

KLEINE KARTE

Olives	4.—
Tomates séchées	5.—
Labneh mit Pistazien, Pinienkernen und Zitrone	5.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	7.—
Apéroplättli vegetarisch	16.—
Apéroplättli gemischt	20.—
Tagessuppe	9.—
Lindenegg-Salat (grande salade mêlée de saison)	15.—
Moelleux au chocolat (warmes Schokoladen-Törtchen)	8.—
Sélection de fromages, noix, fruits secs	9.—

MATIN

Croissant	2.—
Croissant, confiture, beurre	4.—
Brot, Confiture, Butter	4.—
Müesli maison glutenfrei	9.—
Pão de queijo 6 pièces, glutenfrei	7.—
Brunch (dimanche de 10.00–14.00) Produits de la région à discrétion. Ein warmes Getränk inklusive.	30.—

Bei Allergien und Intoleranzen geben wir Ihnen gerne Auskunft.
En cas d'allergies ou d'intolérances, nous sommes à votre disposition
pour tout renseignement.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert.
Toutes nos viandes et nos poissons sont d'origine suisse. Les exceptions sont indiquées.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST.
Tous les prix sont en francs suisses, TVA 7.7% incluse.

ENTRÉE VORSPEISE

**Bielersee-Rotaugen-Knusperli auf
Zitronen-Hummus**

–

**Filets de gardons frits du lac de
Bienne, houmous au citron**
16.–

**Pilz-Tartelette mit Feta, Pinien-
kernen und Kräutersauce, Salat-
bouquet**

–

**Tartelette aux champignons et à la
féta, pignons de pin, sauce aux
herbes, bouquet de salade**
13.–

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

Sauerkraut-Rindshackfleisch-
Strudel auf Schwarzwurzel-Sesam-
Creme, Rotkraut-Wintersalat

–

Strudel à la viande hâchée de boeuf
et choucroute, crème de salsifis au
sésame, salade hivernale au chou
rouge

36.–

Randen-Galette mit confierten,
grillierten Peterliwurzeln und
Kokos-Salsa macha

–

Galette de betterave, racines de
persil confites et grillées, salsa
macha à la noix de coco

27.–

DESSERT
NACHSPEISE

Buttermilch-Creme mit Kaki-Coulis
und Sesamchips

–

Crème au babeurre, coulis de kaki,
chips au sésame

10.–

Caramel-Schokoladen-Schnitte

–

Tranche de caramel salé au
chocolat

10.–