

Die Wildsaison

Zum Anfang

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

Domaine de Chambleau, Colombier – 1dl 11.–
Cuvée Charlotte BIO Pinot Noir Barrique AOC

Butternuss-Kürbissuppe  16.–
pfifferlinge, geräucherte Crème fraîche, geröstete Haselnüsse, Brunnenkresseöl

Château Souaillon, Saint-Blaise – 1dl 6.50
Chasselas AOC

Carpaccio von geröstetem Butternut-Kürbis  16.–
Bleuchâtel-Käsecreme, Babyspinat, Quittenchutney, Kürbiskerne
Quittenvinaigrette

Château Souaillon, Saint-Blaise – 1dl 6.–
Œil-de-Perdrix AOC

Zum Folgen

Doppeltes Hirschrippe (NZ) 54.–
preiselbeersauce, Wildbeilagen

Château Souaillon, Saint-Blaise 1dl 12.–
Cabernet Franc

Rehfilet (DE) 49.–
preiselbeersauce, Wildbeilagen

Beat Burkhardt, Ligerz 1dl 11.–
Trésor
Dornfelder, Gamaret, Malbec

Burger mit gezupften Wildschweinbäckchen (ES) 36.–
buns aus der Region, gratinierter Tanne-Käse, Herbst-Condiment, Preiselbeer-Mayonnaise,
babyspinat, Süsskartoffel-Wedges*

Cave du Prieuré, Cormondrèche 1dl 11.–
Magie Noire
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Vegetarischer Wildteller  29.–
panierter Tanne-Käse, Wildbeilagen

Zum Abschluss

Café Gourmand 15.–
Marron-Crèmebrûlée, Vermicelles, Marron-Windbeutel
serviert mit einem Kaffee oder Tee nach Wahl

Zum Anfang

	VORSPEISEN	HAUPTGERICHT
Mischsalat, hausgemachte sauce 	9.-	14.-
Herbstsalat  chicorée · Babyspinat · Feigen · Äpfel · Apfelvinaigrette · tête de moine (käse)	15.-	24.-
Hausgemachtes Tatar vom Rinderfilet toast · Beilage nach Wahl	22.-	39.-
Bauernplättli käse · Charcuterie (CH/EU)	14.-	24.-

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.-
Paris-Biel brandteig · Buttercreme · hausgemachte Pralinécreme		15.-
Tiramisu mit Café Choucas Schweizerische		11.-
Käsekomposition, verschiedene Beilagen		15.-
handwerklich hergestelltes Eis von Gelatomania(Biel)		4.50

Der Stern (*) beudet, 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



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 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.

NZ = Neuseeland
DE = Deutschland
ES = Spanien

