

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

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

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
und Gemüse** **Fr. 16.50**
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. 44.50 p. Pers.

gemischter Salatteller

Rind-, Pferd- und Trutenfleisch

selbst vorbereitet und geschnitten

hausgemachte Saucen, vielfältig garniert

Beilage nach Wahl

Fondue Bourguignonne à discretion

Fr. 48.50 p. Pers.

gemischter Salatteller

Zarte Rindshuftwürfeli

Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert

Beilage nach Wahl

Fisch-Fondue „Soleil“

Fr. 48.50 p. Pers.

gemischter Salatteller

verschiedene Süß- und Salzwasserfische,

Meeresfrüchte, hausgemachte Saucen

Beilage nach Wahl

Châteaubriand

Fr. 54.50 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.