

# LES FOLIES DU PRINTEMPS



## CRÈME D'ASPERGES

*Spargelcreme mit Käsestengel und Rahmhübli 9.50*

## ARTICHAUT FRAIS

*Eine Artischocke als Vorspeise, serviert mit  
Sauce Vinaigrette und Hollandaise  
16.-*

## RISOTTO AUX ARTICHAUDS

*Sämiges Risotto mit frischen Artischocken  
26.-*

## ASSIETTE D'ASPERGES

*½ Portion Seeländer Spargeln, serviert mit  
Sauce Mayonnaise und mildem Bundschinken  
32.-*

## ASPERGES ET STEAK DE PORC

*½ Portion Seeländer Spargeln mit Schweinssteak und  
sautierten Pilzen, serviert mit drei feinen Saucen  
35.-*

## ASPERGES ET PERCHE

*½ Portion Seeländer Spargeln serviert mit  
Eglifilets gebraten, dazu drei feine Saucen  
42.-*

## BROCHET "PRINCE MURAT"

*Streifen von Hecht in Butter gebraten mit  
Artischocken, Tomaten und Kartoffeln, serviert mit  
Sauce Vinaigrette und Hollandaise  
38.-*

## ASPERGES ET PAILLARD

*½ Portion Seeländer Spargeln serviert Kalbsplätzli Qualivo  
vom Grill, dazu drei feine Saucen  
46.-*

## PREMIERS PLATS

### VORSPEISEN

SOUPE DE POISSON PROVENÇALE  
*Fischsuppe mit Aioli und Croûtons 12.50*

SALADE DE SAISON  
*Bunt gemischt, schön garniert 8.-*

TARTARE DE TRUITE FUMÉE  
*Tartar von geräuchertem Forellenfilet auf Toast,  
mit Frühlingssalat an italienischer Salatsauce  
15.-*

SALADE "CHEVRE CHAUD"  
*Geisskäse gratiniert auf Frühlingssalat  
Mit Senf-Honig-Dressing  
13.-/19.50*



## POUR LES ENFANTS

### FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

ESCALOPE DE PORC PANEE, POMMES FRITES  
*Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 14.50*

EMINCE VEAU ET PORC  
*Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch, mit Butternüdeli und Gemüse 14.50*



## PLATS PRINCIPAUX

### HAUPTGERICHTE

#### EMINCE BERNOIS veau et porc

*Teller Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch serviert mit Rösti*  
26.50

#### FOIE DE BŒUF "TORCHY'S"

*Geschnetzelte Rindsleber Qualivo an saurer Sauce mit viel Zwiebeln, serviert mit Rösti*  
25.50

#### STEAK DE BOEUF "CAFÉ DE PARIS"

*Hohrückensteak vom Grill mit Café de Paris, serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur*  
36.-

#### GRENADINS DE VEAU AU CITRON

*Kalbfleisch Qualivo an Zitronensauce, serviert mit feinen Nudeln und Gemüse garnitur*  
44.-

#### FILET DE BŒUF AUX MORILLES

*Zartes Rindsfilet mit Morchelsauce, serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur*  
52.-

#### FILETS DE PERCHES MEUNIERES

*Eglifilets in Butter gebraten, serviert mit Sauce Tartare und Zündholzkartoffeln*  
38.-



#### A DISCRETION

*serviert mit feinen Saucen und Gourmet-Reis CHF 42.- ab 2 Personen*

# GASTHOF BÄREN LAUPEN



## Schenken Sie ein Gutschein im Jubiläumsjahr!

Gutscheine nach Wunsch für

- Eine Übernachtung im Hotel
- Ein feudales Essen
- Ein feines Dessert
- Oder...

Flaschenweine zum mitnehmen

- schön verpackt

Familie Schmid und Team

GASTHOF BÄREN LAUPEN