



Montag, 21. September 2026

LEUENBERGER'S SEELANDKÜCHE

Tagessuppe bei allen Mittagsmenüs inklusive
Apfel-Selleriesuppe mit gehackten Kräutern

«Bielersee» Salatschale 20.50

Bunter Blattsalat mit Goldforellengalantine und Terrine
mit Hecht und Felchen aus dem Bielersee,
Eingelegten Radieschen, Sprossen und gepickelten Zwiebeln

Menu 1 24.50

Schweinskrustenbraten mit Jus
Kartoffelstock
Rotkraut

Menu 2 (vegetarisch) 22.50

Tomaten-Kichererbsen Bällchen auf geschmorten Lattich
mit Zitronengrascrème
Tagessalat

Businesssteller 42.00

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeerrahmsauce
Butterspätzli
Rosenkohl

Saison-Hit 29.50

Schweins Cordon bleu Moitié-Moitié
Pommes frites
Glasierte Karotten

Dessertempfehlung 10.50

Panna Cotta mit Aprikosencoulis

Kaffee mit...

Kaffee, Tee oder Espresso mit 8.20

Süsser Dessertüberraschung

Mit Cappuccino/Latte Macchiato 9.40

JEDE DONNSCHTIG, ÄS HET SO LANG'S HET. 36.50

FrISChe Kalbsleber in Butter mit Rösti

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informiert Sie unser Team gerne.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit