

## Kalte Vorspeisen *Hors d'œuvres froides*

- Geräuchertes Felchenfilet vom Bielersee mit  
Meerrettichschaum, Toast und Butter* Fr. 18.50  
*Filet de fera fumée, sauce raifort, toast et beurre*
- Müsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons* Fr. 13.50  
*Salade doucette avec lard, croûtons et œufs*
- Zartes Rindscarpaccio* \* Fr. 21.50  
*mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen*
- Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter* \* Fr. 22.--
- Salatvariation, Sauce nach Wahl* Fr. 11.50

## Suppen *Potages*

- Feine Morchelrahmsuppe* Fr. 14.50  
*Crème aux morilles*
- Tomatenerèmesuppe mit frischem Basilikum* Fr. 11.--  
*Crème de tomates au basilic*
- Bielersee Fischsuppe « Soleil »* Fr. 14.50  
*Soupe aux poissons « Soleil »*

## Warme Vorspeisen *Hors d'œuvres chaudes*

- Penne an feinem Trüffelschaum* \* Fr. 17.50  
*Penne à la mousse de truffes*
- Burgunder Schnecken überbacken mit  
hausgemachter Kräuterbutter* Fr. 18.50  
*Escargots à la bourguignonne*
- Eglifilets frittiert oder meunière, Beilage nach Wahl* \* Fr. 21.--  
*Filets de perches frits ou meunière*
- Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit  
Knoblauch, Tomaten und Kräutern, Trockenreis* \* Fr. 21.50  
*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 mit Café de Paris gratiniert</i>	Teller	180 gr.	Fr. 35.50
	Portion	260 gr.	Fr. 42.50
<i>Filets de perches frits, meunière ou Café de Paris</i>	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 42.50

<i>Felchenfilets (Bielersee) frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert</i>	Teller	180 gr.	Fr. 33.50
	Portion	260 gr.	Fr. 39.50
<i>Filets de fera frits, meunière ou Café de Paris</i>	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 39.50

<i>Zanderfilets frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert</i>	Teller	180 gr.	Fr. 33.50
	Portion	260 gr.	Fr. 39.50
<i>Filets de sandre frits, meunière ou Café de Paris</i>	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 39.50

*Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch*

<i>Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis</i>			Fr. 36.50
<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. 42.50
<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. 39.50
<i>Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz</i>			

## Fleischspezialitäten Spécialités de viande

- Zartes Pouletbrüstli Tandoori an exotischer Curry-Ingwersauce auf Kokosreis* Fr. 33.50  
*Poitrine de poulet (CHF) Tandoori, sauce curry-ingwer, riz noix de coco*
- Schweinsfiletmédallions an feiner Morehlerahmsauce mit Kartoffel-Kroketten und Gemüsebouquet* Fr. 39.50  
*Filet de médaillons de porc, sauce aux morilles, pommes croquettes et légumes*
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit knuspriger Rösti* Fr. 37.50  
*Émincé de veau à la zurichoise, Rösti*
- Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln* Fr. 37.50  
*Escalope viennoise avec airelles rouges et pommes allumettes*
- Kalbscordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Gregerzerkäse, Pommes frites und Gemüse* Fr. 39.50  
*Cordon-bleu de veau avec pommes frites et légumes*
- Sautierte Kalbsleberstreifen mit Knoblauch-Kräutern oder an Madzirasauce, dazu hausgemachte Rösti* Fr. 34.50  
*Foie de veau provençale ou madère, Rösti*
- Zarte Rindsfiletspitzen Stroganoff dazu Trockenreis* Fr. 39.50  
*Filet de bœuf stroganoff avec riz*
- Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln dazu Kartoffel-Kroketten und Seeländer Gemüsegarnitur* Fr. 46.50  
*Filet de bœuf avec truffes noires, pommes croquettes et légumes*
- Gemüse supplément* Fr. 5.50  
*Légumes supplément*

## Vegetarisch *Végétarien*

*Gemüseragout an hausgemachter Currysauce* Fr. 28.50  
*serviert im Reisring Ragout aux légumes avec sauce au curry et riz*

*Gebackene Auberginen auf feinem Rucolarisotto* Fr. 28.50  
*Aubergines panées avec risotto au rucola*

*Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce* Fr. 28.50  
*Ravioloni (selon la saison) à la sauce de basilic*

*Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn und Trockenreis* Fr. 28.50  
*Poêle de légumes asiatique avec quorn et riz*

*Penne an hausgemachtem Trüffelschaum* Fr. 28.50  
*Penne à la mousse de truffes*

*Hamburger Soleil reich garniert, Pommes frites* Fr. 28.50

## 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  
und Gemüse* Fr. 16.50  
*Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes*

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

# Soleil Spezialitäten

## *Beefsteak Tartare*

Fr. 36.50

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

## *Trois filets „Soleil“ (200 gr)*

Fr. 46.50

*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. 43.50

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

## *Thunfischsteak rosa gebraten*

Fr. 42.50

*an Olivenöl mit Knoblauch-Kräutern  
serviert auf Grillgemüse und Bratkartoffeln*

**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 Salzwasserrische,*  
*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:	CH	Wolfsbarsch:	EU
Rindfleisch:	Südamerika / EU / CH	Zander :	EU
Kalbfleisch:	CH	Felchen:	CH
Schweinefleisch:	CH	Egli:	EU / je nach Fang CH
Poulet:	CH		
Pferd:	EU		
Fleischerzeugnisse:	CH / EU		

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