

Speisen

Apéro Snacks Oliven, Nüssli, Käse, Hummusbrötchen	p.P. 8.00
Apéro Riche Hausgemachte Schinkengipfeli & Chäschüechli, regionale Trockenwurst & Käse, Hummusbrötli, saisonales Gemüse, Oliven, knuspriges Ruchbrot	p.P 18.00
Salat vermischt / Salade méele saisonal	9.50
Schafiser Wysuppe / Soupe au vin blanc	6.50
Winzerplättli / Assiette vigneronne regionale Trockenwurst & Käse, knuspriges Ruchbrot	18.00
Buurehamme mit Kartoffelgratin / Jambon paysan avec <i>gratin de pomme de terre</i>	30.00
Raclette à discrétion	30.00
Käsefondue / Fondue au fromage	22.00
Hauspezialität / Spécialité maison	42.00
Bielerseefelchenfilet frittiert oder Carrée-Braten mit vermischem Salat aus der Schüssel, Alpenchrütter-Salzkartoffeln, hausgemachte Sauce-Tartare <i>Filet de féra frit du lac de bienne ou rôti carrée avec salade méele, pomme de terre au sel de herbes des Alpes, sauce tartar maison</i>	
Roastbeef au Pinot Noir	47.00
Saftiges Roastbeef an Pinot Noir Sauce mit Alpenchrütter-Salzkartoffeln & vierfarbigem Ofengemüse <i>Roastbeef avec sauce Pinot Noir, pomme de terre au sel des herbes des alpes & légumes au four à quatre couleurs</i>	
Sommer Grillade / Grillade d'été	42.00
Fleisch gemischt, 3 hausgemachte Sommersalate, Pommes Frites mit Chrüttersalz, Kräuterbutter, hausgemachte Saucen, knuspriges Ruchbrot <i>De viande différentes, 3 salades d'été maison, pommes frites au sel des herbes, beurre aux herbes, sauces maison, pain noir croustillant</i>	
Fondue vigneronne	52.00
4 Sorten Fleisch mit Salat, hausgemachte Saucen, Gemüse, Alpenchrütter-Salzkartoffeln oder Reis 4 variétés de viandes avec salades, sauces fait maison, légumes, <i>pomme de terre au sel de herbes des alpes ou riz</i>	
Treberwurst / Saucisse au marc	30.00
mit hausgemachtem Kartoffel- und Wintersalat, nur Januar bis Mitte März <i>avec salade de pomme de terre et salade d'hiver fait maison, de janvier à mars</i>	



Desserts

Streusel Maison	10.50
Warmer Streuselkuchen mit saisonalen Früchten, Vanilleglace <i>Gateaux de Streusel tiède avec fruits saisonals, glace vanille</i>	
Lisbeths Brownie	10.50
mit saisonalen Beeren garniert, Vanilleglace <i>garni avec des baies de saison, glace vanille</i>	
Meräנגge-Nästli	10.50
hausgemachte Meräנגge, gefüllt mit Doppelrahm und saisonalen Beeren <i>Meringues fait maison avec double crème et des fruits de saison</i>	
Pate-à-Choux	10.50
gefüllt mit Vanillecreme und saisonalen Beeren oder Früchten <i>avec creme vanille fait maison et fruits saisonal</i>	
Caramelköppli	9.50
Hausgemacht mit frischem Schlagrahm und Früchten garniert <i>Fait maison avec la crème fouettée et des fruits</i>	
A la Carte	
Unsere à la Carte Dessert können ohne Vorbestellung vor Ort ausgesucht werden	
Coupe Vigneronne Vanilleglacé, im Marc eingelegte Weinbeeren, frischer Schlagrahm	9.50
Vermicelles Schweizer Marronipurée Vanilleglacé, Meringue, frischer Schlagrahm (saisonal)	10.50
Limettensorbet mit Drusen (Eigenbrand)	9.50
Coupe Danemark mit frischem Schlagrahm	9.50
Café glace mit frischem Schlagrahm	9.50
Meringue Vanilleglace mit frischem Schlagrahm	9.50
Kinder Glace garniert / Glace pour enfant garnie	6.00
Käseplättli / Asiettes de fromages	16.00

*Vegi & Vegane Alternativen für alle Menus nach Voranmeldung möglich

* Alternatives végétariennes et végan possibles pour tous les menus sur accord préalable

Preisänderungen vorbehalten
sous réserve de modification des prix



Weine aus eigenem Anbau

	AOC	10 cl	50 cl	75 cl
Weiss				
Chasselas / Gutedel	Schafis	4.50	19.50	28.00
Freisamer	Schafis	5.00	22.50	33.00
Pinot Gris	Schafis	5.00	22.50	33.00
Chardonnay	Le Landeron	5.00	22.50	33.00
Chardonnay Barrique	Le Landeron	5.50	27.00	39.00
Rosé				
Oeil de Perdrix	Le Landeron	5.00	21.00	31.00
Rot				
Pinot Noir	Schafis	5.00	22.00	32.00
Pinot Barrique	Le Landeron	5.50	27.50	40.00
Gamaret	Schafis	5.50	27.00	39.00
Regent	Schafis	5.50	27.00	39.00
Cuvée d`Andrey , Grand vin mousseux		8.00		49.00

Alkoholfreies

	10 cl	50 cl	75 cl
Traubensaft	2.50	10.00	14.00
Wasser mit oder ohne Kohlensäure		50 cl	1 Liter
Icetea		6.00	8.00
Rivella, Coca Cola	4.00	6.00	
Café, Espresso Caféaro Biel	4.00		
Tee Swiss Alpine Herbs Bio	4.00		
Schwarztee, Minze, Verveine, Hagebutte, Kamille, Fenchel			

Unsere Edelbrände

	4 cl	50 cl
Marc, Drusen	7.00	45.00
Weinbrand 5 Jahre im Eichenfass gelagert	7.50	50.00

Preisänderungen vorbehalten

