäckerei 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

Unsere Fleisch- und Fischprodukte stammen aus der Schweiz, sofern keine andere Herkunft ausdrücklich angegeben ist.

