



SPEISEKARTE



POUR METTRE EN APPETIT

SUPPEN / VORSPEISEN

CRÈME D'ASPERGES
*Hausgemachte Spargelcrème
mit Rahmhübli*
CHF 12

SALADE DE SAISON
Bunter Salat nach Saison
CHF 8.50

**SALADE D'ASPERGES VERTES
ET TOMME AU POIVRE**
*Grillierter Spargelsalat mit
gepfeffertem Tomme*
CHF 14
*Als Hauptspeise
mit Pommes Allumettes*
CHF 28

TATAR DE BOEUF MAISON
Rindstatar serviert mit Butter und Toast
CHF 17.50
*Als Hauptspeise
mit Pommes Frites*
CHF 35

SPECIALITÉS

SPEZIALITÄTEN

EMINCÉ BERNOIS
*Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch,
mit Champignons an Rahmsauce,
Bernerrösti*
CHF 28.50

FOIE DE VEAU "TORCHY'S"
*Geschnetzelte Kalbsleber
an saurer Sauce mit Zwiebeln dazu
Bernerrösti*
"Äs het solangs het"
CHF 39

STEAK DE BŒUF "CAFÉ DE PARIS"
*Zartes Hohrückensteak vom Grill,
Sauce Café de Paris, Marktgemüse
Zündholzkartoffeln*
CHF 44

APÉRITIF

ZUM ANFANG EMPFEHLEN WIR

CIDRE CUVÉE HEFTIG
Erfrischender Apfelschaumwein
1dl CHF 6.50

PRISECCO CUVÉE
*Alkoholfreier Schaumwein Rhabarber
Apfel, Ingwer und verschiedenen Blüten*
CHF 7.50

MARTINAZZI SPRITZ
Martinazzi, Schaumwein, Tonic
CHF 12



LES ENFANTS

KINDERTELLER

ESCALOPE DE PORC PANÉE
*Paniertes Schnitzel mit
Pommes Frites und Gemüse*
CHF 17.50

PÂTES SAUCE TOMATES
*Teigwaren an feiner hausgemachter
Tomatensauce*
CHF 15

LES FOLIES DU PRINTEMPS

SPEZIALITÄTEN DER SAISON

RISOTTO À L'AIL DES OURS
*Sämiges Bärlauch-Risotto mit
Blattspinat und Parmesan*
CHF 28

**NOUILLES FRAÎCHES
AUX MORILLES**
*Feine Eiernudeln an
Morchel-Rahm-Sauce*
CHF 32

ASSIETTE D'ASPERGES
*Seeländer Spargeln, mit Erbsenpuree
und Dauphine Kartoffeln,
dazu hausgemachte Hollandaise
und Kräuter-Quark Sauce*
CHF 36

ASPERGES - SECRETO
*Seeländer Spargeln,
Schweinssecreto vom Grill,
dazu hausgemachte Hollandaise, Kräuter-
Quark Sauce und Pommes Allumettes*
CHF 39

BROCHET AUX ASPERGES
*Hecht vom Murtensee, mit Seeländer
Spargeln, Dauphine Kartoffeln
und Erbsenpuree
dazu hausgemachte Hollandaise
und Kräuter-Quark Sauce*
CHF 45