

restaurant  
**Bözingenberg**

*Soyez les bienvenus  
Herzlich Willkommen*

*Propositions de menus pour banquets  
partir de 10 personnes*

*Ces prix spéciaux sont valables à partir de 10 personnes avec **un menu identique!** pour l'ensemble de la table. Ceci afin de vous garantir un excellent service. Nous vous proposons volontiers une variante pour végétariens ou personnes souffrants d'allergies.*

*Menuvorschläge für Anlässe  
ab 10 Personen*

*Die folgenden Spezialpreise sind gültig ab 10 Personen und **einem einheitlichen Menu!** damit wir Ihnen einen reibungslosen Service garantieren können. Vegetariern und Personen mit Allergien bieten wir gerne eine entsprechende Variante an.*

*Karin und Roland Kilian mit Team  
Bözingenbergstrasse 123, 2504 Biel/Bienne, Tel. 032 341 17 70  
kurhaus-info@bluemail.ch [www.boezingenberg.ch](http://www.boezingenberg.ch)*

# PROPOSITIONS DE MENUS / MENUVORSCHLÄGE

## **Menu 1 / Fr. 38. –**

*Salade verte*  
**Blattsalate**

\*\*\*

*Escalopes de filet de porc, sauce à la crème, légumes du marché, nouilles aux œufs*  
**Rahmschnitzel vom Schweinskarree, Marktgemüse, Eier-Nudeln**

\*\*\*

*Glace vanille et fraise, crème chantilly*  
**Vanille-und Erdbeerglace, Schlagrahm**

\*\*\*

## **Menu 2 / Fr. 40. –**

*Salade à la mode italienne avec mozzarella, tomates aromatiques, olives*  
**Salat nach italienischer Art mit Mozzarella, aromatischen Tomaten, Oliven**

\*\*\*

*Rôti de viande hachée Bözingenberg, légumes du marché, pommes frites*  
**Hackbraten Bözingenberg, Marktgemüse, Pommes frites**

\*\*\*

*Crème caramel à l'Emmental*  
**Gebrannte Crème nach Emmentaler Art**

\*\*\*

## **Menu 3 / Fr. 42. –**

*Salade verte*  
**Blattsalate**

\*\*\*

*Ragoût de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“, légumes à la sauce, pommes purée*  
**Ragout vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Saucengemüse, Kartoffelstock**

\*\*\*

*Meringue à la crème*  
**Meringue mit Rahm**

\*\*\*

**Menu 4 / Fr. 49. –**

*Filet de sandre grillé, salade du marché*  
**Zanderfilet gegrillt, Marktsalat**

\*\*\*

*Saucisse de bœuf rôtie „KAGfreiland“, sauce à la moutarde, légumes du marché, rösti*  
**Rindsbratwurst vom Garohof Tschugg „KAGfreiland“, Senfsauce, Marktgemüse, Rösti**

\*\*\*

*Mousse au chocolat*  
**Schokoladenmousse**

\*\*\*

**Menu 5 / Fr. 49. –**

*Chèvre gratinée au miel, salade du marché*  
**Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Marktsalat**

\*\*\*

*Suprême de poularde jaune, sauce à la moutarde, légumes du marché, pommes frites*  
**Mais-Poulardenbrüstchen, Senfsauce, Marktgemüse, Pommes frites**

\*\*\*

*Crème renversée au caramel*  
**Karamellköppli**

\*\*\*

**Menu 6 / Fr. Fr. 58. –**

*Filet de perches frit, salade du marché*  
**Eglifilet im Weissweinteig frittiert, Marktsalat**

\*\*\*

*Braisé de Natura-Beef de Tschugg „KAGfreiland“  
légumes du marché, risotto à la fleur de citron vert*  
**Schmorbraten vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“  
Marktgemüse, Risotto mit Limonenduft**

\*\*\*

*Parfait pralin, ananas aux épices orientales*  
**Krokant-Parfait, Ananas mit orientalischen Gewürzen**

\*\*\*

### **Menu 7 / Fr. 58. —**

*Tortellini maison au bœuf braisé, beurre à la sauge*  
**Selbstgemachte Tortellini mit Rinds-Schmorbraten-Füllung, Salbeibutter**

\*\*\*

*Cordon bleu de filet de porc, légumes du marché, pommes frites*  
**Cordon bleu vom Schweinskarree, Marktgemüse, Pommes frites**

\*\*\*

*Tarte Tatin, glace à la vanille*  
**"Tarte Tatin" karamellisierter Apfelkuchen gestürzt, Vanilleglace**

\*\*\*

### **Menu 8 / Fr. 72. —**

*Bouillabaisse avec les poissons de nos lacs, toast à l'ail*  
**Fischsuppe nach Livorno Art mit See-Fische, Knoblauchtoast**

\*\*\*

*Filet de bœuf Stroganov, légumes du marché, pommes croquettes*  
**Rindsfilet-Würfel Stroganow, Marktgemüse, Kartoffelkroketten**

\*\*\*

*Variation de dessert "Gourmet"*  
**Desservariation "Gourmet"**

\*\*\*

### **Menu 9 / Fr. 80. —**

*Filets de perches (Suisse, Raron), carottes aux épices, purée d'aubergines, salade*  
**Schweizer Eglifilet aus Raron, Gewürzkarotte, Auberginenpüree, Blattsalate**

\*\*\*

*Carré de veau rôti, sauce aux morilles, légumes du marché, gratin dauphinois*  
**Kalbskarree aus dem Ofen, Morchelsauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin**

\*\*\*

*Variation de dessert "Gourmet"*  
**Desservariation "Gourmet"**

\*\*\*

## **Menu 10 / Fr. 80. –**

*Le poisson de nos lacs grillé, crème au curry, ananas, riz de Camargue*  
**Fisch aus unseren Seen gegrillt, Currycreme, Ananas, Camargue-Reis**

\*\*\*

**Entrecôte-Tagliata "SwissPrimeGourmet"**  
*légumes du marché, pommes frites, beurre au vin rouge*  
**Marktgemüse, Pommes frites, Rotweinbutter**

\*\*\*

*Variation de dessert "Gourmet"*  
**Desservariation "Gourmet"**

\*\*\*

## **Menu Fondue / Fr. 42. –**

*Viande des Grisons*  
**Bündner Trockenfleisch**

\*\*\*

*Fondue Montagne de Boujean*  
*200g fromage du Jura, vin mousseux, échalotes et ail*  
**Fondue Bözingenberg,**  
**200g Jurakäse, Schaumwein, Schalotten und Knoblauch**

\*\*\*

*Assiette des sorbets*  
**Sorbet-Teller**

\*\*\*

En cas d'intolérance ou d'allergie nos vous informera volontiers sur les ingrédients contenus dans nos plats  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne  
Provenance des viandes: Suisse garantie, „SwissPrimGourmet“ et Garohof de Tschugg "Bio Suisse/ KAGfreiland"  
Fleisch und Fleischerzeugnisse: Schweiz Garantie, „SwissPrimGourmet“ und Garohof in Tschugg "Bio Suisse/ KAGfreiland"  
Provenance des poissons: sandre – Allemagne / Bouillabaisse – 3 lacs de la région, perche – premium Swiss fish, Raron  
Herkunft der Fische: Zander – Deutschland / Fischsuppe – 3 Seen aus der Region, Premium-Egli aus Zucht, Raron  
de tous les prix comprennent 7,7% TVA / Alle Preise inkl. 7,7% MwSt