

## 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-Küchlein) glutenfrei	8.—
Sélection de fromages, noix, fruits secs	9.—

## MATIN

Croissant	2.—
Croissant, confiture, beurre	4.—
Brot, Confiture, Butter	4.—
Müesli maison glutenfrei, auf Wunsch vegan	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-Tempura mit  
Radieschen-Salat und Bärlauch-  
Mayonnaise

–

Tempura de gardons du lac de  
Bienne, salade de radis, mayonnaise  
maison à l'ail des ours  
16.–

Zitronen-Ravioli mit gebratenem  
Spargel, Erdbeeren und Rucola

–

Ravioli au citron, asperges grillées,  
fraises, roquette  
14.– / 32.–

PLAT PRINCIPAL  
HAUPTSPEISE

Kalbshohrückensteak (CH) mit  
Wildkräuterbutter und Rhabarber-  
Spargel-Linsen-Gemüse

–

Haute côte de veau (CH), beurre  
aux herbes sauvages, lentilles  
à la rhubarbe et aux asperges

39.–

Räuchertofu mit grünem Sesam-  
Gemüse, Basmatireis, Limettendip  
und Koriander

–

Tofu fumé, légumes verts au  
sésame, riz basmati, sauce au citron  
vert, coriandre

26.–

DESSERT  
NACHSPEISE

Pistazien-Küchlein mit Beeren-  
Rosenwasser-Kompott

–

Muffin aux pistaches, compote  
de baies à l'eau de rose

12.–

Quarkpudding mit caramelisierten  
Haselnüssen

–

Pudding au séré, noisettes  
caramelsées

10.–