

## **Kalte Vorspeisen** Hors d'oeuvres froides

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons Salade doucette avec lard, croûtons et oeufs	Fr. 12.50
Bunter Blattsalat Salat verde	Fr. 8.50
Gemischer Salat Salat mée	Fr. 10.--
Zartes Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	* Fr. 21.--
Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter	* Fr. 22.--

## **Suppen** Potages

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

## **Warme Vorspeisen** Hors d'oeuvres chaudes

Burgunder Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter Escargots à la bourguignonne	Fr. 18.50
Eglifilets frittiert oder meunière, Beilage nach Wahl Filets de perches frits ou meunière	* Fr. 22.50
Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Trockenreis Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz	* Fr. 21.--

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

## Aus dem See

Feine Eglifilets frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert	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 mit Café de Paris gratiniert	Teller	180 gr.	Fr. 32.50
	Portion	260 gr.	Fr. 39.50
Filets de fera frits, meunière ou Café de Paris	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 39.50

Zanderfilets frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert	Teller	180 gr.	Fr. 32.50
	Portion	260 gr.	Fr. 39.50
Filets de sandre frits, meunière ou Café de Paris	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 39.50

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis	Fr. 35.50
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, Riesencrevetten 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 e terres vapeur	

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

## **Fleischspezialitäten** Spécialités de viande

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Rösti Emincé de veau à la zurichoise, Rösti	Fr. 36.50
Wienerschnitzel mit Zündholzkartoffeln und Preiselbeeren Escalope viennoise avec airelles rouges et pommes allumettes	Fr. 36.50
Schweinscordon-bleu mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse Cordon-bleu de porc, pommes croquettes et légumes	Fr. 34.50
Saltimbocca vom Schweinefilet an Portweinjus mit Champagnerrisotto Filet de porc Saltimbocca avec risotto au champagne	Fr. 37.50
Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce dazu Kartoffel-Kroketten und Gemüse Filet de médaillons de porc, sauce aux morilles, pommes croquettes et légumes	Fr. 39.50
Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Trockenreis Filet de bœuf stroganoff avec riz	Fr. 38.50
Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln dazu Kartoffel-Kroketten und Seeländer Gemüse garnitur Filet de bœuf avec truffes noires, pommes croquettes et légumes	Fr. 45.50
Pferdesteak tranchiert mit Pommes frites und Gemüse an rassiger Pfeffersauce Steak de cheval, pommes frites, légumes, sauce au poivre	Fr. 34.50
Zarte Kalbsleberlistreifen mit Knoblauch-Kräuter oder an Madeirasauce, dazu hausgemachte Rösti Foie de veau provençale ou madère, Rösti	Fr. 33.50

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

# 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  
**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 hausgener Kräuterbutter überbacken,  
Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites

## 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

### Hamburger «Soleil» reich garniert, Pommes frites

Fr. 25.50

Hamburger « Soleil » Pommes frites

### Asiatische Gemüsepfanne an Sojasauce mit Quorn

Fr. 25.50

und Trockenreis Poêle de légumes asiatique avec soja, quorn et riz

### Penne an hausgemachtem Trüffelschaum

Fr. 27.50

Penne à la mousse de truffes

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

**Fondue Chinoise à discretion** Fr. 41.50 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 Rindshuftwürfeli

Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert

Beilage nach Wahl

**Fisch-Fondue „Soleil“** Fr. 43.50 p. Pers.

gemischter Salatteller

verschiedene Süss- und Salzwasserfische,

Meeresfüchte, hausgemachte Saucen

Beilage nach Wahl

**Châteaubriand** Fr. 48.50 p. Pers.

an hausgemachter Sauce Bearnaise

reichhaltig garniert mit Marktgemüse

Beilage nach Wahl

Fleischdeklaration:

Rindfleisch: CH  
Rindfleisch: Südamerika / EU  
Kalbfleisch: CH  
Schweinefleisch: CH  
Poulet: CH  
Pferd: EU  
Fleischerzeugnisse: CH / EU

Wolfsbarsch: EU  
Zander : EU  
Felchen: CH  
Egli: EU / je nach Fang CH

**Fragen Sie uns über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.**