

## Gastro-Menu à CHF 67.50

Salat vom Buffet

\*\*\*

Saisonale Gemüsecremesuppe

**oder**

Orangenjus

\*\*\*

Eglifilets gebacken, Sauce Tartare

**oder**

Felchenfilets „Verjus-Rahmsauce“

**oder**

Crevettenspiessli auf Reis

Café de Paris

**oder**

Ravioli Ricotta-Limone

an Zitronenbutter

\*\*\*

Rindsmédailon, Blauburgundersauce

**oder**

Schweinssteak, Pfeffersauce

**oder**

Lammrückenfilet, Café de Paris

**oder**

Gemüseschnitzel, Tomatensauce

Röstikroketten und Gemüsebouquet

\*\*\*

„Grüne Fee“ Absinthparfait mit Pistazien

**oder**

Hot Berry (Vanille-Glace, heisse Beeren)

**oder**

Dessertwein (AOC Bielersee)

## menu gastronomique à CHF 67.50

*buffet de salades*

\*\*\*

*crème de légumes de saison*

**ou**

*jus d'oranges*

\*\*\*

*filets de perches frits, sauce tartare*

**ou**

*filets de féra, sauce „verjus“ à la crème*

**ou**

*brochette de crevettes sur lit de riz*

*Café de Paris*

**ou**

*raviolis farcis à la ricotta-limone*

*au beurre citronné*

\*\*\*

*médailon de boeuf, sauce pinot noir*

**ou**

*steak de porc, sauce au poivre*

**ou**

*filet de selle d'agneau, Café de Paris*

**ou**

*galette de légumes, sauce à la tomate maison*

*roesti croquettes et bouquetière de légumes au beurre*

\*\*\*

*parfait glacé à l'absinthe „fée verte“*

**ou**

*hot berry (glace vanille, baies chaudes)*

**ou**

*vin doux (AOC lac de Bièvre)*

## **Salat vom Buffet (ein Durchgang)**

Kleiner Teller  
CHF 11.50

Grosser Teller  
CHF 20.50

### **Kalte Vorspeisen**

Crevetten-Cocktail  
Toast & Butter  
CHF  
17.50

Carpaccio vom Rind  
Parmesan und Olivenöl  
CHF 24.50

### **Warme Vorspeisen**

Tagessuppe  
CHF 8.50

„Wingreiser“-Fischsuppe  
CHF 16.50

Eglifilets gebacken, Sauce Tartare  
CHF 23.50

Eglifilets „meunière“  
CHF 25.50

Felchenfilets „Verjus-Rahmsauce“  
CHF 22.50

Crevettenspiessli mit Reis  
CHF 20.00

## **buffet de salades (un passage)**

*petite assiette*  
CHF 11.50

*grande assiette*  
CHF 20.50

### **entrées froides**

*cocktail de crevettes*  
*avec toast & beurre*  
CHF 17.50

*carpaccio de boeuf*  
*à l'huile d'olive et parmesan*  
CHF 24.50

### **entrées chaudes**

*potage du jour*  
CHF 8.50

*potage de poisson „Vingras“*  
CHF 16.50

*filets de perches frits, sauce tartare*  
CHF 23.50

*filets de perches „meunière“*  
CHF 25.50

*filet de féra meunière, sauce verjus à la crème*  
CHF 22.50

*brochette de crevettes avec riz*  
CHF 20.00

## **Fischgerichte**

Salat vom Buffet  
**Eglifilets meunière**  
mit Mandeln oder Kapern  
Salzkartoffeln und Gemüse  
CHF 45.50

Salat vom Buffet  
**Eglifilets gebacken mit Sauce Tartare**  
Salzkartoffeln und Gemüse  
CHF 42.00

Salat vom Buffet  
**Eglifilets „moitié-moitié“**  
(meunière und gebacken)  
Reis und Gemüse  
CHF 49.50

Salat vom Buffet  
**Felchenfilets meunière**  
Salzkartoffeln und Gemüse  
CHF 35.50

**“Fitness”**  
Salat vom Buffet & Felchenfilets meunière  
CHF 32.50

**„Fifty-Fifty“**  
Eglifilets gebacken & Felchenfilets meunière  
Salzkartoffeln und Gemüse  
CHF 33.50

**Crevettenspiessli**  
mit Café de Paris gratiniert und Reis  
2 Stück CHF 25.50  
3 Stück CHF 30.50

## **poissons**

*buffet de salades*  
**filets de perches meunière**  
*aux amandes ou aux câpres*  
*pommes nature et légumes*  
CHF 45.50

*buffet de salades*  
**filets de perches frits avec pommes nature**  
*sauce tartare et légumes*  
CHF 42.00

*buffet de salades*  
**filets de perches „moitié-moitié“**  
*(meunière et frits)*  
*riz et légumes*  
CHF 49.50

