

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*

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 sandre frit, salade du marché
Zanderfilet 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