

Kalte Vorspeisen *Hors d'œuvres froides*

Geräuchertes Felchenfilet vom Bielersee mit Mezerrettichschaum, 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
Escarlots 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

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

<i>Felchenfilets (Bieterssee) frittiert, meunière oder an Gourmetbutter</i>	Teller	180 gr.	Fr. 32.50
	Portion	260 gr.	Fr. 38.50
<i>Filets de fera frits, meunière ou Café de Paris</i>	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 38.50

<i>Zanderfilets frittiert, meunière oder gebraten an Gourmetbutter</i>	Teller	180 gr.	Fr. 32.50
	Portion	260 gr.	Fr. 38.50
<i>Filets de sandre frits, meunière ou Café de Paris</i>	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 38.50

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

<i>Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettsauce mit Safranreis</i>	Teller	Fr. 34.50
<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, Riesenerëvetten und Jakobsmuschel serviert auf mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln</i>	Fr. 41.50
<i>Symphonie de loup de mer, crevettes et coquille Saint-Jacques servi sur légumes méditerranée et pommes et terres vapeur</i>	

<i>Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Reisköpfl</i>	Fr. 37.50
<i>Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz</i>	

Fleischspezialitäten Spécialités de viandes

Schweizer Pouletbrüstli an feiner Gorgonzolasauce Fr. 29.50
serviert mit Butternudeln und sautierten Cherrytomaten
Poitrine de poulet (Cf), sauce gorgonzola avec nouillet et tomates crues

Schweinsfiletmedaillons an feiner Morchelrahmsauce Fr. 38.50
mit Kartoffel-Kroketten und Gemüsebouquet
Filet de médaillons de porc, sauce aux morilles, pommes croquettes et légumes

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

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

Kalbscordon-bleu gefüllt mit Rohschinken Fr. 36.50
und Gregerzerkäse, Pommes frites und Gemüse
Cordon-bleu de veau avec pommes frites et légumes

Sautierte Kalbsleberstreifen mit Knoblauch-Kräutern Fr. 32.50
oder an Madzirasauce, dazu hausgemachte Rösti
Foie de veau provençale ou madère, Rösti

Zarte Rindsfiletspitzen Stroganoff dazu Trockenreis Fr. 37.50
Filet de bœuf stroganoff avec riz

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

Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln dazu Fr. 44.50
Kartoffel-Kroketten und Seeländer Gemüse garnitur
Filet de bœuf avec truffes noires, pommes croquettes et légumes

Gemüse supplément Fr. 5.50
Légumes supplément

Vegetarisch *Végétarien*

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

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

Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce Fr. 26.50
Ravioloni (selon la saison) à la sauce de basilic

Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn und Trockenreis Fr. 26.50
Poêlée de légumes asiatique avec quorn et riz

Penne an hausgemachtem Trüffelschaum Fr. 27.50
Penne à la mousse de truffes

Für unsere kleinen Gäste *pour les enfants*

Spaghetti Napoli Fr. 10.--

Pouletflügel (3Stk.) mit Pommes frites Fr. 10.--
Ailerons de poulet avec pommes frites

Schweinsnitzel paniert mit Pommes frites Fr. 16.50
und Gemüse
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes

Zander Knusperli mit Pommes frites Fr. 15.50
und Mayonnaise
Filets de sandre frits avec pommes frites et mayonnaise

Soleil Spezialitäten

Beefsteak Tartare

Fr. 34.50

(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.

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

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

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