



## Füür & Flamme

<input type="radio"/> Auf dem Feuer geröstete Mehlsuppe mit Käsecroûtons und Kräuteröl <b>9.50</b>	<input type="radio"/> Kürbiskreation aus verschiedenen Kürbissorten mit Birne <b>14.50</b>	<input type="radio"/> Nüsslersalat, Speckcrunch, gekochten Eier und Käsecroûtons <b>13.50</b>
<input type="radio"/> Damhirschrücken rosa gebraten mit Brezelknödel, dazu grillierte Schwarzwurzeln und Preiselbeerjus <b>39.50</b>	<input type="radio"/> Perlhuhnschenkel ausgelöst mit Kartoffelstampf, Speck, Kräuter, dazu grillierte Schwarzwurzeln und Preiselbeerjus <b>35.50</b>	<input type="radio"/> Reh-Wirsing Roulade mit sautiertem Brezelknödel, eingemachtem Rotkraut, Rosenkohlblätter und Zwiebeljus <b>29.50</b>
<input type="radio"/> Süssmost Crème mit Bratapfelglacé <b>13.50</b>	<input type="radio"/> Weisses Kaffee Panna cotta mit Schokoladenerde und Birnengelee <b>12.00</b>	<input type="radio"/> Schokoladenmousse mit eingelegten Quitten und Quittengelee <b>14.50</b>

## Feu & Flamme

<input type="radio"/> Soupe à la farine rôtie avec croûtons au fromage et huile aux herbes <b>9.50</b>	<input type="radio"/> Création d'une courge à partir de différentes sortes de courges avec et poire <b>14.50</b>	<input type="radio"/> Salade de noix, lard croquant, œufs bouillis et croûtons au fromage <b>13.50</b>
<input type="radio"/> Selle de daim rose frites avec boulette de servies avec salsifis noir grillé et jus de canneberges <b>39.50</b>	<input type="radio"/> Cuisse de pintade déclenchée avec purée de pommes de terre au bacon et aux herbes, grillée les salsifis noirs et jus de canneberge <b>35.50</b>	<input type="radio"/> Roulade de chevreuil de savoie avec boulette de bretzel sautée, chou rouge mariné, feuilles de choux de bruxelles et jus d'oignon <b>29.50</b>
<input type="radio"/> Crème de cidre doux avec glacée de pomme au four <b>13.50</b>	<input type="radio"/> Panna cotta au café blanc avec terreau au chocolat et gelée de poire <b>12.00</b>	<input type="radio"/> Mousse au chocolat avec coings marinés et gelée de coing <b>14.50</b>

CHF incl. 7.7 % MwSt / TVA

Philosophie **Pure Swiss**



Ihre Artisten

Norman Hunziker

Colin Plüss

Brian Dubach

Victoria Fehrler

Luana Sapuppo

Rahel Burri

Serena Wölfli

Monika Dvorakova

Hugues Mbele

Emily Dowling

Clémentine Moser

Hülya Davaz

[artist-biel.ch](http://artist-biel.ch)



artistbiel & culinaryartistsbiel  
hotelartist & culinaryartistbiel