

Grosis Lieblingsgerichte

Serviert von 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 Uhr / Servi de 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 heures

Vorspeisen / Entrées

CHF

Bieler Weissweincreme Suppe / Velouté au vin blanc biennois^{2,8,9,12}

11.50

mit hausgeräucherter Forelle aus Worben / avec truite de Worben fumée maison

Wintersalat an Walnussdressing / Salade d'hiver dressing aux noix

1,5,8



12.50

Rotkohl, Cranberrys, Orangenfilets, gehobelter Parmesan

Chou rouge, canneberges, filets d'orange, parmesan râpé

Hauptgerichte / Plat principaux

Grosis Hackbraten / Rôti haché de grandmaman^{1,4,7,8,9,11,12}

22.00

Champignonrahmsauce und Kartoffelstock

½ 19.00

Sauce aux champignons à la crème et purée de pommes de terre

Burgunder Rindsschmorbraten in Bratensauce / Boeuf braisé au Bourgogne en sauce^{1,4,7,8,9,11,12}

26.00

Wurzelgemüse und Kartoffelstock / Légumes-racines et purée de pommes de terre

½ 23.00

Sanft geschmorte Rindskopfbäggli mit Cremolata^{1,4,7,8,9,11,12}

24.50

Joues de bœuf braisées cremolata

Kartoffelstock / Purée de pommes de terre

Butterzarte Rindszunge / Langue de bœuf fondante^{1,4,7,8,9,12}

23.50

Kapernsauce und Kartoffelstock / Sauce aux câpres et purée de pommes de terre

½ CHF 20.50

Weinempfehlung

Weissweine / Vins blancs

Château Landereau

2023

1 dl 5.50

30% Sémillon, 40% Sauvignon blanc, 20% Sauvignon Gris, 10% Muskateller

7.5 dl 40.00

Grand vin de Bordeaux / MC

Blassgelb. In der Nase blumig mit viel frische und Aromatik. Am Gaumen eine runde Weichheit, exotische Früchte und Blumenaromen mit wenig Säure und einem schönen langen Abgang.

Rotweine / Vins rouges

Divico Cuvée N° 03

2018

1 dl 7.00

Bronner, Gamaret

7.5 dl 53.00

Intensives Rubinrot. Die Nase überrascht er mit Aromen von schwarzen Früchten wie Cassis und schwarzen Kirschen, 16 Monate im Eichenfass gelagert. Die Tannine sind gut eingebunden und harmonisieren mit dem Hauch süßer Gewürze wie Vanille und Pflaumenkompott. Die Noten von geröstetem Toastbrot runden den Wein wunderbar ab. Am Gaumen ist der Wein kraftvoll und kompakt. Das Finale ist langanhaltend umrahmt von feineingebundenen Tanninen.

Galotta Cuvée N° 03

2018

1 dl 6.90

Gamay, Angelotta

7.5 dl 52.00

Intensives Rubinrot. In der Nase ist sehr komplex und verführerisch, Aromen von schwarzen Früchten wie Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Gewürzen wie Vanille und Zimt dominieren. 18 Monate im Eichenfass gelagert. Gut eingebundene Tannine. Am Gaumen ist der Auftakt kraftvoll und warmherzig. Langanhaltender Abgang.

Timbenia DOC Cannenau di Sardegna

2022

1 dl 5.70

Italien

7.5 dl 42.00

Tiefes Rubinrot. Am Gaumen zeigt er sich fein strukturiert, mit präsenten, gut eingebundenen Tanninen und einer aromatischen Länge. Seine sortentypischen Aromen, begleitet von einer leichten Würze und reifer Frucht, verleihen ihm eine bemerkenswerte Ausgewogenheit.

Gamay Waadtland, Schweiz

1 dl 5.00

Leichter Wein, ideal für kalte Wintertage

5 dl 25.00