

Kalte Vorspeisen *Hors d'œuvres froides*

*Geräuchertes Felchenfilet vom Bielersee mit
Meerrettichschaum, Toast und Butter* * Fr. 16.50
Filet de fera fumée, sauce raifort, toast et beurre

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons Fr. 12.50
Salade doucette avec lard, croûtons et œufs

Zartes Rindscarpaccio * Fr. 18.50
mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter * Fr. 19.50
Salatvariation, Sauce nach Wahl Fr. 9.50

Suppen *Potages*

Feine Morchelrahmsuppe Fr. 14.50
Crème aux morilles

Tomatenerèmesuppe mit frischem Basilikum Fr. 9.50
Crème de tomates au basilic

Bielersee Fischsuppe « Soleil » Fr. 14.50
Soupe aux poissons « Soleil »

Warme Vorspeisen *Hors d'œuvres chaudes*

Penne an hausgemachtem Trüffelschaum * Fr. 17.50
Penne à la mousse de truffes

Burgunder Schnecken überbacken mit Kräuterbutter Fr. 15.50
Escargots à la bourguignonne

Eglifilets frittiert oder meunière * Fr. 18.50
Filets de perches frits ou meunière

*Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit
Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Trockenreis* * Fr. 18.50
Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz

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

Aus dem See

*Feine Eglifilets frittiert, meunière oder
gebraten an Gourmetbutter*

Teller 180 gr. Fr. 34.50

Portion 260 gr. Fr. 41.50

Filets de perches frits, meunière ou Café de Paris

Halb-Halb 260 gr. Fr. 41.50

*Felchenfilets (Bielersee) frittiert,
meunière oder an Gourmetbutter*

Teller 180 gr. Fr. 32.50

Portion 260 gr. Fr. 38.50

Filets de fera frits, meunière ou Café de Paris

Halb-Halb 260 gr. Fr. 38.50

*Zanderfilets frittiert, meunière oder
gebraten an Gourmetbutter*

Teller 180 gr. Fr. 32.50

Portion 260 gr. Fr. 38.50

Filets de sandre frits, meunière ou Café de Paris

Halb-Halb 260 gr. Fr. 38.50

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

*Variation vom Zander- und Felchenfilet
pochiert an Prosecco-Limettensauce
mit Safranreis*

Teller Fr. 34.50

*Variation de filets de sandres et de fera pochés,
sauce au prosecco-limettes et riz au safran*

Aus dem Meer

*Meeres-Symphonie mit sautierten Wolfsbarschfilets,
Riesenerëvetten und Jakobsmuschel serviert auf
mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln*

Fr. 41.50

*Symphonie de loup de mer, crevettes et coquille Saint-Jacques servi
sur légumes méditerranée et pommes et terres vapeur*

*Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit
Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Reisköpfl
Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz*

Fr. 37.50

Fleischspezialitäten Spécialités de viandes

Schweizer Pouletbrusttranchen im Kokosmantel an
exotischer Currysauce, serviert mit Chilirreis
Poitrine de poulet (CHF) panée à la noix de coco, sauce au curry et chiliriz Fr. 27.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Rösti
Eminecé de veau à la zurichoise, Rösti Fr. 35.50

Wienerschnitzel mit Zündholzkartoffeln und
Preiselbeeren
Escalope viennoise avec aïnelles rouges et pommes allumettes Fr. 34.50

Rindsentrecôte an feiner Sauce Béarnaise
mit Pommes frites und frischem Gemüse
Entrecôte de boeuf, sauce béarnaise, pommes frites et légumes Fr. 37.50

Schweinscordon-bleu mit Kartoffel-Kroketten und
Gemüse
Cordon-bleu de porc, pommes croquettes et légumes Fr. 31.--

Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Trockenreis
Filet de boeuf stroganoff avec riz Fr. 37.50

Saltimbocca vom Schweinsfilet an Portweinjus
serviert mit feinem Champagnerrisotto
Filet de porc Saltimbocca avec risotto au champagne Fr. 35.50

Pferdentrecôte mit Pommes frites und Gemüse
an hausgemachter Café de Paris
*Entrecôte de cheval
pommes frites, légumes, Café de Paris* Fr. 34.50

Zarte Kalbsleberlistreifen mit Knoblauch-Kräuter
oder an Madzirasauce, dazu hausgemachte Rösti
Foie de veau provençale ou madère, Rösti Fr. 32.50

Gemüse supplément
Légumes supplément Fr. 5.50

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

Vegetarisch *Végétarien*

Gemüseragout an hausgemachter Currysauce *Fr. 23.50*
serviert im Reisring Ragout aux légumes avec sauce au curry et riz

Gebackene Auberginen auf Rucolarisotto *Fr. 24.50*
Aubergines panées avec risotto au rucola

Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce *Fr. 24.50*
Ravioloni (selon la saison) à la sauce de basilic

Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn, Trockenreis *Fr. 24.50*
Poêlée de légumes asiatique avec quorn et riz

Soleil Spezialitäten

Beefsteak Tartare **Fr. 34.50**
Kleinere Portion *Fr. 28.50*

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

Trois filets „Soleil“ (200 gr) **Fr. 44.50**

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

US- Rib-Eye Steak (250 gr.) **Fr. 43.50**

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

Preise inkl. MwSt.

*Mit folgenden Gerichten verwöhnen wir Sie gerne
auf Voranmeldung (ab 2 Personen)*

Fondue Chinoise à discrétion *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 discrétion *Fr. 44.50 p. Pers.*

gemischter Salatteller

Zarte Rindshuftwürfeli

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

Fleischdeklaration:

*Rindfleisch: Schweiz / Südamerika / USA**

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Pferd: Spanien / Frankreich

Fleischerzeugnisse: Schweiz / Italien

** kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*