

# Brunnengarten

Grüner Salat	<i>Salade verte</i>	8.00
Gemischter Salat	<i>Salade mêlée</i>	10.00
Tagessuppe	<i>Soupe du jour</i>	8.00
Eglifilets gebacken	<i>Filets de perche frits</i>	34.00
Eglifilets in Butter	<i>Filets de perche meunière</i>	34.00
Zanderfilets gebraten mit Chimichurri und Gemüse	<i>Filets de sandre poêlés avec sauce chimichurri et légumes</i>	32.00
Rindsentrecôte, Kräuterbutter mit Gemüse und Pommes-Frites	<i>Entrecôte de bœuf avec des légumes et des frites</i>	42.00
Surf & Turf : Rindsentrecôte und Hechtfilet Gemüse und Pommes-Frites	<i>Surf &amp; Turf : Entrecôte de bœuf et filet de brochet légumes et pommes frites</i>	44.00
Quinoa-Hackplätzli mit Tomatensauce und Gemüse	<i>Galette de quinoa avec sauce tomate et légumes</i>	28.00
<b>Gartenfrische Salatteller:</b>	<b><i>Nos salades d'été :</i></b>	
mit Bielerseefelchen-Rillettes auf Toast	<i>avec rilette de féra fumé du lac de Bienne sur toast</i>	29.00
mit Zanderfilets gebraten oder frittiert	<i>avec filets de sandre meunière ou frits</i>	30.00
mit Pouletbrust und Kräuterbutter	<i>avec poitrine de poulet et beurre café de paris</i>	30.00
mit Käse und Ei	<i>avec fromage et œuf</i>	21.00

## Das Fischermenu CHF 65.00

*Mit den Empfehlungen  
der Kellermeisterin  
CHF 85.00*

**Gemischter Salat  
mit frittiertem Hecht**  
*1 dl Chasselas*  
\*

**Felchenfilets mit  
Estragonsauce, Reis**  
*1 dl Mon Blanc*  
\*

**Camparisorbet  
mit Mousseux**  
\*

**Eglifilets gebraten  
mit Salzkartoffeln**  
*1 dl Œil-de-Perdrix*  
\*

**Teller mit verschiedenen Desserts**  
*Nobling Dessertwein oder Brandy*

## Le menu pêcheur CHF 65.00

*Avec les recommandations  
de notre vigneronne  
CHF 85.00*

**Salade composée  
et brochet frit**  
*1 dl Chasselas*  
\*

**Filets de féra, sauce estragon  
riz créole**  
*1 dl Mon Blanc*  
\*

**Sorbet Campari  
au Mousseux**  
\*

**Filets de perche meunière  
pommes nature**  
*1 dl Œil-de-Perdrix*  
\*

**Assiette avec différents desserts**  
*Nobling vin de dessert ou Brandy*

## Desserts hausgemacht wie zu Grossmutter's Zeiten Desserts préparés selon la recette de grand-maman

Trauben im Rum von unserem Rebberg, serviert mit Vanilleglace <i>Les raisins de notre vigne macérés au rhum avec de la glace vanille</i>	15.00
Räblus-Chöpfli / <i>Diplomate maison</i>	13.00
Parfait glacé Grand Marnier	9.50
Mousse au chocolat	13.00
Meringue	9.00
Meringue glacée	13.00
Cassata ( <i>avec Maraschino + CHF 2.00</i> )	8.00
Eiskaffe / <i>Café glacé</i>	12.00

Unsere Glacearomen : Vanille, Mocca, Erdbeer, Caramel, Chocolat  
*Nos glaces et sorbets : Zitrone, Zwetschgen, Aprikose*

	1 Kugel / <i>une boule</i>	3.80
	2 Kugeln / <i>deux boules</i>	7.00
Zitronensorbet mit Wodka / <i>sorbet colonel</i>		12.00
Aprikosensorbet mit Abricotine / <i>sorbet abricot à l'abricotine</i>		12.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune / <i>sorbet prune à la vieille prune</i>		12.00
mit Rahm CHF 1.00 Zuschlag / <i>avec chantilly CHF 1.00 de supplément</i>		