



## LES ENTREES FROIDES

*KALTE VORSPEISEN / COLD APPETIZERS*

	<u>CHF</u>
<b>La salade bernoise du marché</b> <b>(salade mêlée aux oeufs, lardons et croûtons)</b> <i>Bärner Märtsalat</i> <i>(verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Brotcroûtons)</i> Bernese salad (mixed salad with egg, bacon and croûtons)	<b>16.00 / 22.50</b>
<b>Le saumon fumé et pain d'olive à la sauce mousseline au raifort</b> <i>Geräucherter Lachs mit Olivenbrot und Meerrettichschaum</i> Smoked salmon with olive-bread and horseradish mousse	<b>25.00</b>
<b>Le Beefsteak Tatar, toast et beurre</b> <i>Schweizer Rindfleisch an rassisger Sauce mit Toast und Butter</i> Beefsteak Tatar with toast and butter	<b>25.00</b>

## LA SOUPE

*SUPPE / SOUP*

<b>La crème de carottes à l'orange et aux germes d'oignons</b> <i>Delikates Karottensüppchen mit Orangen, garniert mit Zwiebelsprossen und Rahm</i> Carrot soup with orange, onion sprouts and cream	<b>10.00</b>
<b>Consommé au Porto</b> <i>Kraftbrühe mit Portwein</i> Clear soup with Port Wine	<b>9.50</b>

## L'ENTREE CHAUDE

*WARME VORSPEISE / WARM APPETIZER*

<b>Coquilles St. Jaques flambées à la sauce d'homard et cognac, servis avec nouilles et épinards</b> <i>Flammierte Jakobsmuscheln an Hummer-Cognacsauce, serviert mit Bandnudeln und Spinat</i> Scallops flambé with lobster and cognac sauce, accompanied with noodles and spinach	<b>30.50</b>
---	--------------



## LES PLATS PRINCIPAUX

### HAUPTGERICHTE / MAIN DISHES

	<u>CHF</u>
<p><b>Le foie de veau sauté au Madeira et herbes, Rösti Bernois et légumes du marché</b></p> <p><i>Geschnetzelte Kalbsleber vom Gürbental, sautiert mit frischen Kräutern und Madeira, serviert mit hausgemachter Berner Rösti (mit Speckstreifen) und Marktgemüse</i></p> <p>Sliced calf's liver with Madeira and fresh herbs, "Rösti" potatoes and vegetables</p>	<b>36.00</b>
<p><b>Le filet de boeuf grillé garni au sabayon et ses herbes sur jus de Barolo, Gratin Dauphinois et bouquet de légumes</b></p> <p><i>Grilliertes Rindsfilet mit Kräutersabayone, auf kräftigem Barolojus, dazu Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet</i></p> <p>Grilled beef filet with sabayon and herbs on Barolo-sauce, potato gratin and vegetables</p>	<b>55.00</b>
<p><b>Ragout de filet de boeuf à la sauce au Calvados et pommes, accompagné de riz au beurre et légumes du marché</b></p> <p><i>Sautierte Rindsfiletwürfel an feiner Calvadossauce mit frischen Apfelwürfel, serviert mit Butterreis und buntem Marktgemüse</i></p> <p>Diced filet of beef with Calvados-sauce and apples, rice and vegetables</p>	<b>44.00</b>
<p><b>Contrefilet d'agneau sauté et gratiné, croûte à la Moutarde au Pommery, Gratin Dauphinois et bouquet de légumes</b></p> <p><i>Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit einer Pommery- Senf- Kruste überbacken auf kräftigem Barolojus, serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüsebouquet</i></p> <p>Grilled tenderloin of lamb with a Pommery- mustard crust, potato gratin and vegetables</p>	<b>46.00</b>
<p><b>Le Beefsteak Tatar, toast et beurre</b></p> <p><i>Schweizer Rindfleisch an rassiger Sauce mit Toast und Butter</i></p> <p>Beefsteak Tatar with toast and butter</p>	<b>34.00</b>



**CHF**

**Les filets de perches frit „La Capite“ à la crème acidulée et mayonnaise, servis avec pommes natures et légumes du marché** **35.00**

*Eglifilets im Teig gebacken mit einer leichten Epesses-Sauerrahmmayonnaise serviert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse*

Fried filets of perch with sour cream and mayonnaise, boiled potatoes and vegetables

**Coquilles St. Jaques flambées a la sauce d`homard et cognac, servis avec nouilles et épinards** **46.00**

*Flammierte Jakobsmuscheln an feiner Hummer-Cognacsauce, serviert mit Bandnudeln und Spinat*

Scallops flambé with lobster and cognac sauce, accompanied with noodles and spinach

**Le saumon fumé et pain d`olive à la sauce mousseline au raifort** **38.00**

*Geräucherter Lachs mit Olivenbrot und Meerrettichschaum*

Smoked salmon with olive-bread and horseradish mousse

**Fragen Sie nach unserem vegetarischen Tagesangebot!**

**Fleischdeklaration:**

<i>Lamm / Lamb / Agneau</i>	<i>Australien / AUS</i>
<i>Rindfleisch / Beef / Boeuf</i>	<i>Argentinien / RA</i>
<i>Schweinefleisch / Pork / Porc</i>	<i>Schweiz / CH</i>
<i>Kalbfleisch / Veal / Veau</i>	<i>Schweiz / CH</i>
<i>Poulet / Chicken / Poulet</i>	<i>Schweiz / CH</i>
<i>Ente / Duck / Canard</i>	<i>Frankreich/ F</i>
<i>Kaninchen / Rabbit / Lapin</i>	<i>Ungarn/ H</i>
<i>Fisch/ Fish / Poisson</i>	<i>Schweiz / CH, Frankreich / F</i>
	<i>(auf Anfrage / upon request)</i>
 <i>Wildfleisch</i>	 <i>Österreich/AT und Neuseeland/NZ</i>
 <i>Räucherlachs / Smoked Salmon</i>	 <i>Norwegen/ N</i>
<i>Saumon fumé</i>	<i>in der Schweiz geräuchert /</i>
	<i>smoked in Switzerland</i>
 <i>Hummer / Lobster / Homard</i>	 <i>Kanada / CDN</i>
<i>Jakobsmuscheln / Scallops /</i>	<i>USA</i>