*buffet de salades*  
**filets de féra meunière**  
*pommes nature et légumes*  
CHF 35.50

**“Fitness”**  
*buffet de salades & filets de féras meunière*  
CHF 32.50

**„Fifty-Fifty“**  
*filets de perches frits & filets de féra meunière*  
*pommes nature et légumes*  
CHF 33.50

**brochettes de crevettes**  
*grillées et gratinées avec Café de Paris*  
2 pièces CHF 25.50  
3 pièces CHF 30.50

## Spezialitäten

### Eglifilets gebacken im Körbli

Sauce Tartare  
CHF 29.50

Salat vom Buffet

### Felchenfilets meunière an Verjus-Rahmsauce

Salzkartoffeln, Gemüse  
(Verjus: dieser Saft aus unreifen Trauben mit subtiler Säure  
dient zum verfeinern von Speisen)  
CHF 40.50

Salat vom Buffet

### Fischvariation

Zanderfilet meunière  
und Felchenfilets an Dill-Rahmsauce  
Reis und Gemüse  
40.50

Salat vom Buffet

### Knusprig gebratene Zanderfilets mit Nussbutter

Salzkartoffeln und Gemüse  
40.50

Salat vom Buffet

### Zanderfilets an einer Honig-Ingwersauce

Salzkartoffeln und Gemüse  
CHF 40.50

## spécialités

### filets de perches frits en panier

sauce tartare  
CHF 29.50

buffet de salades

### filets de féra meunière, sauce verjus à la crème

pommes nature et légumes  
(verjus: ce jus de raisin immature sert à affiner  
les mets par son acidité racée et subtilement fruitée)  
CHF 40.50

buffet de salades

### variation de poissons

filet de sandre meunière  
et filets de féra, sauce vin blanc à l'aneth  
riz et légumes  
40.50

buffet de salades

### filets de sandre gratinés au beurre de noisette

pommes nature et légumes  
40.50

buffet de salades

### filets de sandre meunière, sauce au miel et gingembre

pommes nature et légumes  
CHF 40.50

## **Fleischgerichte**

Salat vom Buffet

### **Filet Gulasch Stroganoff**

an einer feurigen Paprikarahmsauce

Butternudeln

CHF 47.50

Salat vom Buffet

### **Schweinssteak mit Pfeffersauce**

Pommes Frites

CHF 34.50

Salat vom Buffet

### **Schweinsschnitzel paniert**

Pommes Frites

1 Stück CHF 24.50

2 Stück CHF 28.50

Salat vom Buffet

### **Schweinsrahmschnitzel mit Früchtegarnitur**

Butternudeln

CHF 31.50

Salat vom Buffet

### **Pouletbrüstli mit Café de Paris**

Pommes Frites

CHF 26.50

### **Engelberg-Burger (Rind 200gr.)**

Pommes Frites

CHF 18.50

## **plate de viande**

*buffet de salades*

### ***filet goulache Stroganoff***

*sauce paprika piquante*

*nouilles au beurre*

*CHF 47.50*

*buffet de salades*

### ***steak de porc avec sauce au poivre***

*pommes frites*

*CHF 34.50*

*buffet de salades*

### ***escalope de porc panées***

*pommes frites*

*1 pièce CHF 24.50*

*2 pièces CHF 28.50*

*buffet de salades*

### ***escalope de porc à la crème garni avec fruits***

*nouilles au beurre*

*CHF 31.50*

*buffet de salades*

### ***poitrine de poulet avec Café de Paris***

*pommes frites*

*CHF 26.50*

### ***Engelberg-Burger (boeuf)***

*pommes frites*

*CHF 18.50*

**Angus Rindsfilet**  
Blauburgundersauce  
Pommes Frites  
Gemüsevariation  
CHF 56.50

**zusätzlich mit Riesen-Crevetten „à l'ail“**  
CHF 63.50

Salat vom Buffet  
**Rindsentrecôte**  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Pommes Frites  
Gemüsevariation  
CHF 42.50

Salat vom Buffet  
**Schweinssteak**  
Pfeffersauce  
Pommes Frites  
Gemüsevariation  
CHF 39.50

Salat vom Buffet  
**Lammrückenfilet**  
Café de Paris  
Pommes Frites  
Gemüsevariation  
45.50

**filet de boeuf Angus**  
sauce au pinot noir  
pommes frites  
variation de légumes  
CHF 56.50

**filet de boeuf Angus avec des crevettes géantes „à l'ail“**  
CHF 63.50

buffet de salades  
**entrecôte de boeuf**  
beurre aux fines herbes fait maison  
pommes frites  
variation de légumes  
CHF 42.50

buffet de salades  
**steak de porc**  
sauce au poivre  
pommes frites  
variation de légumes  
CHF 39.50

buffet de salades  
**filet de selle d'agneau**  
Café de Paris  
Pommes frites  
variation de légumes  
CHF 45.50

