

Fingerfood

Nachos

Mexikanische Mais- Chips mit Sweet Chilisauce und Guacamole

5.50

Portion de nachos- chips avec sauce au chili doux et guacamole

Der kleine Portugiese

Schälchen mit hausmarinierten, portugiesischen Oliven nach „Marques“

7.50

Coupe d'olives marinées à la portugaise „Marques“

Dreierlei Bruschette mit Tomatensalsa, Pilzen und Rindstatar (Schweiz)

9.00

Les trois brusquette, avec tomate, champignons et tartare

Apéro Plausch

17.50

Verschiedene gebackene Leckereien wie Frühlingsröllchen, Chilipoppers, Samosas, Zwiebelrings und Crevetten in Panade an süss- pikanter Sauce

Assortiments d'apéro, variété de tapas avec sauce aigre-doux

Vorspeisen

Grüne Blattsalate mit Sprossen

8.00

Sauce nach Wahl

Salade verte servie avec des pousses et vinaigrette à choix

Gemischter Saisonsalat mit Sprossen

10.50

Sauce nach Wahl

Salade mélée accompagnée de différentes crudités et vinaigrette aux choix

Bauernsalat

15.50

Verschiedene grüne Blattsalate auf rotem Randencarpaccio an Hausdressing, garniert mit gebratenem Speck (Schweiz), Ei und Brotcroûtons

Feuilles de salade sur carpaccio de racine rouge, garnie de lardons, oeufs et croustons

Duett von Lachs und Forelle

17.00

Geräucherter Wildlachs und Fischtatar von Forelle und Frischlachs an Sauerrahm, angerichtet mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet, dazu Toast und Butter

Tartare de Saumon fumé et Truite fumée avec crème fraiche, accompagné de saumon fumé et un bouquet de salade, mousse au raifort, toast et beurre

Chefsalat

14.50

Verschiedene grüne Salate an Hausdressing, garniert mit grillierten Pouletwürfel (Brasil)

22.00

Parmesanobel und Croûtons

Salade à feuilles, sauce maison, accompagnés de morceaux de poulet, parmesan et croûtons

Suppen

Bouillabaisse „La Péniche“

16.00

Frisch zubereitete Fischsuppe mit verschiedenen Fischstückli und Crevetten,

28.80

dazu servieren wir Ihnen knuspriges Knoblauchbaguette

Marmite de Poisson de la mer en Bouillabaisse, servie avec une baguette à l'ail

Immer aktuell, unsere Tagessuppe

6.50

Le potage du jour toujours actuel

Kalte Tomatensuppe mit Olivenöl- Basilikumpistou

10.50

Soupe froide de tomate au pistou de basilique et huile d'olive

Fleischgerichte

Rinds - Tatar	22.00
Fein geschnittenes Rindfleisch (Schweiz) nach Ihrem Wunsch abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter	29.00
Tatare de bœuf épicé à votre goût, servi avec toast et beurre	
Saltimbocca	
Schweineschnitzeli (Schweiz) mit Salbei und Rohschinken auf Rotweinreduktion mit Aceto und Honig, angerichtet mit Safranrisotto und Strauchtomaten	27.50
Escalopes de porc saltimbocca avec jambon cru et sauge, sauce au vin rouge, accompagnées de risotto au safran et cherry tomates	
Traditionell	
Rindsentrecôte (Schweiz) vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, angerichtet mit Pommes frites und Seeländer Gemüse garnitur	37.50
Entrecôte de bœuf grillée, avec Café de paris, accompagnée de Pommes frites et légumes du Seeland	
Surf & Turf	41.00
Grillierte Schweinefiletmedaillons (Schweiz) und Black Tiger Riesencrevetten am Spiess, auf Morchelsauce, serviert mit Bavettnudeln und Saisongemüse	
Mariage terre et mer, filet de porc et crevettes géantes, dressé sur sauce aux morilles, accompagné de nouilles et légumes de saison	

