

Kalte Vorspeisen *Hors d'oeuvres froides*

Geräuchertes Felchenfilet vom Bielersee mit Meerrettichschaum, Toast und Butter Fr. 17.50
Filet de fera fumée, sauce raifort, toast et beurre

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

Zartes Rindscarpaccio Fr. 19.50
mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter Fr. 21.--

Salatvariation, Sauce nach Wahl Fr. 9.50

Suppen *Potages*

Feine Morchelrahmsuppe Fr. 14.50
Crème aux morilles

Tomatencremesuppe 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*

Penne an feinem Trüffelschaum Fr. 17.50
Penne à la mousse de truffes

Burgunder Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter Fr. 17.50
Escargots à la bourguignonne

Eglifilets frittiert oder meunière, Beilage nach Wahl * Fr. 19.50
Filets de perches frits ou meunière

Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Trockenreis * Fr. 19.50
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>	<i>Teller</i>	<i>180 gr.</i>	<i>Fr. 34.50</i>
	<i>Portion</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 41.50</i>
	<i>Halb-Halb</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 41.50</i>

<i>Felchenfilets (Bielersee) frittiert, meunière oder an Gourmetbutter Filets de fera frits, meunière</i>	<i>Teller</i>	<i>180 gr.</i>	<i>Fr. 32.50</i>
	<i>Portion</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>
	<i>Halb-Halb</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>

<i>Zanderfilets frittiert, meunière oder gebraten an Gourmetbutter Filets de sandre frits, meunière</i>	<i>Teller</i>	<i>180 gr.</i>	<i>Fr. 32.50</i>
	<i>Portion</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>
	<i>Halb-Halb</i>	<i>260 gr.</i>	<i>Fr. 39.50</i>

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

<i>Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis Variation de filets de sandres et de fera pochés, sauce au prosecco-limettes et riz au safran</i>	<i>Teller</i>		<i>Fr. 35.50</i>
---	---------------	--	------------------

Aus dem Meer

<i>Meeres-Symphonie mit sautierten Wolfsbarschfilets, Riesencrevetten und Jakobsmuschel serviert auf mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln Symphonie de loup de mer, crevettes et coquille Saint-Jacques servi sur légumes méditerranée et pommes e terres vapeur</i>			<i>Fr. 41.50</i>
---	--	--	------------------

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

Fleischspezialitäten Spécialités de viandes

<i>Schweizer Pouletbrüstli an feiner Gorgonzolasauce serviert mit Butternudeln und sautierten Cherrytomaten Poitrine de poulet (CH), sauce gorgonzola avec nouillet et tomates cerises</i>	<i>Fr. 31.--</i>
<i>Schweinsfiletmedaillons an feiner Morchelrahmsauce mit Kartoffel-Kroketten und Gemüsebouquet Filet de médaillons de porc, sauce aux morilles, pommes croquettes et légumes</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit knuspriger Rösti Emincé de veau à la zurichoise, Rösti</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln Escalope viennoise avec airelles rouges et pommes allumettes</i>	<i>Fr. 35.50</i>
<i>Kalbscordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Greyerzerkäse, Pommes frites und Gemüse Cordon-bleu de veau avec pommes frites et légumes</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Sautierte Kalbsleberstreifen mit Knoblauch-Kräutern oder an Madeirasauce, dazu hausgemachte Rösti Foie de veau provençale ou madère, Rösti</i>	<i>Fr. 33.50</i>
<i>Zarte Rindsfiletspitzen Stroganoff dazu Trockenreis Filet de bœuf stroganoff avec riz</i>	<i>Fr. 38.50</i>
<i>Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln dazu Kartoffel-Kroketten und Seeländer Gemüse garnitur Filet de bœuf avec truffes noires, pommes croquettes et légumes</i>	<i>Fr. 45.50</i>
<i>Gemüse supplément Légumes supplément</i>	<i>Fr. 5.50</i>

Vegetarisch *Végétarien*

Gemüseragout an hausgemachter Currysauce Fr. 27.50
serviert im Reisring Ragout aux légumes avec sauce au curry et riz

Gebackene Auberginen auf feinem Rucolarisotto Fr. 27.50
Aubergines panées avec risotto au rucola

Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce Fr. 27.50
Ravioloni (selon la saison) à la sauce de basilic

Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn und Trockenreis Fr. 27.50
Poêle 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.--

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

Schweinsschnitzel 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. 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 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. 41.50

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

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

Fondue Chinoise à discretion **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 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