

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

■ VORSPEISEN – *ENTRÉES*

Bieler Weissweincremesuppe – *Velouté au vin blanc biennois* 11.5
Hausgeräucherte Forelle aus Worben | Walliser Rohschinkenchips IGP | Walliser Roggenbrot Croutons AOP
Truite de Worben fumée maison | Chips de jambon cru valaisan IGP | Croûtons de pain de seigle valaisan AOP

Wintersalat an Walnussdressing – *Salade d'hiver dressing aux noix* 11.5
Rotkohl | Cranberrys | Orangenfilets | Sprinz AOP – *Chou rouge | Canneberges | Filets d'orange | Sprinz AOP*

■ HAUPTGANG – *PLAT PRINCIPAL*

Grosis Hackbraten – *Rôti haché de grandmaman* 23
Champignonrahmsauce | Kartoffelstock – *Sauce aux champignons à la crème | Purée de pommes de terre* ½ 20

Suure Mocke Grossmutterart – *Rôti de bœuf mariné façon grandmaman* 27
Kartoffelstock – *Purée de pommes de terre* ½ 24

Butterzarte Rindszunge – *Langue de bœuf fondante* 24
Kapernsauce | Kartoffelstock – *Sauce aux câpres | Purée de pommes de terre* ½ 21

Waadtländer Saucisson IGP – *Saucisson vaudois IGP* 23
Lauchgemüse | Kartoffeln – *Poireaux | Pommes de terre* ½ 20

■ VEGETARISCH – *VÉGÉTARIEN*

Walliser Roggenbrotschnitte AOP – *Tranche de pain de seigle valaisan AOP* 23
Tomate | Walliser Raclettekäse AOP – *Tomate | Fromage à raclette valaisan AOP* ½ 20



WEISSWEIN OFFEN - *VIN BLANC OUVERT*

Schafiser Chasselas AOC | Bielersee 2023 1 dl 5.8
Helles Strohgelb. In der Nase schöne Hefenoten, am Gaumen mineralisch, spritzig und erfrischend. 7.5 dl 42
Ein Hauch Banane und wiederum Hefe. Ein fröhlicher, leichter Apérowein, der einfach Spass macht.

ROTWEIN OFFEN - *VIN ROUGE OUVERT*

WOW | Waadtland | Malbec 2020 1 dl 6.9
Dunkles Rubinrot, in der Nase aromatische, rosinenartige Düfte, Röstaromen mit floralen Noten. 7.5 dl 48
Im Gaumen sehr harmonische Struktur, dunkle Früchte, Gewürze, eine angenehme Frische und schön eingebundene Tannine.

Gamay | Waadtland | Schweiz 1 dl 5
Leichter Wein, ideal für kalte Wintertage.

CHF inkl. MwSt. / incl. TVA