

## Pour nos petits hôtes

---

Les enfants aussi peuvent découvrir la diversité de notre cuisine.  
Ils peuvent choisir selon l'envie.  
Au prix forfaitaire de 15 francs.  
Jusqu'à 12 ans – en compagnie d'adultes.  
Les boissons ne sont pas incluses.

## Hors d'œuvres

---

### **Carpaccio de bœuf coupé à la main**

Tubercule «Belper Knolle», pignons de pin, salade de roquette marinée  
et huile d'olive toscane

24

### **Saumon Suisse Alpine mariné maison**

Salade de fines herbes, sauce à la moutarde à l'aneth avec miel suisse et brioche

22

### **Os de moelle rôti**

et Baguette à l'ail

18

### **Mozzarella de buffle suisse <sup>v</sup>**

aux tomates dattes et basilic

16 24

### **Hors d'œuvres assortis**

du buffet

19 27

## Potages

---

### **Soupe mousseuse au vin blanc de Bienne <sup>v</sup>**

aux échalotes rôties et crostini au parmesan

12

### **Consommé**

à la garniture saisonale

11

<sup>v</sup> végétarien

<sup>v+</sup> végan

## Traditionnels

---

### **Cornettes et viande hachée**

au chou de savoie, tomates séchées et purée de pommes 24

### **«Kornhaus»-Rösti <sup>v</sup>**

aux oignons et tomates, gratiné au fromage de montagne bernoise 23  
aux lard +3

### **Suure Mocke**

Rôti de bœuf mariné au vin rouge et au vinaigre de vin rouge 36  
à la polenta à l'estragon et haricots verts

### **«Bärner-Platte»**

Bœuf bouilli, jambon et lard fumés, côtes, 35  
saucisse de porc et saucisse de langue bernoises,  
accompagnés de pommes de terre nature,  
choucroute biologique et haricots verts séché

## Végan

---

### **Duo de patate douce de la Suisse <sup>v+</sup>**

à la salade de roquette, pois chiches, raisins secs marinés et pesto aux noix 26

### **Ravioli ouvert <sup>v+</sup>**

aux épinards de Seeland, ricotta au noix de cajou, tomates dattes et basilic 28

## Poissons

---

### **Omble de Belp**

dans le court-bouillon au Schafiser, riz et aux épinards de Seeland 38

### **Zander du Lac Majeur**

avec vanille-safran mousse, riz et aux épinards de Seeland 39

<sup>v</sup> végétarien

<sup>v+</sup> végan

## Les Incontournables

---

### **Chateaubriand**

à la sauce béarnaise et garniture classique (pour 2 personnes) par personne 56

### **Entrecôte de bœuf «Café de Paris»**

Entrecôte d'Emmental mûrie à l'os, accompagnée de pommes allumettes 46

### **«Chalbsläberli»**

Émincé de foie de veau aux oignons et fines herbes, accompagné de roesti 36

### **Poussin de Seeland au four**

à la marinade de moutarde et romarin, accompagnée de pommes allumettes 35

### **Carré d'agneau de Simmental rôti au four**

au poireau braisé au pommes  
accompagné de pommes de terre et jus au romarin 45

## Garnitures

---

pâtes <sup>v</sup>, pommes de terre rissolées <sup>v</sup>, Pommes de terre natur <sup>v</sup>, pommes allumettes, roesti,  
risotto <sup>v</sup>, riz pilaf <sup>v+</sup>, épinards de Seeland <sup>v</sup>, légumes de saison <sup>v</sup> 6

salade à feuilles <sup>v+</sup> 8

salade du marché <sup>v+</sup> 12

à la demande nous vous servons volontiers *Spaghetti exempt de gluten*.

Pour plus d'informations sur les *allergènes* présents dans les différents plats, veuillez contacter notre personnel.

<sup>v</sup> végétarien

<sup>v+</sup> végan

## **Informations sur les produits utilisés**

### **dans la cuisine**

Riso superfino Carnaroli – Tenuta Margherita

Parmigiano reggiano – stagionatura di almeno 30 mesi

Olio extra vergine di oliva italiano – Covan

Grana Padano

### **à la table**

Olio extra vergine di oliva di Toscana igp – Bindella, Tenuta Vallocaia

Condimento con mosto cotto di uva – Serego Alighieri, Masi

Grana Padano dans la râpe à fromage