

# A la carte

Entrée / Plat principal  
Vorspeise / Hauptgang

Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	12
Salade de doucette avec sa sauce maison, croûtons et viande séchée de sanglier <i>Nüsslisalat an Hausdressing mit Croutons und Wildschweintrockenfleisch</i>	18
Crème de courge au curry, œuf à la truffe en feuille de brick <i>Kürbiscremesuppe mit Curry, Trüffel-Ei im Brickteig</i>	17
Raviolis frais aux bolets avec sauce crème légère et Grana Padano <i>Frische Steinpilz-Ravioli an leichter Cremesauce mit Grana Padano</i>	22/31
Poêlée de spätzli maison aux champignons et légumes d'automne <i>Hausgemachte Spätzlipfanne mit Pilzen und Herbstgemüse</i>	28
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	28/39
Truite au bleu de Belp, beurre blanc épicé, pommes de terre tournées et légumes <i>Belper Forelle „Blau“ an Butter-Sauce, tournierten Kartoffeln und Gemüse</i>	39
Entrecôte de cerf au poivre de Tasmanie, nouilles aux châtaignes et garniture de chasse <i>Hirschentrecote mit tasmanischem Pfeffer, Kastanien-Nudeln und Wildgarnitur</i>	46
Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce Madère, pommes dauphine et légumes d'automne <i>Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Madeira-Sauce, Pommes Dauphine und Herbstgemüse</i>	51

## Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Sanglier: Allemagne / *Wildschwein: Deutschland*


Perches: Pologne / *Egli: Polen*

Truite: Suisse / *Forelle: Schweiz*

Cerf: Autriche / *Hirsch: Österreich*

Boeuf: Suisse ou Irlande / *Rind: Schweiz oder Irland*

Foie Gras: France / *Entenleber: Frankreich*

*Menu*  *Chasseur*

Cassolette de filet de faisan, gnocchi et champignons  
émulsion à la pistache et aux échalotes

*Sautiertes Fasanenfilet mit Gnocchi und Champignons  
Pistazien-Emulsion mit Schalotten*

\*\*\*

Escalopes de chevreuil, sauce chasseur à la crème,  
spätzli et garniture de chasse

*Rehschnitzel an Wildrahmsauce  
Spätzli und Wildgarnitur*

\*\*\*

Brownies moelleux aux marrons et noix de pécan  
mousse à la courge butternut et glace caramel

*Kastanien-Brownies mit Pekannüssen  
Butternusskürbis-Mousse und Karamell-Eis*

Menu complet 79

Entrée 22

Plat principal 46

Dessert 15

**Notre proposition de vin / Unser Weinvorschlag**  
*Trésor, Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz CHF 8.00/dl*  
*(Assemblage de Dornfelder & Malbec)*

**Origine de la viande / Fleischherkunft**  
Faisan: Allemagne / Fasan: Deutschland  
Chevreuil: Suisse/Autriche / Reh: /Schweiz/Österreich

# Desserts maison

## & fromages

Dessert du jour 11  
*Tagesdessert*

Poires pochées au vin blanc, crème à la fève de tonka 15  
glace au chocolat et tuile au cacao  
*Im Weisswein pochierte Birnen mit Tonkabohnen-Creme*  
*Schokoladen-Eis und Kakao-Tuile*

Feuilletés roulés aux raisins secs et amandes 15  
caramel beurre salé à la cannelle avec glace vanille  
*Gerolltes Blätterteig-Feuilletete mit Rosinen und Mandeln*  
*Salzbutter-Karamell mit Zimt und Vanille-Eis*

Brownies moelleux aux marrons et noix de pécan 15  
mousse à la courge butternut et glace caramel  
*Kastanien-Brownies mit Pekannüssen*  
*Butternusskürbis-Mousse und Karamell-Eis*

Assortiment de fromages 13  
*Käsevariation*

Demandez la carte des glaces Mövenpick  
*Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte*

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances alimentaires, veuillez contacter notre personnel.  
*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.*

Tous les prix en francs Suisses et 7.7% TVA inclus.

*Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken.*

# Wild & Wine

Frauenkopf



Beat Burkhardt  
WEINGUT BIELERHAUS LIGERZ



## **Samedi, 31 octobre 2020 dès 18h30**

Venez goûter un menu de chasse à 6 plats en compagnie des encaveurs du lac de Biemme Beat Burkhardt et Nick Bösiger.

CHF 135 par personne, incl. menu, vins, eaux minérales et cafés.

## **Samstag, 31. Oktober 2020 ab 18:30 Uhr**

Geniessen Sie ein 6-Gang Wild-Menü begleitet von den Bielersee-Winzern Beat Burkhardt und Nick Bösiger.

CHF 135 pro Person, inkl. Menü, Wein, Mineralwasser und Kaffee.



## **Les douceurs D'automne**

**CHF**

<i>Vermicelles</i>	<b>12.00</b>
<i>Vermicelles demi-portion</i>	<b>8.50</b>
<i>Coupe Nesselrode</i>	<b>12.50</b>

