

Entrées

<i>Salade d'été</i>	VG GF	13
Légumes crus Graines caramélisées Cresson de jardin Sauce maison		
<i>Melon Feta</i>	VG LF GF	18
Melon marinés Menthe Feta végétalienne		
<i>Inselplättli</i>		28
Viande du boucher Hämmerli à Ins		
<i>Filet de féra fumé maison du lac de Bienne</i>	GF	25
Pomme Granny Smith Fenouil Caviar de moutarde Raifort		
<i>Tartare de boeuf de l'Île Saint-Pierre</i>	70gr 120gr	28 38
Câpres Beurre Oignon Brot		
<i>Tomates d'été colorées du Seeland</i>	GF	22
Burrata de Noula Fribourg Roquette		
<i>Os à moelle du boucher Hämmerli</i>	LF	18
Fleur de sel Pain Paillasse grillé		

Soupe

<i>Gazpacho de melon du Seeland</i>	VG LF GF	16
Melon Tomate Concombre Poivron Basilic		

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse. Pour toute information concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel.
La déclaration actuelle de provenance des denrées alimentaires est affichée au restaurant.

V: vegi

VG: vegan

LF: sans lactose

GF: sans gluten

Plat principal

<i>Tagliata de boeuf 180g – Meilleur boeuf bio de Schumacher</i>	VG GF	49
Tomate confite Roquette Parmesan Pignons de pin Frites bernoises		
<i>Pulled Beef Burger de l'Île Saint-Pierre</i>	VG LF GF	32
Coleslaw Lard Pomme Oeuf bio de Schumacher Wedges Crème acidulée		
<i>Rib eye de veau du boucher Hämmerli 180gr</i>	GF	47
Textures de pomme de terre : crumble purée croustillant		
<i>Frittura de filets de perche</i>		38
Sauce tartare Jeune pommes de terre rissolées ou salade		
<i>Truite saumonée de Bremgarten</i>	GF	36
Pois chiches Jeune carotte Beurre blanc		
<i>Variation de carottes</i>	VG LF	32
Jus de légumes Sarrasin Cresson		
<i>Hummus rencontre falafel</i>	VG	28
Légumes Sauce dip citron-menthe		

Desserts

<i>Assiette de fromages de Nods</i>	V	16
Mont Vully Bleu Brie à l'ail et au poivre 8 fleurs Sbrinz		
<i>Crème brûlée de l'Île Saint-Pierre</i>	GF	15
Fruits rouges Menthe		
<i>Pêche et thym cuite sous vide</i>	VG LF GF	14
Fraise Chocolat caramélisé Quinoa		
<i>Variation d'Abricot</i>	V	18
Mousse Mascarpone Éclats croustillants		

Carte des Glacés

Dänemark

2 boules de glace vanille blanche |
Sauce chocolat |
Crumble au chocolat blanc

Dubai

2 boules de glace pistache aux
éclats | Sauce chocolat |
Cheveux d'ange

New York

2 boules de glace cookies |
Sauce caramel | Crumble de Cookies

Romanoff

2 boules de sorbet fraise |
Sauce vanille | Meringue

Milan

2 boules de glace café-barista |
Espresso | Amaretti

Stockholm

2 boules de glace yaourt-fruits-de-
bois | Myrtilles | Crumble d'avoine

Nos Parfums de Glace

Vanille blanche | Cookie | Café-barista | Caramel |
Yaourt-fruits-de-bois | Pistache aux éclats |
Prune | Fior di latte | Chocolat

Sorbets

Poire | Fraise | Pomme Granny Smith | Abricot

Coupe

12 chacune

1 boule de glace

4.5

Avec portion de crème chantilly