

## **Kalte Vorspeisen** *Hors d'oeuvres froides*

*Geräuchertes Felchenfilet vom Bielersee mit Meerrettichschaum, Toast und Butter* Fr. 18.50  
*Filet de fera fumée, sauce raifort, toast et beurre*

*Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons* Fr. 13.50  
*Salade doucette avec lard, croûtons et oeufs*

*Zartes Rindscarpaccio* \* Fr. 22.50  
*mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen*

*Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter* \* Fr. 23.--

*Salatvariation, Sauce nach Wahl* Fr. 12.50

## **Suppen** *Potages*

*Feine Morchelrahmsuppe* Fr. 15.50  
*Crème aux morilles*

*Tomatencremesuppe mit Basilikum* Fr. 11.50  
*Crème de tomates au basilic*

*Bielersee Fischsuppe « Soleil »* Fr. 15.50  
*Soupe aux poissons « Soleil »*

## **Warme Vorspeisen** *Hors d'oeuvres chaudes*

*Penne an feinem Trüffelschaum* \* Fr. 17.50  
*Penne à la mousse de truffes*

*Burgunder Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter* Fr. 18.50  
*Escargots à la bourguignonne*

*Eglifilets frittiert oder meunière, Beilage nach Wahl* \* Fr. 22.50  
*Filets de perches frits ou meunière*

*Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Trockenreis* \* Fr. 22.50  
*Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz*

**\*diese Preise sind ausschließlich als Vorspeise berechnet**

## Aus dem See

*Feine Eglifilets frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert* Teller 180 gr. Fr. 36.50  
Portion 260 gr. Fr. 44.50

*Filets de perches frits, meunière ou Café de Paris* Halb-Halb 260 gr. Fr. 44.50

*Felchenfilets (Bielersee) frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert* Teller 180 gr. Fr. 36.50  
Portion 260 gr. Fr. 44.50

*Filets de fera frits, meunière ou Café de Paris* Halb-Halb 260 gr. Fr. 44.50

*Zanderfilets frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert* Teller 180 gr. Fr. 35.50  
Portion 260 gr. Fr. 43.50

*Filets de sandre frits, meunière ou Café de Paris* Halb-Halb 260 gr. Fr. 43.50

*Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch*

*Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis* Fr. 38.50

*Variation de filets de sandres et de fera pochés, sauce au prosecco-limettes et riz au safran*

## Aus dem Meer

*Meeres-Symphonie mit sautierten Wolfsbarschfilets, Riesencrevetten und Jakobsmuschel serviert auf mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln* Fr. 42.50

*Symphonie de loup de mer, crevettes et coquille Saint-Jacques servi sur légumes méditerranée et pommes e terres vapeur*

*Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Reisköpfl* Fr. 41.50

*Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz*

## **Fleischspezialitäten** Spécialités de viande

<b>Zartes Pouletbrüstli Tandoori an exotischer Curry-Ingwersauce auf Kokosreis</b> <i>Poitrine de poulet (CH) Tandoori, sauce curry-ingwer, riz noix de coco</i>	<b>Fr. 35.50</b>
<b>Schweinsfiletmedaillons an feiner Morchelrahmsauce mit Kartoffel-Kroketten und Gemüsebouquet</b> <i>Filet de médaillons de porc, sauce aux morilles, pommes croquettes et légumes</i>	<b>Fr. 41.--</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit knuspriger Rösti</b> <i>Emincé de veau à la zurichoise, Rösti</i>	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Zündholzkartoffeln</b> <i>Escalope viennoise avec airelles rouges et pommes allumettes</i>	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Kalbscordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Greyerzerkäse, Pommes frites und Gemüse</b> <i>Cordon-bleu de veau avec pommes frites et légumes</i>	<b>Fr. 41.--</b>
<b>Sautierte Kalbsleberstreifen mit Knoblauch-Kräutern oder an Madeirasauce dazu hausgemachte Rösti</b> <i>Foie de veau provençale ou madère, Rösti</i>	<b>Fr. 36.50</b>
<b>Zarte Rindsfiletspitzen Stroganoff dazu Trockenreis</b> <i>Filet de bœuf stroganoff avec riz</i>	<b>Fr. 39.50</b>
<b>Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln dazu Kartoffel-Kroketten und Seeländer Gemüse garnitur</b> <i>Filet de bœuf avec truffes noires, pommes croquettes et légumes</i>	<b>Fr. 46.50</b>
<b>Gemüse supplément</b> <i>Légumes supplément</i>	<b>Fr. 5.50</b>

