



Zum Teilen als Apero

Hausgemachte Focaccia mit Rosmarin und Meersalz dazu Olivenöl 10.50
Focaccia maison au romarin et à la fleur de sel, servie avec de l'huile d'olive.
Homemade focaccia with rosemary and sea salt, served with olive oil.
AOKC

Vorspeisen / Suppen

Bunter Seeländerblattsalat 10.50
Salade verte de seeland / Colorful Seeland leaf salad

Gemischter Seeländersalat 12.50
Salade mixte du Seeland Mixed Seeland salad
ACEGHKLMNO

Tatar von der Forelle aus Montreux 23.00
mit Apfel, Rettich, Senfkörner und Honigdressing
Tartare de truite de Montreux avec pomme, radis, graines de moutarde
et vinaigrette au miel.
Trout tartare from Montreux with apple, radish, mustard seeds,
and honey dressing.
ACLODM

Heisser Markknochen mit Kräuterkruste und Toast 19.50
Os à moelle chaud avec croûte aux fine herbes, et toast
Hot bone marrow with herb crust, and toast
AGHL

Bunter Cherrytomaten Salat aus Kerzers an
Basilikum Dressing mit Burrata
Salade tiède de tomates cerises vinaigrette au basilic et burrat. klein 18.50
Lukewarm cherry tomatos salad with burrata and basil dressing. gross 26.50
GLM

Lyssyssoise kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit gebeiztem Eigelb 13.50
Lyssyssoise – soupe froide aux pommes de terre et poireaux,
accompagnée de jaune d'œuf Lyssyssoise – chilled potato and leek
soup with cured egg yolk.
GLOA

Bielensee Weisswein-Suppe mit Streifen vom Rotauge 14.50
Soupe au vin blanc du lac de Bienne, garnie de goujons de gardon.
White wine soup from Lake Biel with strips of common roach.
AGLO



Rassiges Rindfleisch Tatar mit Toast und Butter	150g klein	29.50
Tatar de boeuf, toast et beurre	250g gross	42.50
Beef tatar, toast and butter		
ACGKLMN		

Kalter Roastbeef Teller vom Widmer aus Grossaffoltern		
mit Pommes frites oder Fitness und Tataresauce	klein	24.50
Assiette de roastbeef froid, pommes frites et sauce tartare	gross	32.50
Cold roastbeef platter with french fries and tartar sauce		
CKM		

Schweizer Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln,	einfach	21.50
Essiggurken und Salat	garniert	26.50
Salade suisse, saucisson et fromage, oignon, cornichons et salade,		
simple ou garnie		
Swiss sausage and cheese salad, onions, pickle, simple or garnished		
CGLM		

Aus See und Fluss

In Butter gebratene Seeländer Egli mit Dillbutter	46.50
Filets de perches de seeland, aux beurre à l'aneth.	
Sauteed perch fillets in dill butter	
ADGLO	

Bielensee Fischknusperli vom Fischer Dasen, Gerolfingen	37.00
mit Pommes frites oder gemischtem Salat, Tartarsauce	
Goujons de poisson de lac de bienne, pommes frites ou salad mêlé	
Deep fried fish from lake of biel with french fries or mixed salad	
ADGHO	

Loaded Seeland Fries	26.00
Campfire Chili sin Carne, Jalapeños, Käsesauce (Vegan)	
Chili sin carne façon feu de camp, jalapeños et sauce au « fromage » végétarienne.	
Campfire-style chili sin carne with jalapeños and vegan cheese sauce	
ALOH	

Smoked Swiss Beef: Pulled Beef,	29.00
Jalapeños, Tomatenwürfel, geröstete Zwiebeln, Käsesauce	
Bœuf fumé suisse effiloché de bœuf, jalapeños, dés de tomate,	
Oignons rôtis et sauce au fromage.	
Smoked Swiss beef: pulled beef, jalapeños, diced tomatoes,	
roasted onions, and cheese sauce.	
ACLOMK	



Hauptgänge

Original geschnetzeltes Kalbfleisch nach Lysser Art (mit Milken) 47.00
Émincé de veau à la mode de Lysser (avec des laits)
Original sliced veal Lysser style (with sweetbreads)
AGHLMNO

Cordonbleu vom Schwein mit Schinken 33.50
und blauem Jakob aus dem Lysser Käsekeller gefüllt
Cordon bleu de porc, farci au jambon et au Bleu de Jakob
du caveau à fromage de Lyss.
Pork cordon bleu filled with ham and "Blauer Jakob" cheese
from the Lyss cheese cellar.
ACGKL

Lyssbach BBQ Burger 160g Rindfleisch, Speck, 28.00
Schalottenconfit, Kräutermayo, Ei
Burger Lyssbach BBQ 160 g de bœuf, lard croustillant, confit d'échalotes,
mayonnaise aux herbes et œuf.
Lyssbach BBQ Burger 160 g beef patty, crispy bacon, shallot confit,
herb mayo, and egg.
ACLONM

Brisket – Brust vom Rind aus dem Smoker 28.00
Brisket – poitrine de bœuf fumée au smoker.
Brisket – smoked beef brisket from the smoker.
ACLONM

Smoked Mistkratzerli mit Quarksalsa 32.00
Poussin suisse fumé, servi avec une salsa au séré.
Smoked Swiss baby chicken (Stubenkücken) with quark salsa.
ACLONM

Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert.
Zur Auswahl mit hausgemachten Nudeln (ACG), Rösti (G), Risotto (GLO), Safranrisotto (GLO), Pilaw Reis (GL),
Kartoffelgratin (GL), Salzkartoffeln (G), oder Pommes frites

Tous nos plats principaux son accompagnés de légumes
Aux choix: nouilles (ACG), rösti (G), risotto (GLO), risotto au safran (GLO), riz pilaf (GL), gratin de pommes de
terre (GL), pommes nature (G) ou pommes frites

All our main dishes are served with seasonal vegetables.
Served with: a side of pasta (ACG), swiss style hash browns (G), risotto (GLO), saffron risotto (GLO), pilaf rice
(GL), potato gratin (GL), boiled potatoes (G), country fries (L) or French fries



Vom Grill

Pouletbrust vom Gsteighof 38.50
Poitrine de poulet du gsteighof
Poultry breast from gsteighof
AGHLMNO

Alpenzander vom Grill mariniert mit Limette und Minze 46.50
Sandre des Alpes grillé, mariné à la lime et à la menthe.
Grilled Alpine salmon marinated with lime and mint
ALOMD

auf den Teller oder heissen Stein

Schweizer Rindsfilet, filet de boeuf, beef tenderloin
200g 250g 300g 400g
54.00 62.00 69.00 86.00

Schweizer Rinds-Entrecôte, entrecôte de boeuf, beef sirloin
200g 250g 300g 400g
44.00 50.00 57.00 67.00

Lammnierstück, Entrecôte d'agenau, lamm sirloin
200g 250g 300g 400g
39.00 45.00 51.00 61.00

Im Preis inbegriffen sind eine Sauce, eine Beilage und ein Gemüse nach Wahl

Kräuterbutter (GLM), Trüffelmayonnaise, Mango-Chili, Chimichurri 3.00

Als Beilage stehen Ihnen: Risotto (GLO), Pilaw Reis (GL), hausgemachte Nudeln (ACG), Rösti (G), Salzkartoffeln (G), BBQ- Kartoffelsalat mit Speck, Sweet Potato Fries mit Parmesan, Zucchini-Linsen-Panisse oder Pommes frites.

Als Gemüse stehen Ihnen:

Saisongemüse, Maiskolben vom Grill, Spitzpaprika grilliert, Ratatouille

Sont inclus dans le prix: une sauce, un accompagnement et un légume au choix.

Sauces au choix : beurre aux herbes (GLM), mayonnaise à la truffe, mangue-piment, chimichurri. 3.00

Accompagnements au choix : Risotto (GLO), riz pilaf (GL), pâtes maison (ACG), rösti (G), pommes de terre salées (G), salade de pommes de terre BBQ au lard, frites de patate douce au parmesan, panisse courgette-lentilles ou frites.

Légumes a choix: Légumes de saison, épi de maïs grillé, poivron pointu grillé, ratatouille.

Included in the price: one sauce, one side dish, and one vegetable of your choice.

Sauce options: herb butter (GLM), truffle mayonnaise, mango-chili, chimichurri. 3.00

Side dishes available: Risotto (GLO), pilaf rice (GL), homemade pasta (ACG), rösti (G), boiled potatoes (G), BBQ potato salad with bacon, sweet potato fries with parmesan, zucchini-lentil panisse, or French fries.

Vegetables available: Seasonal vegetables, grilled corn on the cob, grilled pointed pepper, ratatouille.



Rein Pflanzlich

Gersotto mit Erbsen, Zucchetti und Zitronenthymian 29.50
Gersotto aux petits pois, courgettes et thym citronné
Gersotto with peas, zucchini, and lemon thyme
ACG

Hausgemachte Dinkel-Pasta mit Grillgemüse und Distelöl 32.50
Pâtes maison à l'épeautre avec légumes grillés et huile de cardère
Homemade spelt pasta with grilled vegetables and thistle oil
AGC

Währschafter

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce 27.50
serviert mit Butternudeln
Escalope de porc, sauce aux champignons à la crème, nouilles
Pork escalope with creamy sauce and mushrooms, pasta
AGLMNO

Kalbsleber vom Seeländer Kalb, Mostsauce und Rösti 36.50
Emincé de foie de veau sautées aux beurres, Sauce de moût, rösti
Sliced calf liver roasted in butter, Most sauce, rösti
AGKLMNO

Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln und Raclettkäse überbacken 25.50
mit 1 Spiegelei / une oeuf au plat / one fried egg + 2.00
mit 2 Spiegeleier / deux oeuf au plats / two fried eggs + 3.80
Roesti bernois, lard, ognions, gratine au fromage raclette
Bernes roesti with bacon, onions gratinated with raclette cheese
ACGLMN

Käsegerichte

Kleines Fondue Plättli 8.50
Trockenfleisch, Rohschinken, Rohessspeck
Fondue plat de viande séchée, jambon cru, lard cru
Fondue platter with dried meat, raw ham, raw bacon

Sommer Käsefondue mit Cherrytomaten, 27.50
aus dem Lysser Käsekeller der Käserei Oberwil und Brot
Fondue d'été, tomates cerises, pain
Summer cheese fondue, cherry tomatoes and bread
AGO

Zusätzlich mit Kartoffeln zum Fondue 3.00
Pommes de terre en plus
Additional potatoes
AGO