

SPEISEKARTE TERRASSE UND TAKE-AWAY

Alle Gerichte können Sie gerne auch als TAKE AWAY telefonisch vorbestellen mit einer Preisreduktion von 10%

SPARGEL-SPEZIALITÄTEN

(grüne + weisse)

VORSPEISEN

Feine Spargelcrème	Fr. 10.--
Spargelsalat an Tomatenvinaigrette mit sautierten Black-Tigercrevetten	* Fr. 19.50
Spargelduett mit Rohschinken und Chilimayonnaise	* Fr. 19.50
Spargel-Ravioloni an würzigem Bärlauchpesto	* Fr. 16.50

* *diese Preise sind ausschließlich als Vorspeise berechnet*

Hauptgänge

Champagnerrisotto mit Spargeln und Rucola	Fr. 25.50
Spargelsalat an Tomatenvinaigrette mit sautierten Black-Tigercrevette	Fr. 31.--
Spargelduett mit Rohschinken und Chilimayonnaise	Fr. 29.50
Spargel-Ravioloni an würzigem Bärlauchpesto	Fr. 25.50
Warme Hamme mit Spargeln, Hollandaise- und Vinaigrettesauce	Fr. 28.50
Zartes Pouletbrüstli auf cremiger Spargel-Kartoffelpfanne	Fr. 29.50
Schweinssteak an Bärlauch-Hollandaise, Spargeln und Pommes frites	Fr. 34.50
Portion Spargeln mit Kräuterkartoffeln, Hollandaise- und Vinaigrettesauce	Fr. 29.50

Kalte Vorspeisen Hors d'oeuvres froides

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

Bunter Blattsalat Salat verde Fr. 8.50
Gemischer Salat Salat mée Fr. 10.--

Zartes Rindscarpaccio * Fr. 21.--
mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter * Fr. 22.--

Suppen Potages

Feine Morchelrahmsuppe Fr. 14.50
Crème aux morilles

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum Fr. 10.--
Crème de tomates au basilic

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

Warme Vorspeisen Hors d'oeuvres chaudes

Burgunder Schnecken überbacken mit Fr. 18.50
hausgemachter Kräuterbutter
Escargots à la bourguignonne

Eglifilets frittiert oder meunière, Beilage nach Wahl * Fr. 22.50
Filets de perches frits ou meunière

Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit * Fr. 21.--
Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Trockenreis
Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz

* diese Preise sind ausschließlich als Vorspeise berechnet

Aus dem See

Feine Eglifilets vom Bielersee (Fischerei Solca)

frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert	Teller	180 gr.	Fr. 38.50
	Portion	260 gr.	Fr. 46.50
Filets de perches frits, meunière ou Café de Paris	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 46.50

Felchenfilets vom Bielersee (Fischerei Solca)

frittiert, meunière	Teller	180 gr.	Fr. 32.50
oder mit Café de Paris gratiniert	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	Teller	180 gr.	Fr. 32.50
mit Café de Paris gratiniert	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	Fr. 35.50
pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis	
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, 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 aïelles 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 rassisger 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 Végétariens

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

Bistro Karte

Pouletflügeli pro Stück	Fr. 2.50
Portion Pommes-frites	Fr. 8.--
1/2 Portion Pommes-frites	Fr. 6.--
Frittierte Pouletbruststreifen mit Pommes frites und Sweet-Chilisauce	Fr. 24.50
Black-Tigercrevetten im Tempurateig serviert mit Sweet-Chilisauce, kleinem Salatbouquet und Pommes frites	Fr. 29.50
Toast Hawaii	Fr. 19.50
Bauernbratwurst (200gr.) mit knuspriger Rösti und Zwiebelsauce	Fr. 26.50
Hamburger „Soleil“ reich garniert dazu Pommes frites	Fr. 25.50
Zanderknusperli im hausgemachtem Bierteig Tartaresauce	Fr. 24.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 19.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 26.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Pfirsich	Fr. 27.50
Spaghetti Carbonara	Fr. 21.--
Asiatische Nudeln an pikanter Currysauce (Rind, Poulet und Gemüsestreifen)	Fr. 26.50
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	Fr. 21.--
Rezentes Käsefondue (Hausmischung) 200 gr. p.P. serviert mit Weissbrot und kleinem Kirsch	Fr. 24.50
Portion geschwellte Kartoffeln	Fr. 5.50

**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,

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

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.