## **Vegetarisch** *Végétarien*

*Gemüseragout an hausgemachter Currysauce* *Fr. 29.50*  
*serviert im Reisring* *Ragout aux légumes avec sauce au curry et riz*

*Gebackene Auberginen auf feinem Rucolarisotto* *Fr. 29.50*  
*Aubergines panées avec risotto au rucola*

*Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce* *Fr. 29.50*  
*Ravioloni (selon la saison) à la sauce de basilic*

*Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn und Trockenreis* *Fr. 29.50*  
*Poêle de légumes asiatique avec quorn et riz*

*Penne an hausgemachtem Trüffelschaum* *Fr. 29.50*  
*Penne à la mousse de truffes*

*Hamburger Soleil reich garniert, Pommes frites* *Fr. 29.50*

## **Für unsere kleinen Gäste** *pour les enfants*

*Spaghetti Napoli* *Fr. 10.--*

*Pouletflügeli (3Stk.) mit Pommes frites* *Fr. 10.--*  
*Ailerons de poulet avec pommes frites*

*Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites* *Fr. 16.50*  
*und Gemüse*  
*Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes*

*Zander Knusperli mit Pommes frites und Mayonnaise* *Fr. 15.50*  
*Filets de sandre frits avec pommes frites et mayonnaise*

# Soleil Spezialitäten

## **Beefsteak Tartare**

Fr. 37.50

*von Hand gehackt und nach Art des Hauses frisch zubereitet,  
serviert mit knusprigem Toast und Butter*

## **Trois filets „Soleil“** (200 gr)

Fr. 46.50

*Kalbs- Rinds- und Schweinsfilet mit Whiskey flambiert  
Knoblauch-, Tartare-, Curry-, Pfeffer-, Cocktail- und  
Café de Paris Saucen  
Pommes frites und mariniertes Gemüse*

## **Rib-Eye Steak** (250 gr.)

Fr. 44.50

*mit Kräuterbutter und Pfeffersauce,  
serviert auf gebuttertem Gemüse und Zündholzkartoffeln*

## **Entrecôte** vom Angus Beef (180gr.)

Fr. 44.50

*tranchiert, mit hauseigener Kräuterbutter überbacken,  
Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites*

## **Thunfischsteak** rosa gebraten

Fr. 42.50

*an Olivenöl mit Knoblauch-Kräutern  
serviert auf Grillgemüse und Bratkartoffeln*

# **auf Voranmeldung**

*(ab 2 Personen, Fondue nur im Bistro)*

## **commande en avance**

*(2 personnes Fondue seulement en Bistro)*

### **Fondue Chinoise à discretion**

**Fr. 43.50 p. Pers.**

*gemischter Salatteller*

*Rind-, Pferd- und Trutenfleisch*

*selbst vorbereitet und geschnitten*

*hausgemachte Saucen, vielfältig garniert*

*Beilage nach Wahl*

### **Fondue Bourguignonne à discretion**

**Fr. 46.50 p. Pers.**

*gemischter Salatteller*

*Zarte Rindshuftwürfeli*

*Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert*

*Beilage nach Wahl*

### **Fisch-Fondue „Soleil“**

**Fr. 45.50 p. Pers.**

*gemischter Salatteller*

*verschiedene Süss- und Salzwasserfische,*

*Meeresfrüchte, hausgemachte Saucen*

*Beilage nach Wahl*

### **Châteaubriand**

**Fr. 51.50 p. Pers.**

*an hausgemachter Sauce Bearnaise*

*reichhaltig garniert mit Marktgemüse*

*Beilage nach Wahl*

#### Fleisch-Fischdeklaration:

Rindfleisch: CH

Rindfleisch: Südamerika / EU

Kalbfleisch: CH

Schweinefleisch: CH

Poulet: CH

Pferd: EU

Fleischerzeugnisse: CH / EU

Wolfsbarsch: EU

Zander : EU

Felchen: CH

Egli: EU / je nach Fang CH

**Fragen Sie uns über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.**