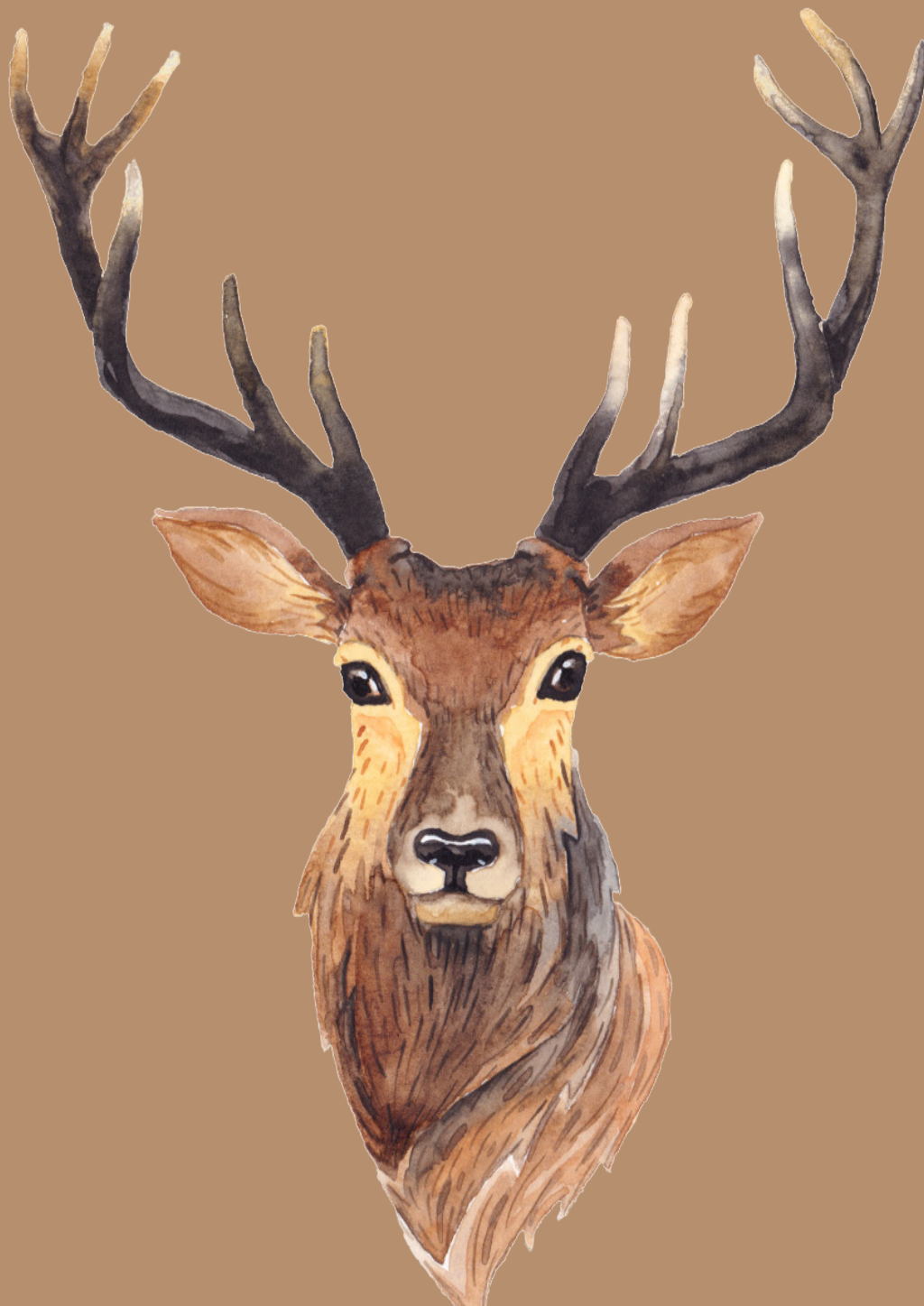


WILDSPEZIALITÄTEN



SPÉCIALITÉS DE CHASSE

VORSPEISEN / ENTRÉES

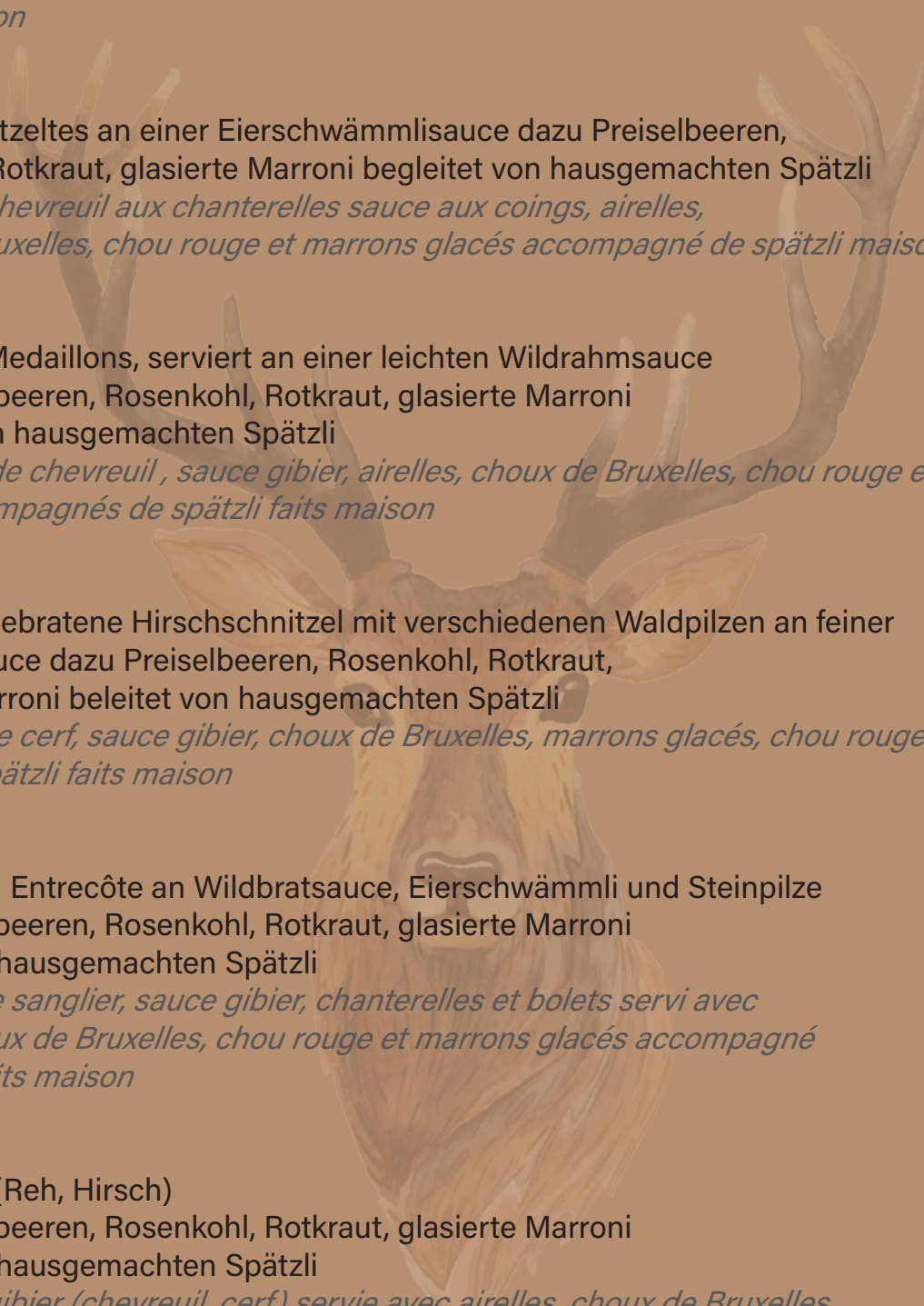


Kürbiscremesuppe mit Brotcroustons und Schlagrahm <i>Soupe à la courge avec croûtons et crème chantilly</i>	11.00
Steinpilz- Crèmesuppe <i>Soupe aux cèpes</i>	12.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei <i>Salade de doucette avec lard et oeufs</i>	12.00
Nüsslisalat mit Eierschwämmli, Speck und Brotcroustons <i>Salade de doucette avec chanterelles, lard et croûtons</i>	14.00
Wildpastete - ein Klassiker der französischen Küche! Hirsch- und Rehfleisch, Äpfel und Zimt Diese feine Pastete servieren wir mit einem Nüsslisalatboquet, Eierschwämmli und Brotcroustons <i>Le terrine de gibier, un classique de la cuisine française!</i> <i>Viande de cerf et chevreuil, pommes et cannelle</i> <i>Ce fin pâté est servi avec une salade de doucette, chanterelles et croûtons</i>	22.00

TEIGWAREN / PÂTES

Spätzli mit Pouletgeschnetzeltes, Champignons und Zwiebeln <i>Spätzli avec émincé de poulet, champignons et oignons</i>	25.00
Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Wildrahmsauce verfeinert mit Eierschwämmli und Rosenkohl <i>Ravioli farcis aux bolets, sauce gibier à la crème, chanterelles et choux de Bruxelles</i>	24.50
Strozzapretti mit Wildrahmsauce, Eierschwämmli, Rehgeschnetzeltes, Rosenkohl <i>Strozzapretti aux bolets, sauce gibier à la crème, chanterelles, émincé de chevreuil et choux de Bruxelles</i>	28.50

HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

- 
- Rehpfeffer mit Speck, Pilzen, Brotcroutons dazu Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni begleitet von hausgemachten Spätzli 34.00
Civet de chevreuil avec lard, champignons et croûtons servi avec airelles, chou rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles et accompagné de spätzli maison
- Rehgeschnetztes an einer Eierschwämmli sauce dazu Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni begleitet von hausgemachten Spätzli 35.00
Émincé de chevreuil aux chanterelles sauce aux coings, airelles, choux de Bruxelles, chou rouge et marrons glacés accompagné de spätzli maison
- Zarte Reh- Medaillons, serviert an einer leichten Wildrahmsauce dazu Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni begleitet von hausgemachten Spätzli 43.00
Médailles de chevreuil, sauce gibier, airelles, choux de Bruxelles, chou rouge et marrons glacés accompagnés de spätzli faits maison
- Zarte, rosa gebratene Hirschschnitzel mit verschiedenen Waldpilzen an feiner Wildrahmsauce dazu Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni begleitet von hausgemachten Spätzli 37.00
Escalopes de cerf, sauce gibier, choux de Bruxelles, marrons glacés, chou rouge, airelles et spätzli faits maison
- Wildschwein Entrecôte an Wildbratsauce, Eierschwämmli und Steinpilze dazu Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni begleitet von hausgemachten Spätzli 36.50
Entrecôte de sanglier, sauce gibier, chanterelles et bolets servi avec airelles, choux de Bruxelles, chou rouge et marrons glacés accompagné de spätzli faits maison
- Wildfondue (Reh, Hirsch) 45.00
dazu Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Marroni begleitet von hausgemachten Spätzli
Fondue de gibier (chevreuil, cerf) servie avec airelles, choux de Bruxelles, chou rouge et marrons glacés accompagnée de spätzli faits maison



FALKEN FAUCON

Restaurant Falken / Faucon
Bahnhofstrasse 48
2502 Biel / Bienne
+41 32 322 47 61
Falken-Biel.ch
Info@falken-biel.ch