

## Gastro-Menu à CHF 67.50

Salat vom Buffet

\*\*\*

Saisonale Gemüsecremesuppe

**oder**

Orangenjus

\*\*\*

Eglifilets gebacken, Sauce Tartar

**oder**

Felchenfilets „Verjus-Rahmsauce“

**oder**

Mangroven Bio Black Tiger Crevetten auf Reis

Café de Paris

**oder**

Ravioli Ricotta-Limone

an Zitronenbutter

\*\*\*

Rindsmedaillon, 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, warme 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**

*crevettes Black Tiger Bio de Mangroves sur lit de riz*

*Café de Paris*

**ou**

*raviolis farcis à la ricotta-limone*

*au beurre citronné*

\*\*\*

*medaillon 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 18.50

Carpaccio vom Rind  
Parmesan und Olivenöl  
CHF 24.50

### **Warme Vorspeisen**

Tagessuppe  
CHF 8.50

Wingreiser-Fischsuppe  
CHF 16.50

Eglifilets gebacken, Sauce Tartar  
CHF 23.50

Eglifilets „meunière“  
CHF 25.50

Felchenfilets Verjus-Rahmsauce  
CHF 23.50

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

*petite assiette*  
CHF 11.50

*grande assiette*  
CHF 20.50

### **entrées froides**

*cocktail de crevettes*  
*avec toast & beurre*  
CHF 18.50

*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 23.50

## **Fischgerichte**

Salat vom Buffet

### **Eglifilets meunière**

mit Mandeln oder Kapern  
Salzkartoffeln und Gemüse  
CHF 45.50

Salat vom Buffet

### **Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar**

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 36.50

### **“Fitness”**

Salat vom Buffet & Felchenfilets meunière  
CHF 33.50

### **„Fifty-Fifty“**

Eglifilets gebacken & Felchenfilets meunière  
Salzkartoffeln und Gemüse  
CHF 34.50

## **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 36.50*

### **“Fitness”**

*buffet de salades & filets de féras meunière  
CHF 33.50*

### **„Fifty-Fifty“**

*filets de perches frits & filets de féra meunière  
pommes nature et légumes  
CHF 34.50*

**Mangroven Bio Black Tiger Crevetten\*\*\***

Café de Paris und Reis

5 Stück CHF 23.50

9 Stück CHF 34.50

\*\*\*Aus nachhaltiger Zucht, ohne Einsatz von Antibiotika oder Chemikalien  
und ohne zusätzliche Futterzugabe

**Eglifilets gebacken im Körbli**

Sauce Tartar

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 41.50

Salat vom Buffet

**Fischvariation**

Zanderfilet meunière  
und Felchenfilets an Dill-Rahmsauce

Reis und Gemüse

41.50

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

**crevettes Black Tiger Bio de Mangroves\*\*\***

Café de Paris et riz

5 pièces CHF 23.50

9 pièces CHF 34.50

*de pisciculture durable, sans emploi d'antibiotiques  
ni de produits chimiques et sans alimentation supplémentaire*

**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 41.50

buffet de salades

**variation de poissons**

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

riz et légumes

41.50

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**

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.**

Tartarsauce, Tomate, Zwiebeln, Schmelzkäse

Pommes Frites

CHF 18.50

## **plate de viande**

*buffet de salades*

### **filet goulache Stroganoff**

*sauce paprika*

*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, bœuf 200gr.**

*sauce tartare, tomate, oignons, fromage fondu*

*pommes frites*

*CHF 18.50*

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

mit zusätzlich Mangroven  
**Bio Black Tiger Crevetten „à l'ail“**  
CHF 63.50

Salat vom Buffet  
**Rindsentrecôte**  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Pommes Frites  
Gemüsevariation  
CHF 43.50

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

avec supplément des crevettes **Black Tiger Bio**  
**de Mangroves „à l'ail“**  
CHF 63.50

buffet de salades  
**entrecôte de boeuf**  
beurre aux fines herbes fait maison  
pommes frites  
variation de légumes  
CHF 43.50

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

**Champignonschnitte**  
CHF 18.50

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

**Vegan**

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

## **mets végétariens**

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

**Engelberger vegi burger**  
pommes frites  
CHF 18.50

**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

*pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats,  
veuillez-vous adresser à notre personnel*

**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 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

Gamaret

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

Andrey Weine, Ligerz

Gamaret

CHF 45.50

Ch. Hügli, Wingreis

Trésor

Malbec/Dornfelder

B. Burkhardt, Ligerz

CHF 49.50

Ovation

Gamay/Cabernet Dorsa/Gamaret

Andrey Weine, Ligerz

CHF 56.50

Pinot Noir 1ère Sélection

B. Burkhardt, Ligerz

CHF 56.50

Pinot Noir „Vieille Vigne Barrique“

Andrey Weine, Ligerz

CHF 59.50

Arvalus Barrique

Cabernet Sauvignon/Malbec/Syrah

Andrey Weine, Ligerz

CHF 69.50

Pinorone

B. Burkhardt, Ligerz

CHF 72.50

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

*Italien/Italie*

IL Sestante  
Amarone Monte Masua  
Valpolicella Doc  
CHF 76.50

Egle Valpolicella Classico Superiore DOC  
Albino Armani  
CHF 43.50

*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*

*Andrey Weine, Ligerz*

Flasche/bouteille  
CHF 49.50

Cüpli  
CHF 9.50

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