

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

Provenance de porc, veau, boeuf: Suisse garantie et Naturabeef de Garohof de Tschugg
Schwein, Kalb, Rind: Schweiz Garantie und Naturabeef vom Garohof in Tschugg
Suprême de poularde/ Mais-Poulardenbrüstchen: Frankreich
Tous les prix inclus 7,7% TVA / Alle Preise inkl. 7,7% MwSt)

Menu 1 / Fr. 38. –

Salade verte ou potage du jour
Blattsalate oder Tagessuppe

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 ou potage du jour
Blattsalate oder Tagessuppe

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

Meringue à la crème
Meringue mit Rahm

Menu 4 / Fr. 49. –

Chèvre gratinée au miel, salade du marché
Gratiniertes 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 5 / 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, pommes sautées
Schmorbraten vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“, Marktgemüse, Bratkartoffeln

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

Menu 6 / 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 7 / Fr. 66. —

Saumon fumé maison, fenouil coupé fin, huile d'olive
Selbstgeräucherter Schottischer Lachs, feingeschnittener Fenchel, Olivenöl

Saltimbocca alla romana, risotto à la fleur de citron vert
Kalbschnitzel mit Parma-Schinken und Salbei, Risotto mit Limonenduft

Mousse au chocolat, purée de fraises, crème
Schokoladenmousse, Erdbeerpüree, Rahm

Menu 8 / Fr. 72. —

Lasagne végétarienne avec aubergines, tomates et mozzarella
Vegetarische Lasagne mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella

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 11 / 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 vom Tschugger Natura-Beef „KAGfreiland“
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
