

Minéral

Rivella Rouge	33cl	4.50
Cola/Cola zero	33cl	4.50
Fusetea Lemon	33cl	4.50
Arkina avec/sans	33cl	4.50
Arkina avec/sans	1l	10.50

Boissons chaudes

Vin chaud		6.—
Thé menthe marocaine, verveine, noir (<i>Thé Länggass de Bern</i>)		4.50
Carafe de thé (1 Litre)		15.—
Café crème, expresso café Cocuma Bienne		4.50
Café du Chalet		8.—

(Café avec "Schuss", crème fouettée et une pincée de cannelle)

Bière

Bügel Braufrisch	33cl	5.—
Bügel Feldschlösschen Premium	50cl	7.—
Bière Dear.beer Pale Ale (<i>Lyss</i>)	33cl	6.50
Bière sans alcool	33cl	5.—

avec des Bulles

Prosecco di Valdobbiadene DOCG	10cl	8.—
Ruinart Blanc et Blanc Champagner AOC	75cl	109.—
Vin blanc spritz	20cl	7.—
Aperol Spritz	15cl	11.—
Americano Tonic	10cl	9.—

Spiritueux/Liqueur (2cl = 5.-)

Gipfelstürmer	4cl / 22%	7.—
Bailey's	8cl / 17%	8.—
Kirsch Basler Tybli	4cl / 37.5%	6.50
Appenzeller	4cl / 40%	6.50
Ingwerer	4cl / 27%	7.50
Williams Zürcher	4cl / 40%	8.50
B. ^{LO} Nardini	4cl / 40%	8.50
B. ^{LO} Nardini Riserva 7 anni	4cl / 40%	13.—
Viellie Prunette	4cl / 40%	7.50

...Vin blanc

Chasselas Kirchwein 2018 <i>Erich Andrey, Ligerz</i>	10cl / 75cl	6.— / 41.—
Pinot Gris 2018 <i>Andreys, Schafis</i>	10cl / 75cl	6.50 / 43.—
Roero Arneis «Costa delle Rose» 2016 <i>Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio, Italien</i>	10cl / 75cl	7.50 / 50.—
Sauvignon Blanc 2018 <i>Fabian Teutsch, Schafis</i>	75cl	55.—
...Rosé		
Oeil de Perdrix 2018 <i>Johannes Louis, Ligerz</i>	50cl	25.—
...Vin rouge		
Pinot Noir 2018 <i>Weingut Bielerhaus, Beat Burkhard,</i>	10cl/75cl	7.— / 48.—
Terra Magna Reserva 2014 <i>Terra Magna, Portugal</i>	10cl/75cl	6.50 / 43.—
Nero D'Avola IGT 2016 <i>Vanita, Italien</i>	10cl/75cl	7.50 / 48.—
Chateau Duplessy 2011 <i>Côtes de Bordeaux, Frankreich</i>	10cl/75cl	9.— / 61.—
Pinorone 2018 <i>Beat Burkhard, Ligerz</i>	75cl	78.—
Cruz de Alba Finca Los Hoyales Do 2014 <i>Sergio Avila, Spanien</i>	75cl	94.—
Saffredi IGT 2016 <i>Fattiora le Pupille, Italien</i>	75cl	115.—

...pour Débuter

Soupe crémeuse au potiron	11.—
<i>Courge Hokkaido et butternut, tortellini aux cèpes</i>	
Salade de doucette classique	12.—
<i>Lard, œufs, croutons et savoureuse sauce maison</i>	

...à Partager

Plat de viande froide	28.—
<i>Saucisse séchée, jambon fumé cru, lard cru, jambon en croûte et garniture</i>	
<i>Label Origine 100% Suisse, 100% écologique</i>	
Double tartare de bœuf, de 2 à 4 personnes	39.—
<i>280 g de viande de bœuf suisse, à la mode française avec beurre et pain chaud</i>	
Demi-portion	24.—
Tarte flambée classique	19.—
Tarte flambée végétarienne	17.—

...la Fondue

Prix par personne / 250g

Classique	26.—
Fondue aux tomates à la mode Biennoise	29.—
Fondue aux herbes	28.—
Fondue aux truffes <i>avec truffe d'hiver rabotée</i>	39.—

Nos fondues sont servies avec des carrées de pains et ses épices.

...avec la Fondue

Petites pommes de terre	4.—	Champignons confits	5.—
Carrés de poitrine de porc grillées	9.—	Cornichons & petits oignons	3.—
Poires pochées	4.—	L'œuf de la fin	3.—
Lard cru	7.—	Kirsch à tremper	6.50

...pour Finir

Crème brûlée à la vanille	9.—
<i>Le classique dans sa plus belle variante</i>	
Prunes & crème fleurette	12.—
<i>Sorbet à la crème fleurette maison sur un ragout de prunes & craquant de noisettes</i>	