

**« MAN SOLL DEM LEIB ETWAS
GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE
LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN »**

Winston Churchill

Viel Freude in unserem Haus wünschen Ihnen

Nina Volken
und das Lindeneegg-Team

**« AU CORPS IL CONVIENT D'OFFRIR
DE BONNES CHOSES POUR QUE
L'ÂME AIT ENVIE DE L'HABITER »**

Winston Churchill

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir
dans notre maison

Nina Volken
et toute l'équipe de la Villa Lindeneegg

MENU

Rande

Apfel, Meerrettich, Sauerrahm

Betterave

Pomme, raifort, crème aigre

Topinambur

Cremesuppe, Brunnenkresse, Brioche, Senf

Topinambour

Soupe à la crème, cresson de fontaine, brioche, moutarde

Wolfsbarsch

Vongole, Cima di rapa, Safran

Loup de mer

Praires, cima di rapa, safran

und / oder

et / ou

Heidschnucken Lamm

Kalettes, Kichererbsen, Datteln, Harissa

Agneau Heidschnucken

Kalettes, pois chiche, dattes, harissa

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Espresso

Weisse Schokolade, Passionsfrucht, Vanillekipferl

Espresso

Chocolat blanc, fruit de la passion, petit croissant à la vanille

5 Gänge 93.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 84.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VEGETARISCHES MENU VEGETARIEN

Rande

Apfel, Meerrettich, Sauerrahm

Betterave

Pomme, raifort, crème aigre

Topinambur

Cremesuppe, Brunnenkresse, Brioche, Senf

Topinambour

Soupe à la crème, cresson de fontaine, brioche, moutarde

Taleggio-Ravioli

Zitrone, schwarze Baumnuss, Federkohl

Ravioli au Taleggio

Citron, noix noire, chou kale

und / oder

et / ou

Trüffel Arancini

Lauch, Hanfsamen, Birne

Arancini à la truffe

Poireau, chènevis, poire

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot, Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison, chutney, moutarde, chips

Espresso

Weisse Schokolade, Passionsfrucht, Vanillekipferl

Espresso

Chocolat blanc, fruit de la passion, petit croissant à la vanille

5 Gänge 82.00 (excl. Käse / fromages)

4 Gänge 74.00 (excl. Käse/ fromages)

+ 12.00 (Käse / fromages)

Weinbegleitung klein 25.00

Weinbegleitung gross 35.00

VORSPEISEN / LES ENTREES

Nüsslersalat (vegan)

Süss-saurer Kürbis, karamellisierte Kürbiskerne, Quitte, Kürbiskernöl-Dressing

Salade de doucette (vegan)

Courge à l'aigre-doux, graines de courge caramélisées, coing, dressing à l'huile de pépins de courge

12.00

Rande

Apfel, Meerrettich, Sauerrahm

Betterave

Pomme, raifort, crème aigre

16.00

Geräuchertes Rehcarpaccio

Kräuterseitlinge, Kornelkirsche, Sbrinz

Carpaccio de chevreuil fumé

Pleurote du panicaut, cornouiller mâle, Sbrinz

19.00

Taleggio-Ravioli

Zitrone, schwarze Baumnuss, Federkohl

Ravioli au Taleggio

Citron, noix noire, chou kale

19.00

Topinambur

Cremesuppe, Brunnenkresse, Brioche, Senf

Topinambour

Soupe à la crème, cresson de fontaine, brioche, moutarde

16.00

HAUPTGÄNGE / LES PLATS PRINCIPAUX

Heidschnucken Lamm

Kalettes, Kichererbsen, Datteln, Harissa

Agneau Heidschnucken

Kalettes, pois chiche, dattes, harissa

48.00

Schulterspitz vom Rind

Schmorgemüse, Essigschalotten,
Trüffel-Mousseline

Palette de bœuf

Légumes braisés, échalotes au vinaigre,
mousseline à la truffe

46.00

Wolfsbarsch

Vongole, Cima di rapa, Safran

Loup de mer

Praires, cima di rapa, safran

42.00

Trüffel Arancini (vegan)

Lauch, Hanfsamen, Birne

Arancini à la truffe (vegan)

Poireau, chènevis, poire

34.00

Taleggio-Ravioli

Zitrone, schwarze Baumnuß, Federkohl

Ravioli au Taleggio

Citron, noix noire, chou kale

35.00

Bio-Lammfleisch aus der Schweiz / Agneau Bio, Suisse
Bio-Freilandrind aus der Schweiz / Bœuf Bio élevé en plein air, Suisse
Bio-Wolfsbarsch aus Frankreich / Loup de mer Bio, France
Bio-Vongole aus Frankreich / Praires Bio, France

DESSERTS / LES DESSERTS

Lebkuchen

Mandarine, Ingwer, Honig

Pain d'épice

Mandarine, gingerbread, miel

12.00

Espresso

Weisse Schokolade, Passionsfrucht,
Vanillekipferl

Espresso

Chocolat blanc, fruit de la passion,
petit croissant à la vanille

14.00

Regionale Käseauswahl

Hausgemachtes Früchtebrot,
Chutney, Senf, Chips

Choix de fromages régionaux

Pain aux fruits maison,
chutney, moutarde, chips

15.00

Fragen Sie uns, wenn Sie Glace, Sorbet oder ein veganes Dessert wünschen.

Demandez-nous, si vous souhaitez glace, sorbet ou un dessert vegan.

Deklaration / Déclaration

Fleisch / Viande

- Bio-Metzg AG, Kirchberg
- Platzhirsch, M. Hofer
- Peter Reber, Riedbach

Fisch / Poisson

- Schröder Comestibles
- Tropenhaus Frutigen

Gemüse / Légumes

- Dasen, Gerolfingen
- Terraviva, Kerzers
- Horai, Bern

Milchprodukte und Käse / Produits laitiers et fromage

- Lysser Chäsi, Lyss
- Beeler, Mellingen

Brot / Pain

- Schlossbeck, Nidau

Eier / Œufs

- Stiftung Brüttelenbad, Brüttelen (Bio)

Teigwaren

- Novena, Goms (z.T. Bio)

Linsen

- Familie Möri, Epsach

Wir verwenden Schweizer Biofleisch (Ausnahmen sind deklariert).
Nous utilisons de la viande Bio Suisse (exceptions sont déclarées).

Preise in CHF inkl. 8% MWST. / Prix en CHF inc. 8% TVA
12.2017
