

Kalte Vorspeisen *Hors d'oeuvres froides*

<i>Geräuchertes Felchenfilet vom Bielersee mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Filet de fera fumée, sauce raifort, toast et beurre</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons Salade doucette avec lard, croûtons et oeufs</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Zartes Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen</i>	<i>* Fr. 19.50</i>
<i>Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter</i>	<i>* Fr. 21.--</i>
<i>Salatvariation, Sauce nach Wahl</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Suppen *Potages*

<i>Feine Morchelrahmsuppe Crème aux morilles</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum Crème de tomates au basilic</i>	<i>Fr. 10.--</i>
<i>Bielersee Fischsuppe « Soleil » Soupe aux poissons « Soleil »</i>	<i>Fr. 14.50</i>

Warme Vorspeisen *Hors d'oeuvres chaudes*

<i>Penne an feinem Trüffelschaum Penne à la mousse de truffes</i>	<i>* Fr. 17.50</i>
<i>Burgunder Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter Escargots à la bourguignonne</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Eglifilets frittiert oder meunière, Beilage nach Wahl Filets de perches frits ou meunière</i>	<i>* Fr. 19.50</i>
<i>Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Trockenreis Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz</i>	<i>* Fr. 19.50</i>

***diese Preise sind ausschließlich als Vorspeise berechnet**

Aus dem See

<i>Feine Eglifilets frittiert, meunière oder gebraten an Gourmetbutter</i>	<i>Teller</i>	<i>180 gr.</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Filets de perches frits, meunière</i>	<i>Portion</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 41.50</i>
	<i>Halb-Halb</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 41.50</i>

<i>Felchenfilets (Bielersee) frittiert, meunière oder an Gourmetbutter</i>	<i>Teller</i>	<i>180 gr.</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Filets de fera frits, meunière</i>	<i>Portion</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>
	<i>Halb-Halb</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>

<i>Zanderfilets frittiert, meunière oder gebraten an Gourmetbutter</i>	<i>Teller</i>	<i>180 gr.</i>	<i>Fr. 32.50</i>
<i>Filets de sandre frits, meunière</i>	<i>Portion</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>
	<i>Halb-Halb</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

<i>Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis</i>	<i>Teller</i>		<i>Fr. 35.50</i>
<i>Variation de filets de sandres et de fera pochés, sauce au prosecco-limettes et riz au safran</i>			

Aus dem Meer

<i>Meeres-Symphonie mit sautierten Wolfsbarschfilets, Riesencrevetten und Jakobsmuschel serviert auf mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln</i>			<i>Fr. 41.50</i>
<i>Symphonie de loup de mer, crevettes et coquille Saint-Jacques servi sur légumes méditerranée et pommes e terres vapeur</i>			

<i>Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Reisköpfl</i>			<i>Fr. 38.50</i>
<i>Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz</i>			

Fleischspezialitäten Spécialités de viandes

<i>Schweizer Pouletbrusttranchen im Kokosmantel an exotischer Currysauce, serviert mit Chilireis Poitrine de poulet (CH) panée à la noix de coco, sauce au curry et riz</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Rösti Emincé de veau à la zurichoise, Rösti</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Wienerschnitzel mit Zündholzkartoffeln und Preiselbeeren Escalope viennoise avec aïelles rouges et pommes allumettes</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Schweinscordon-bleu mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse Cordon-bleu de porc, pommes croquettes et légumes</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Trockenreis Filet de bœuf stroganoff avec riz</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Saltimbocca vom Schweinsfilet an Portweinjus serviert mit feinem Champagnerrisotto Filet de porc Saltimbocca avec risotto au champagne</i>	<i>Fr. 36.50</i>
<i>Pferdeentrecôte mit Pommes frites und Gemüse an hausgemachter Café de Paris Entrecôte de cheval, pommes frites, légumes, Café de Paris</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Zarte Kalbsleberlistreifen mit Knoblauch-Kräuter oder an Madeirasauce, dazu hausgemachte Rösti Foie de veau provençale ou madère, Rösti</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Gemüse supplément Légumes supplément</i>	<i>Fr. 5.50</i>

**Gerne servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen mit ca. 15% Preisreduktion*

Vegetarisch *Végétarien*

Gemüseragout an hausgemachter Currysauce Fr. 25.50
serviert im Reisring Ragout aux légumes avec sauce au curry et riz

Gebackene Auberginen auf Rucolarisotto Fr. 25.50
Aubergines panées avec risotto au rucola

Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce Fr. 25.50
Ravioloni (selon la saison) à la sauce de basilic

Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn, Trockenreis Fr. 25.50
Poêle de légumes asiatique avec quorn et riz

Soleil Spezialitäten

Beefsteak Tartare Fr. 35.50

*von Hand gehackt und nach Art des Hauses frisch zubereitet,
serviert mit knusprigem Toast und Butter*

Trois filets „Soleil“ (200 gr) Fr. 45.50

*Kalbs- Rinds- und Schweinsfilet mit Whiskey flambiert
Knoblauch-, Tartare-, Curry-, Pfeffer-, Cocktail- und
Café de Paris Saucen
Pommes frites und mariniertes Gemüse*

Rib-Eye Steak (250 gr.) Fr. 44.50

*mit Kräuterbutter und Pfeffersauce,
serviert auf gebuttertem Gemüse und Zündholzkartoffeln*

Entrecôte vom Angus Beef (180gr.) Fr. 41.50

*tranchiert, mit hauseigener Kräuterbutter überbacken,
Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites*

Mit folgenden Gerichten verwöhnen wir Sie gerne auf Voranmeldung

*commande en avance
(ab 2 Personen)*

Fondue Chinoise à discretion

Fr. 39.50 p. Pers.

gemischter Salatteller

*Rind-, Pferd- und Trutenfleisch selbst vorbereitet und geschnitten hausgemachte
Saucen, vielfältig garniert*

Beilage nach Wahl

Fondue Bourguignonne à discretion

Fr. 44.50 p. Pers.

gemischter Salatteller

Zarte Rindshuftwürfel

Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert

Beilage nach Wahl

Fisch-Fondue „Soleil“

Fr. 43.50 p. Pers.

gemischter Salatteller

*verschiedene Süss- und Salzwasserfische,
Meeresfrüchte, hausgemachte Saucen*

Beilage nach Wahl

Châteaubriand

Fr. 48.50 p. Pers.

an hausgemachter Sauce Bearnaise

reichhaltig garniert mit Marktgemüse

Beilage nach Wahl