



---

# MENU

## *FRANCE*



# ESSEN | MANGER

---

## Ein Hauch von Frankreich / Un Parfum de France

*Choisissez votre menu avec ou sans proposition de vin*  
Bitte wählen Sie das Menü mit oder ohne Weinbegleitung

*Pâte de volaille avec salade printanière. Une "Pèrle de Stèphan" accompagnera ce plat*  
Geflügelpastete mit Frühlingsalat. Begleitet mit einem "Pèrle de Stephan" Schaumwein

*Bouillabaisse du lac, quenelles de brochet, écrevisses, aioli et croûtons, accompagné par un verre de chasselas (Fredri Teutsch)*  
Hausgemachte Fischsuppe mit Bielerseehechtklösschen und Süsswasserkrebse aus der Region, Aioli und Croutons, dazu ein feines Glas Chasselas (Fredri Teutsch)

*"Boeuf Bourguignon" avec purée de pommes de terre et céleri accompagnée par un Pinot Noir Réserve Schlössli*  
"Boeuf Bourguignon" mit Kartoffel-Sellerie Stampf. Begleitet von einem Pinot Noir Réserve Schlössli

*Variante de dessert composée de madeleines, de mousse au chocolat et de roulade aux noisettes, simplement divine avec un Riesling (Andreas Krebs)*  
Dessert Variante aus Madeleines, Schokoladenmousse und Haselnussroulade dazu ein feiner Riesling (Andreas Krebs)

*Menu avec accompagnement de vin* Fr. 89.5  
*Menu sans accompagnement de vin* Fr. 62.5

Menü mit Weinempfehlung Fr. 89.5  
Menü ohne Weinempfehlung Fr. 62.5



# TRINKEN | BOIRE

---

## MINERAL

Adelbodner mit oder ohne	1.0 l	10.00
Adelbodner mit	0.5 l	7.00
Adelbodner mit	3.3 dl	4.00
Adelbodner ohne	3.3 dl	4.00
Coca Cola	3.3 dl	4.00
Sinalco	3.3 dl	4.00
Rivella	3.3 dl	4.00
Schweppes Tonic	1.9 dl	4.00
San Bitter	1.0 dl	4.00
Jus de raisin, vom Bielersee	3.3 dl	5.50

## BIER

Aare Bier	3.3 dl	4.50
Leermond Bier, alkoholfrei	3.3 dl	4.50