Fischgerichte

Fisch -Tatar	22.50
Tatar von geräucherter Forelle und frischem Lachs mit Sauerrahm und Kräutern, abgeschmeckt mit Noilly Prat, dazu Toast und Butter	29.50
Tartare de saumon frais et de truite fumée, raffiné à l'échalotte, crème fraîche acidulée aux fines herbes, accompagné de toast et beurre	
Im Olivenöl gebratene Bielersee Felchenfilets der Fischersfamilie Solcca aus Gerolfingen, drapiert auf mediterraner Pfanne von Schlosskartoffeln, Tomaten, Artischocken, Zwiebeln, Kapern, Oliven und frischem Basilikum	33.00
Filet de féra du lac de Biene sauté à l'huile d'olive, accompagné d'une pœlée de pommes châteaux, tomates, artichauds, oignons, câpres, olives et feuilles de basilic	
Grillierte Riesencrevetten „Gambas“ überbacken mit Kräuterbutter, dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto und Strauchtomaten im Olivenöl	42.00
Gambas, crevettes géantes avec tête, grillées et gratinées avec beurre aux herbes accompagnées de risotto au safran et petites tomates	
Gebratene Eglifilets „nach der Müllerin“ mit Mandeln in brauner Butter, dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattspinat	35.50
Filets de perche „Meunière“ au beurre noisette et amandes grillées, servis avec des pommes nature et épinards en branches	
Egli gebacken im Bierteig serviert im Körbli, mit Tartaresauce und Potatoe Wedges	32.50
Filets de perche frits en pâte à bière, avec sauce tartare et potatoe wedges	
Egli gebacken im Bierteig angerichtet mit einer Auswahl an Saisonsalaten und Früchten	36.00
Filets de perche frits en pâte à bière, avec un choix de la salades de saison et fruits	
Fischknusperli gebacken im Teig, angerichtet im Körbli mit Tartaresauce und Potatoe Wedges	24.50
Corbeille de filets de colin frits, avec sauce tartare et potatoe wedges	
Fischknusperli gebacken im Teig mit einer grossen Auswahl von Saisonsalaten und Früchten	27.00
Filets de colin frits avec un choix de salades de saison et fruits frais	

Sommergerichte

Pénichesalat in der Schüssel Grüne Salate mit Avocado, Cherrytomaten, Gurken, Oliven und Parmesanstückli an Honig- Balsamicodressing mit Sprossen und Kernen La Salade maison, avec feuilles de salade, avocado, olives, petites tomates, concombres, et parmesan, servie dans un saladier, à la sauce miel et balsamico, jeunes pousses et céréales grillées	16.50
Wolfsbarsch vom Grill in Rosmarin Olivenöl, drapiert auf mediterranem Ratatouille und Bratkartoffeln Filet de loup de mer grillé au romarin et huile d'olive, servie sur ratatouille et pommes nouvelles sautées	25.00
In der Pfanne sautiertes Zanderfilet „provençalischer Art“ mit frischen Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten in Olivenöl, begleitet von zweifarbigem Reis und Blattspinat Filet de sandre sauté à l'huile d'olive et herbes à la provençale, servie d'épinards en branche, riz basmati & riz vénère	27.00
Grillierte Pouletstreifen (Schweiz) in roter Currysauce mit Mango und Kokos, dazu servieren wir Ihnen zweifarbigem Reis und Früchtegarnitur Emincé de poulet au curry rouge avec mango et lait de coco, servie avec duo de riz et fruit de la saison	25.00
Grillspiess Am Spiess gebratene Rinds- und Schweinerückenmedaillons, Speck und Kalbs- Chipolata (Schweiz) an hausgemachter, mexikanischer Tomatensalsa mit Pperoni, dazu servieren wir Ihnen Potatoe Wedges und Saisongemüse Brochette du grill, avec boeuf, porc, lard et chipolata de veau, servie avec salsa de tomate, accompagnée de potatoe wedges et légumes de saison	31.00

Vegigerichte

Italia „caldo e freddo“ Safranrisotto zubereitet mit Ligerzer Weisswein, verfeinert mit Mascarpone und Parmesan, angerichtet mit Tomatencarpaccio und Mozzarellascheiben an Olivenöl Le chaud et froid à l'italienne, risotto au safran avec mascarpone et parmesan, accompagné de fines tranches de tomates et mozzarella	21.50
Tagliatelle Hausgemachte Tagliatelle an rotem, hausgemachtem Pesto, zubereitet mit Grillgemüse wie Peperoni, Champignons, Aubergine und Zucchini in Olivenöl Tagliatelles au pesto rouge et légumes grillées, de poivrons, courgettes, champignons et aubergine à l'huile d'olive	21.50
Ravioli Gefüllte Maultaschen aus Safranteig mit Pomodori und Mascarpone, garniert mit sautierten Champignons, Ruccola, Salbei und Cherrytomaten Raviolis géants à la farine complète au safran, farcis de tomates séchées, fromage frais et basilic, garnis de champignons, rucola, sauge et de cherry tomates	16.50 25.80

Unsere Frischpastaangebot beziehen wir fast ausschliesslich von **Ingredienza** in Bern.

INGREDIENZA