



DIE BISTRO-SPEISEKARTE

Unsere Speisekarte ist mit regionalen Produkten und wenig Grüner Fee gestaltet.

Unsere Vorspeisen

Grüner Salat garniert mit Büffel-Mozzarella aus Travers	CHF	13.00
Gemüsesuppe mit Kräuter-Croutons	CHF	9.00
Edelmaräne-Tartar mit grünem Apfel und seiner Vinaigrette	CHF	17.00
Lauwarmes geräuchertes Edelmaräne-Filet, Absinth-Sabayon	CHF	18.00

Unsere Hauptgänge

	<i>kleiner Hunger</i>	<i>grosser Hunger</i>
Büffelgeschnetztes aus Travers mit Schalotten Risotto mit Petersilien-Pesto und Absinth	<i>CHF 25.00</i>	CHF 30.00
Büffel-Burger aus Travers mit Büffel-Mozzarella serviert auf Schieferplatte mit Country-Kartoffeln		CHF 26.00
Edelmaräne-Filet aus dem See Neuenburger Art Wildreis und Tagesgemüse		CHF 29.00
Egli-Filet mit Ysop-Butter Pommes und Tagesgemüse	<i>CHF 28.00</i>	CHF 33.00
Büffel-Tartar aus Travers Toast und Pommes	<i>CHF 25.00</i>	CHF 30.00
Rindsentrecote serviert auf Speckstein « ollaire » Country-Kartoffeln drei Saucen : Barbecue, grüner Pfeffer und Absinth-Butter <i>Der Speckstein « ollaire » hält das Fleisch warm, kocht es aber nicht.</i>		CHF 33.00

Unsere vegetarischen Gänge

	<i>kleiner Hunger</i>	<i>grosser Hunger</i>
Risotto mit Petersilien-Pesto und Absinth garniert mit getrockneten Tomaten und Tête-de-Moine-Käse	<i>CHF 18.00</i>	CHF 22.00
Belegtes Brot mit warmem Ziegenkäse und Spinat-Salat		CHF 25.00

Unsere Desserts

	<i>kleiner Hunger</i>	<i>grosser Hunger</i>
Miellée des fées (<i>Zimt-Glace mit Absinth-Likör</i>)	<i>CHF 7.00</i>	CHF 12.00
Absinth-Parfait	<i>CHF 6.50</i>	CHF 10.50
Gebrannte Creme mit Absinth		CHF 10.50
Lauwarmes Schokoladen-Küchlein mit Pfefferminze		CHF 12.00
Apfel-Blätterteig mit einer englischen Vanille-Sauce		CHF 11.00
Café Gourmand (<i>Ihr Kaffee oder Tee serviert mit drei Mini-Desserts</i>)		CHF 12.00

(Café Inbegriffen)

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES UND UNSERER FISCHES : Schweiz (Edelmaräne, Rind und Büffel), Europa (Egli)

Zögern Sie nicht, uns Ihre allfälligen Lebensmittelallergien oder -intoleranzen mitzuteilen.