## **Vegetarische Gerichte**

**Gemüseteller** mit Salzkartoffeln  
CHF 22.00

**Engelberger Vegi-Burger**  
Pommes Frites  
CHF 18.50

**Linguine nature (Teigwaren)**  
CHF 12.50

**Linguine an hausgemachter Tomatensauce**  
CHF 15.00

**Champignonschnitte**  
CHF 18.50

**Ravioli Ricotta-Limone**  
an Zitronenbutter  
CHF 19.50

**Vegan**

**Gemüseschnitzel mit hausgemachter Tomatensauce**  
Reis und Gemüse  
CHF 21.50

## **mets végétariens**

**assiette de légumes** avec pommes nature  
CHF 22.00

**Engelberger vegi burger**  
pommes frites  
CHF 18.50

**linguine nature**  
CHF 12.50

**linguine à la sauce tomate maison**  
CHF 15.00

**croûte aux champignons**  
CHF 18.50

**raviolis farcis à la ricotta-limone**  
au beurre citronné  
CHF 19.50

**végan**

**galette de légumes**, sauce tomates faite maison  
riz et légumes  
CHF 21.50

**Weine im Offenausschank  
vins ouverts**

**Weissweine/vins blancs**

*Bielersee AOC*

Chasselas

1dl CHF 4.50

Chardonnay

1dl CHF 6.00

Pinot Gris

1dl CHF 6.00

Sauvignon Blanc

1dl CHF 6.50

**Roséwein/vin rosé**

*Neuenburg AOC*

Oeil de Perdrix

1dl CHF 4.70

**Rotweine/vin rouges**

*Bielersee AOC*

Pinot Noir

1dl CHF 5.50

Arvalus Assemblage Barrique

Cabernet Sauvignon/Malbec/Syrah

1dl CHF 9.30

Diolinoir

1dl CHF 5.50

***Spanien/Espagne***

CAL Y CANTO

Tempranillo/Merlot/Syrah

1dl CHF 5.80

**5dl Flaschen Weiss- /Rotweine  
5dl bouteille blancs et rouges**

**Weissweine/vins blancs**

*Bielersee AOC*

Chasselas

CHF 22.00

Pinot Gris

CHF 32.50

Chardonnay

CHF 32.50

Sauvignon Blanc

CHF 32.50

Riesling-Sylvaner

CHF 32.50

Gewürztraminer

CHF 32.50

**Roséwein/vin rosé**

*Bielersee AOC*

Oeil de Perdrix

CHF 27.50

**Rotwein/vin rouge**

*Bielersee AOC*

Pinot Noir

CHF 27.50

Diolinoir

CHF 27.50

***Spanien/Espagne***

Rioja Doca

CHF 29.50



## Flaschenweine aus unserer Region

### Vins en bouteille

#### Weissweine/vins blancs

*Bielersee AOC*

Chasselas

CHF 34.50

*Dézaley AOC (VD)*

Chasselas

CHF 51.00

#### Spezialitäten/spécialités

*Bielersee AOC*

Pinot Gris

CHF 48.50

Gewürztraminer

CHF 51.00

Sauvignon Blanc

CHF 48.50

Chardonnay

CHF 48.50

Sylvaner

CHF 48.50

#### Roséwein/vin rosé

*Bielersee AOC*

Oeil de Perdrix

CHF 39.50

## Rotweine/vins rouges

*Bielersee AOC*

Pinot Noir

CHF 39.50

Diolinoir

CHF 39.50

P. Cosandier, Schafis

Réflexion Pinot Noir

CHF 42.50

E. Andrey, Ligerz

Gamaret

CHF 45.50

Christoph Hügli, Wingreis

Trésor (Malbec/Dornfelder)

B. Burkhardt, Ligerz

CHF 49.50

Ligerzer Pinot Noir

„Vieille Vigne Barrique“

E. Andrey, Ligerz

CHF 59.50

„Arvalus“

Assemblage Barrique

Cabernet Sauvignon/Malbec/Syrah

E. Andrey, Ligerz

CHF 69.50

Pinorone

B. Burkhardt, Ligerz

CHF 72.50

Merlot Nadia Mathier Valais AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

CHF 56.50

**Rotweine Ausland**  
**vins rouges étrangers**

*Italien/Italie*

Amarone Monte Masua, IL Sestante  
Valpolicella Doc  
CHF 76.50

*Spanien/Espagne*

CAL Y CANTO  
Tempranillo/Merlot/Syrah  
CHF 41.50

*Chile//Chili*  
*Valle Itata*

Malbec Vina Chillan (Biowein)  
Weingut Roland und Karin Lenz  
CHF 45.50

**Schaumwein/vin mousseux 75cl**  
*Bielersee AOC*

Flasche/bouteille  
CHF 49.50

Cüpli  
CHF 9.50

Cüpli mit Holunderblütensirup  
cüpli avec sirop de fleurs de sureau  
CHF 11.00