

Menu Saison

Von der Erde auf den Teller und zurück zur Erde – Alles ist verbunden Tout est lié

Unsere Philosophie

Wir pflegen enge Partnerschaften mit unseren Produzenten, verzichten auf Zwischenhändler und suchen den kürzesten Lieferweg. Unsere Bauern pflanzen nur das an, was wir auch bestellen und verarbeiten, somit verhindern wir eine Überproduktion. In unserem Garten kompostieren wir die Rüstabfälle und benutzen den Humus für unsere Hochbeete, ein in sich schliessender Kreislauf.

Notre philosophie

Nous entretenons des partenariats étroits avec nos producteurs, nous nous passons des intermédiaires et nous recherchons le chemin de livraison le plus court. Nos agriculteurs ne plantent que ce que nous commandons et transformons réellement, ce qui évite la surproduction. Dans notre jardin, nous compostons les déchets des légumes et utilisons l'humus pour nos jardinières, un cycle autonome.

■ Chuchi Plättli (von 14.00 Uhr - 18.00 Uhr erhältlich)	19
Spezialitäten aus der Region (Käse und Fleisch)	
■ Salat aus dem Garten	12 / 18
Farbige Tomaten & Radieschen, Erdbeerdressing	
<input type="checkbox"/> mit gebratenen Speckstreifen	+ 3
<input type="checkbox"/> mit mariniertem Saibling	+ 8
<input type="checkbox"/> mit BIO Pilzen	+ 3
■ Geisskäsli „Crème de chèvre“	18
Marinierte Bohnen, Cherry Tomaten, Thymianhonig	
■ Karpfen Effiloché aus La Heutte	22
Erbsenmousse, Erdbeer Relish, Brioche	
■ Gazpacho „Ecluse“	14
Pfeffersaibling, Croutons, bunte Blüten aus unserem Garten	

Entrées

■ Planchette de la cuisine	19
Spécialités de la région (fromages et charcuteries)	
■ Salade du jardin	12 / 18
Tomates colorées & radis, vinaigrette aux fraises	
<input type="checkbox"/> avec lardons	+ 3
<input type="checkbox"/> avec omble chevalier mariné	+ 8
<input type="checkbox"/> avec champignons BIO sautés	+ 3
■ „Crème de chèvre“	18
Haricots marinés, tomates cerises, miel de thym	
■ Carpe effiloché de la Heutte	22
Mousse de pois, relish de fraise, brioche	
■ Gazpacho „Ecluse“	14
Omble chevalier, croûtons, fleurs colorées de notre jardin	

Hauptgänge

■ Von Jumis OMOSO Rind

- Rindsmedaillon 49 / 56
- Rosa gebratenes Stück vom Rind 41 / 48
- Rindsbruststück kandiert 35 / 42

Grillgemüse, Frühlingkartoffeln oder Salat mit
Farbigen Tomaten & Radieschen, Erdbeerdressing

Rosmarinjus BBQ Sauce Kräuterbutter

■ Lammgigot von Cedric aus La Neuveville

32 / 39

Grillgemüse, Ricotta- Spinat Gnocchi

■ Variation vom Lysser Poulet «César Style»

28

Mariniertem Lattichsalat , Speck, Tomaten, Cironé Käse
Frühlingkartoffeln

■ Saiblingsfilet aus Witschis Fischparadies

32 / 39

Gersotto, Bohnen, Radieschen, Spinatschaum

■ Cremige Ricotta- Gnocchis

22 / 29

Spinat, Zucchini, Cherrytomaten, geröstete Baumnüsse

■ Rustikaler Jura Gersotto

21 / 27

Erbsen, Pilze, Miso und Cironé Käse

Plats principaux

■ **Boeuf de Jumis OMOSO**

- Médaillon de boeuf 49 / 56
- Pièce grillé de boeuf 41 / 48
- Poitrine de boeuf 35 / 42

Avec légumes grillés et pommes de terre nouvelles ou avec salade tomates colorées & radis, vinaigrette aux fraises

Jus au romarin Sauce BBQ Beurre aux herbes

■ **Gigot d'agneau de Cedric à La Neuveville** 32 / 39

légumes grillés, gnocchi avec épinards & Ricotta

■ **Variation de poulet de Lyss «César Style»** 28

Laitue marinée, bacon, tomate, fromage Cironé
Pommes de terre de printanière

■ **Filet d'omble chevalier „Witschis Fischparadies“** 32 / 39

Orge-Otto, haricots, radis, émulsion d'épinards

■ **Gnocchis crémeux à la ricotta** 22 / 29

Épinards, courgettes, tomates cerises, noix grillées

■ **Orge-Otto rustique du Jura** 21 / 27

Petits pois, champignons, miso et fromage cironé

Dessert

- **Erdbeer Tiramisu „Ecluse“** 14
Cantuccini, Erdbeersorbet
- **Haselnuss Crème brûlée** 14
Knusper, Apfelsorbet
- **Unsere Glace** 4.50 / Kugel
 Karamell
 Joghurt
- **Unsere Sorbets** 4.50 / Kugel
 Rhabarber Erdbeere
 Apfel Thymian
- **Käse** 16
saisonaler Honig, Senf, hausgemachtes Früchtebrot

- **Tiramisu à la fraise „Ecluse“** 14
Cantuccini, sorbet à la fraise
- **Crème brûlée à la noisette** 14
croustillant, sorbet à la pomme
- **Nos glaces** 4.50 / boule
 Caramel
 Yogourt
- **Nos sorbets** 4.50 / boule
 Rhubarbe Fraise
 Pomme Thym
- **Fromages** 16
miel de saison, moutarde, pain aux fruits fait maison

Restaurant Ecluse
Schüsspromenade 14d
2502 Biel
www.ecluse-biel.ch