



Speisekarte

Vorspeisen / Entrées

CHF

Grüner Salat aus dem Seeland

salade verte du seeland

8.50

Gemischter Blattsalat mit Kräutern & Gemüsechips

Limettenvinaigrette

*salade mêlée aux herbes et chips de légumes
vinaigrette au citron vert*

10.50

Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio dazu Basilikum Eis

mozzarella de buffle sur carpaccio de tomates, glace de basilic

14.50

Unsere hausgemachten Saucen:

nos vinaigrettes faites maison

French

Italienne

Warme Vorspeisen / Entrées chaudes

Blumenkohlsuppe, gebratene Blacktiger Crevette

soupe de chou-fleur, crevette tigré rôti

12.50

Crema Catalana von der Tomate, Parma Crocante

crema catalana aux tomates, crocante de Parma

14.50

Vegi / Végétarien

Mediterranes Gemüsegratin

Handgemachte Kräuter-Tagliatelle mit Distelöl

gratin de légumes méditerranée

tagliatelle aux herbes fait à la main à l'huile de chardon

26.00

Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.
Angebot & Preisänderungen bleiben uns vorbehalten.

Restaurant L'Entrecôte | Bahnhofstrasse 14 | CH-2502 Biel/Bienne
Telefon +41 32 328 77 28 | Telefax +41 32 328 77 70
info@entrecote-bienne.ch | www.entrecote-bienne.ch

Hauptgänge / Plats principaux

CHF

Zanderfilet auf der Haut gebraten **39.00**
Vanille-Ingwer Spinat mit Sesamkartoffeln & Beurre Noisette
filet de sandre cuit sur sa peau
épinards au gingembre à la vanille,
pommes de terre sésame, beurre noisette

Tagesfisch nach Ankunft **auf Anfrage**
poisson du jour selon l'arrivage *sur demande*

Entrecôte Foyle Irland Black Angus Beef „Café de Paris“ **200 gr. 42.50**
300 gr. 54.50

Simmentaler Rindsfilet Tournedos **200 gr. 59.50**
tournedos de bœuf simmental

Pommes Allumettes & saisonales Gemüse
pommes allumettes, légumes de saison

Auf Wunsch wählbar:
Handgemachte Kräuter-Tagliatelle, Morchelsauce
sur demande en place:
tagliatelle aux herbes fait à la main, sauce aux morilles

Nachspeise / Desserts

Passionsfrucht Crème Brûlée **12.50**
crème brûlée au fruit de la passion

Caraibe Schokoladenmousse, Himbeersorbet, Rucola shot **14.50**
mousse au chocolat des caraïbes, sorbet à la framboise, shot à la roquette

Pfefferminz-Schokoladen Panna cotta, Erdbeersalat mit Belperknolle **12.50**
panna cotta à la menthe & chocolat, salade de fraise, »Belperknolle«

Käse Variation aus unserer Region **16.00**
variation des fromages de terroirs

Preise in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen MwSt.
 Angebot & Preisänderungen bleiben uns vorbehalten.

Restaurant L'Entrecôte | Bahnhofstrasse 14 | CH-2502 Biel/Bienne
 Telefon +41 32 328 77 28 | Telefax +41 32 328 77 70
 info@entrecote-bienne.ch | www.entrecote-bienne.ch