MENU

Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns herzlich willkommen zu heissen und sind bemüht dafür zu sorgen, dass Sie sich verwöhnt und wohl fühlen bei uns.

Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie etwaige Lebensmittelallergien oder spezielle Wünsche haben, gerne suchen wir eine Lösung damit Sie Ihre Mahlzeit optimal geniessen können.

Ihr Caveau Team

Esther, Daniel und Rita

*Chers hôtes*

*Nous sommes heureux de vous accueillir parmi nous et vous souhaitons cordialement la bienvenue.*

*Il nous tient à cœur de faire de notre mieux pour que vous vous sentiez choyé et à l’aise dans notre établissement.*

*Veuillez s’il vous plaît nous informer si vous avez des allergies alimentaires ou des souhaits spécifiques, nous ferons notre possible pour répondre à vos besoins de façon optimale*

*Votre équipe du Caveau*

*Esther, Daniel et Rita*

**Herkunft**

Fleisch Schweiz (Boucherie Junod, La Neuveville)

Geflügel Schweiz (Boucherie Junod, La Neuveville)

Fisch Schweiz – Bielersee

Käse Käserei Erlach

Muck’s Gelati Familie Jampen – Ott, Müntschemier

Brot Schweiz (Bäckerei Panorama, Biel)

Es ist uns sehr wichtig, ausschliesslich lokale und saisonale Produkte in unserer Küche zu verwenden

***Provenance***

*Viande Suisse (Boucherie Junod, La Neuveville)*

*Volaille Suisse (Boucherie Junod, La Neuveville)*

*Poisson Suisse – Bielersee*

*Fromage Fromagerie Erlach*

*Muck’s Gelati Famille Jampen - Ott, Müntschemier*

*Pain Suisse (Boulangerie Panorama, Biel)*

*Il est très important pour nous d’utiliser en priorité des produits locaux et saisonnier qui proviennent de chez nos artisans régionaux*

8.1 % Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen inbegriffen

*8.1 % TVA est inclus dans nos prix*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Herbst / automne** | | |
|  | | |
| **Unsere aktuellen Wildgerichte sind auf der separaten Tafel ersichtlich** | | |
| ***Veuillez trouver nos propositions de chasse actuelles sur le panneau séparé*** | | |
| **Für den kleinen Hunger / *Pour le p’tit creux*** | | |
| **Caveau Plättli (klein / gross)**  ***Planchette du Caveau (petit / grand)*** | CHF | 20.00 / 31.00 |
|  |  |  |
| **Käseplättli / *Planchette de fromage*** | CHF | 21.00 |
|  |  |  |
| **Fischknusperli mit Pommes und hausgemachter Tartarsauce**  ***Friture de poisson avec frites et sauce tartare maison*** | CHF | 33.00 |
|  |  |  |
| **Pouletnuggets mit Pommes**  ***Nuggets de poulet avec frites*** | CHF | 20.00 |
|  |  |  |
| **Portion Pommes */ portion de frites*** | CHF | 8.00 |
|  |  |  |
| **Vorspeisen / *Entrées*** | | |
| **Grüner Salat / *Salade verte*** | CHF | 7.00 |
|  |  |  |
| **Gemischter Salat */ Salade mêlée*** | CHF | 11.00 |
|  |  |  |
| **Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen**  ***Salade de doucette avec champignons tièdes*** | CHF | 15.00 |
|  |  |  |
| **Maronisuppe / *Velouté aux marrons*** | CHF | 12.00 |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Herbst-Caveau- Bowls / *Caveau-Bowls d’automne*** | | |
| Hausgemachte Spätzli an Pilzsauce, Federkohl und Maroni, mit :  *Spätzlis maison, sauce champignons, chou kale et marrons, avec :* | | |
|  | | |
| * **in Kürbiskernen panierten Rehmedaillons**   ***médaillons de chevreuil panés au graines de courge*** | CHF | 28.00 |
|  |  |  |
| * **panierte Kürbisschnitze**   ***tranches de courge panées*** | CHF | 23.00 |
|  |  |  |
| * **lauwarmen Ziegenkäse**   ***fromage de chèvre tiède*** | CHF | 23.00 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Unsere Klassiker / *Nos classiques*** | | |
| **Winzer-Entrecôte */ Entrecôte vigneronne***  mit hausgemachtem Kräuterbutter, Gemüsebouquet & Pommes  *au beurre aux herbes fait maison, bouquet de légumes & frites* | CHF | 47.00 |
| Ab 2 Personen / *Dès 2 personnes* |  |  |
|  |  |  |
| **Cordonbleu**  Gemüse & Pommes */ légumes & frites* | CHF | 29.00 |
|  |  |  |
| **Lammrack mit Kräuterkruste**  Gemüsebouquet & Kartoffelgratin  ***Rack d’agneau en croûte aux herbes***  *Bouquet de légumes & gratin de pommes de terre* | CHF | 32.00 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **GinFondue** (ab 2 Personen)  ***Fondue au gin*** *(dès 2 personnes)* | CHF | 26.00 |
| Unser Fondue mit Fran-Gin aus dem Jura und auserlesenen Gewürzen zubereitet  *Notre fondue est préparée avec du gin du Jura et des épices sélectionnées* |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fisch / *Poisson*** |  |  |
| **Fischknusperli mit Pommes mit hausgemachter Tartarsauce**  ***Friture de poisson avec frites et sauce tartare maison*** | CHF | 33.00 |
|  |  |  |
| **Fischfilet gebraten an Sesamöl und Frühlingszwiebel**  Salzkartoffeln, Gemüsebouquet  ***Filets de poissons à l’huile de sésame et oignons printemps***  *Pommes de terre et bouquet de légumes* | CHF | 36.00 |
|  |  |  |
| **Fischfilet gebraten mit Pilzen auf Kürbispurée, Ofengemüse**  ***Filets de poissons aux champignons sur lit de purée de courges, légumes au four*** | CHF | 36.00 |
|  |  |  |
| **Vegetarische Gerichte / *Plats végétariens*** |  |  |
| **Vegetarisches Wildteller**  Hausgemachte Spätzli, Pilzsauce, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel  ***L’assiette de chasse végétarienne***  *Spätzli maison, sauce champignons, choux rouge, choux de Bruxelles, pommes aux airelles rouges* | CHF | 24.00 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Herbst-Caveau-Bowl / *Bowl Caveau automne***  Basis : hausgemachte Spätzli, Pilzsauce, Federkohl, Maroni, mit :  *Base : Spätzli maison, sauce champignons, chou kale, marrons, avec :* |  |  |
|  |  |  |
| **panierten Kürbisschnitzen**  ***tranches de courge panée*** | CHF | 23.00 |
|  |  |  |
| **lauwarmen Ziegenkäse**  ***au fromage de chèvre tiède*** | CHF | 23.00 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Desserts** |  |  |
| **Dessert des Tages / *Dessert du jour*** | CHF | 12.00 |
|  |  |  |
| **Muck’s Gelti** (Becher)  **Saisonale Aromen /*arômes de saison*** *(gobelet)* | CHF | 7.00 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |