



POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT VORSPEISEN

POTAGE A LA CHOUCROÛTE

Feines Sauerkraut-Süpli mit Käse- Kümmelstengel 10.50

SALADE MAISON

Bunter Salat schön garniert 8.-

SALADE DOUCETTE

Nüsslersalat mit Ei, Speckstreifen und Croûtons 13.-

SAUMON D'IRLANDE FUMEE

Irischer Wildlachs am Eichenfeuer geräucht, Toast und Butter 18.50

RAVIOLI AUX TRUFFES

*Hausgemachte Ravioli mit frischen Burgunder-Trüffeln
aus der Region 18.- „äs het solangs het“*

SANS VIANDE & POISSONS VEGETARISCH & FISCH

RAVIOLI AUX TRUFFES

*Hausgemachte Ravioli mit frischen Burgunder-Trüffeln
aus der Region 33.- „äs het solangs het“*

RISOTTO AUX BETTERAVES ROUGES

*Sämiges Risotto mit Randen-Chutney und Bärner Küssli
26.-*

FILETS DE TRUITE "PATRON"

*In Butter gebraten mit Kapern, Zitrone,
serviert mit Zündholzkartoffeln
34.-*



SPECIALITÉS SPEZIALITÄTEN

EMINCÉ BERNOIS veau et porc
*Teller Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch,
mit Champignons an Rahmsauce, serviert mit Rösti*
27.50

STEAK DE BŒUF "CAFÉ DE PARIS"
*Hohrückensteak vom Grill mit Café de Paris,
serviert mit Gemüse garnitur und Pommes Frites*
36.50

PAILLARD DE VEAU
*Hauchdünne grillierte Kalbsschnitzel Qualivo,
serviert mit Kräuterbutter und Saisonsalat*
36.-

FILET DE BŒUF AUX MORILLES
*Zartes Rindsfilet an Morchelsauce,
serviert mit Gemüse garnitur und Pommes Frites*
52.-

POUR LES ENFANTS KINDERTELLER

ESCALOPE DE PORC PANEE, POMMES FRITES
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 16.50

EMINCE DE VEAU ET PORC
Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch, mit Nüdeli und Gemüse 16.50