

Vendredi, 13 mai 2022

Tartare de veau à la noisette couper à la main, toast et bouquet de salade
Handgeschnittenes Kalbstatar mit Haselnuss, Toastbrot und kleinem Salatbouquet

* * *

Filet de dorade poêlé, risotto à la sauge et asperges du Seeland
Gebratenes Goldbrassenfilet mit Salbei-Risotto und Spargeln aus dem Seeland
ou loder

Panisse de pois-chiche, sauce au noix coco et curry, légumes du marché
Hausgemachte Kichererbsen-Schnitte mit Kokosnusscurry-Sauce und Marktgemüse

* * *

Coupe Hot Berry avec glace vanille
Coupe Hot Berry mit Vanille-Eis

Lunch CHF 37

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

Dorade: Atlantique / Goldbrasse: Atlantik

Veau : Suisse / Kalb : Schweiz

Nos propositions de boissons / Unsere Getränkeempfehlungen

Vin du jour blanc / Pinot Gris CHF 7.50/1dl

Bielersee AOC, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis

Vin du jour rose / Grenache Gris CHF 8.-/1dl

Domaine Royal de Jarras, Camargue Bio IGP, France

Vin du jour rouge / Mariage Noir (Pinot Noir, Gamaret, Diolinoir) CHF 9.50/1dl

Bielersee AOC, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis

Bière du mois / Bier des Monats

Erdinger pamplemousse / Grapefruit, sans alcool / Alkoholfrei, Erdinger Weissbräu CHF 6/3.3dl