

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

Mischsalat, hausgemachte sauce 

VORSPEISEN

HAUPT
GERICHT

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.-

Kalte Wassermelonensuppe 

regionaler Frischkäse · Basilikum

9.-

HITS

Spare Ribs vom Schwein

Barbecue-Sauce · Beilage nach Wahl

36.-

Eglifilets Loé

Müllerin-Art · Tartarsauce · Beilage nach Wahl

24.-

42.-

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.-

Hausgemachtes Risotto 

Kokos · Limette · Tofu

25.-

Beilage nach Wahl

Country Pommes · Pommes frites · Reis · Marktgemüse · kleiner Salat

Zum Folgen

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.

