

# LES FOLIES DU PRINTEMPS



## CRÈME D'ASPERGES

*Spargelcreme mit Rahmhübli 9.50*

## ARTICHAUT FRAIS

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

## SPARGEL-RISOTTO MIT PROSECCO

*Sämiges Risotto mit Spargeln und  
Prosecco, geriebener Parmesan  
27.-*

## ASSIETTE D'ASPERGES

*½ Portion Seeländer Spargeln, serviert mit  
Sauce Mayonnaise und mildem Bundschinken  
35.-*

## ASPERGES ET STEAK DE PORC

*½ Portion Seeländer Spargeln mit Schweinssteak und  
sautierten Pilzen, serviert mit drei feinen Saucen  
36.-*

## ASPERGES ET PERCHE

*½ Portion Seeländer Spargeln serviert mit  
Eglifilets gebraten, dazu drei feine Saucen  
47.-*

## BROCHET "PRINCE MURAT"

*Streifen von Hecht in Butter gebraten mit  
Artischocken, Tomaten und Kartoffeln, serviert mit  
Sauce Vinaigrette und Hollandaise  
40.-*

## ASPERGES ET PAILLARD

*½ Portion Seeländer Spargeln serviert Kalbsplätzli Qualivo  
vom Grill, dazu drei feine Saucen  
49.-*

## PREMIERS PLATS

### VORSPEISEN

#### CONSOMME A LA MOËLLE

*Kraftbrühe mit Mark 10.-*

#### SALADE DE SAISON

*Bunt gemischt, schön garniert 8.-*

#### SAUMON D'IRLANDE FUMEE

*Irischer Wildlachs am Eichenfeuer  
geräucht, Toast und Butter  
18.50*

#### SALADE "CHEVRE CHAUD"

*Geisskäse gratinert auf Frühlingsalat  
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 16.50*

#### EMINCE VEAU ET PORC

*Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch, mit Butternüdeli und Gemüse 16.50*



## PLATS PRINCIPAUX

### HAUPTGERICHTE

#### EMINCE BERNOIS veau et porc

*Teller Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch serviert mit Rösti*  
27.50

#### FOIE DE BŒUF "TORCHY'S"

*Geschnetzelte Rindsleber Qualivo an saurer Sauce mit viel Zwiebeln, serviert mit Rösti*  
29.-

#### STEAK DE BOEUF "CAFÉ DE PARIS"

*Hohrückensteak vom Grill mit Café de Paris, serviert mit Pommes Frites und Gemüse garnitur*  
36.50

#### GRENADINS DE VEAU AU CITRON

*Kalbfleisch Qualivo an Zitronensauce, serviert mit feinen Nudeln und Gemüse garnitur*  
45.-

#### FILET DE BŒUF AUX MORILLES

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

#### FILET DE BROCHET „PATRON“

*Hecht vom Murtensee, in Butter gebraten mit Kapern, Zitrone und Zündholzkartoffeln* 36.50



#### A DISCRETION

*serviert mit feinen Saucen und Gourmet-Reis CHF 45.- ab 2 Personen*



## Schenken Sie einen Gutschein

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