

# À la carte

Entrée / Plat principal  
Vorspeise / Hauptgang

Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	13
Tomates colorées du Seeland avec vinaigrette aux fruits rouges et burrata <i>Bunter Tomatensalat aus dem Seeland mit Beeren-Vinaigrette und Burrata</i> avec jambon de Parme / <i>Mit Parma-Rohschinken + CHF 6</i>	17
Velouté froid aux courgettes et à la mélisse accompagné de crevette géante à la plancha <i>Zucchini-Kaltschale mit Zitronenmelisse und sautierte Riesenkrevette</i>	22
Saumon suisse mi-cuit servi froid, pesto à la noisette et aubergines à l'italienne <i>Rosa gebratener Schweizer Lachs, kalt serviert mit Haselnuss-Pesto und Auberginen</i>	24
Tartare de bœuf coupé au couteau avec sauce chimichurri, toasts et bouquet de salade <i>Von Hand geschnittenen Rindstatar mit Chimichurri-Sauce, Toastbrot und Salatbouquet</i>	29/39
Wrap de fromage frais, poivrons grillés et roquette, avec pommes de terre nouvelles <i>Mit Frischkäse gefüllter Wrap, grillierte Peperoni und Rucola serviert mit Bratkartoffeln</i> farci avec suprême de poulet fumé / <i>gefüllt mit geräucherter Pouletbrust + CHF 8</i>	19/29
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	29/40
Turbot sauté, sauce vierge, pommes de terre nouvelles et côte de bette <i>Gebratenes Steinbuttfilet mit Kräutervinaigrette, jungen Bratkartoffeln und Mangold</i>	49
Filet de bœuf rôti aux cinq poivres, risotto crémeux au merlot et légumes du marché <i>Gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Pfeffermix, sämiges Merlot-Risotto und Marktgemüse</i>	49
Côte de veau avec beurre « Café de Paris », orechiette au basilic et maïs rôti <i>Kalbssteak mit «Café de Paris» Kräuterbutter, Basilikum Orechiette und gebratenem Mais</i>	51

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

Porc (Jambon de Parme) : Italien / *Schwein (Parma-Rohschinken): Italien*

Poulet : France / *Poulet: Frankreich*

Crevette : Vietnam / *Krevette: Vietnam*

Perche : Pologne / *Egli: Polen*

Saumon : Suisse / *Lachs: Schweiz*

Turbot : Atlantique / *Heilbutt: Atlantik*

Veau et bœuf : Suisse / *Rind und Kalb: Schweiz*

# Desserts maison & fromages

Crème catalane au romarin servie avec abricots grillés et son sorbet <i>Crème Catalane mit Rosmarin, grillierten Aprikosen und Aprikosen-Sorbet</i>	14
Bavarois aux fraises et sa salade de fraises au caramel de basilic <i>Erdbeer-Bavarois mit Erdbeer-Salat an Basilikum-Karamell</i>	15
Parfait glacé à l'absinthe, fruits rouges frais et éclats de meringue <i>Absinthe-Eisparfait mit frischen Beeren und Meringue-Splittern</i>	15
Club sandwich au chocolat, popcorn, caramel beurre salé et glace Fior di Latte <i>Clubsandwich mit dunkler Schokolade, Karamellbutter und Fior di Latte-Eis</i>	15
Assortiment de fromages <i>Käsevariation</i>	14
Demandez la carte des glaces Mövenpick <i>Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte</i>	

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.*

## Buffet de poisson JJR / Fischbuffet JJR

**31.07.22 12h00 & 01.08.22 18h00**

Profitez de notre belle terrasse avec vue sur le lac de Bienne  
et venez savourer notre délicieux buffet à discrétion  
d'entrées froides et de mets chauds à base de poissons et de fruits de mer.  
Pour finir vous pourrez déguster un joli buffet varié de desserts fait maison,  
élaborés par notre Chef Pâtissier.

*Geniessen Sie auf der Restaurant-Terrasse mit Seesicht ein köstliches  
Fisch- & Meeresfrüchtebuffet mit  
kalten und warmen Speisen à discrétion  
und zum Abschluss ein Dessertbuffet unseres Chef Patissiers.*

**CHF 85 / personne**

