Kalte Vorspeisen Hors d'oeuvres froides

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons Salade doucette avec lard, croûtons et oeufs		Fr. 14.50
Bunter Blattsalat Salat verde		Fr. 10.--
Gemischer Salat Salat mêlée		Fr. 12.50
Zartes Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	*	Fr. 24.50
Beefsteak Tartare dazu knuspriges Toast und Butter	*	Fr. 25.50

Suppen Potages

Feine Morchelrahmsuppe Crème aux morilles		Fr. 16.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum Crème de tomates au basilic		Fr. 13.50
Bielersee Fischsuppe « Soleil » Soupe aux poissons « Soleil »		Fr. 17.50

Warme Vorspeisen Hors d'oeuvres chaudes

Burgunder Schnecken überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter Escargots à la bourguignonne		Fr. 21.--
Eglifilets frittiert oder meunière, Beilage nach Wahl Filets de perches frits ou meunière	*	Fr. 24.50
Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Trockenreis Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz	*	Fr. 24.50

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

Aus dem See

Feine Eglifilets frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert	Teller	180 gr.	Fr. 38.50
	Portion	260 gr.	Fr. 46.50
Filets de perches frits, meunière ou Café de Paris	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 46.50
Felchenfilets (Bielersee) frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert	Teller	180 gr.	Fr. 39.50
	Portion	260 gr.	Fr. 47.50
Filets de fera frits, meunière ou Café de Paris	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 47.50
Zanderfilets frittiert, meunière oder mit Café de Paris gratiniert	Teller	180 gr.	Fr. 38.50
	Portion	260 gr.	Fr. 46.50
Filets de sandre frits, meunière ou Café de Paris	Halb-Halb	260 gr.	Fr. 46.50

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

Variation vom Zander- und Felchenfilet Fr. 39.50
pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis
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. 43.50
Symphonie de loup de mer, crevettes et coquille Saint-Jacques servi sur légumes méditerannée et pommes e terres vapeur

Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Reisköpfli Fr. 42.50
Crevettes géantes sautées avec ail, tomates et herbes, Riz

Fleischspezialitäten Spécialités de viande

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Rösti — Fr. 41.50
Emincé de veau à la zurichoise, Rösti

Wienerschnitzel mit Zündholzkartoffeln und Preiselbeeren — Fr. 41.50
Escalope viennoise avec airelles rouges et pommes allumettes

Schweinscordon-bleu mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse Cordon-bleu de porc, pommes croquettes et légumes — Fr. 38.50

Saltimbocca vom Schweinefilet an Portweinjus mit Champagnerrisotto — Fr. 39.50
Filet de porc Saltimbocca avec risotto au champagne

Schweinsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce dazu Kartoffel-Kroketten und Gemüse — Fr. 42.50
Filet de médaillons de porc, sauce aux morilles, pommes croquettes et légumes

Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Trockenreis — Fr. 42.50
Filet de bœuf stroganoff avec riz

Rindsfilet mit schwarzen Trüffeln dazu Kartoffel-Kroketten und Seeländer Gemüsegarnitur — Fr. 47.50
Filet de bœuf avec truffes noires, pommes croquettes et légumes

Pferdesteak tranchiert mit Pommes frites und Gemüse an rassiger Pfeffersauce — Fr. 37.50
Steak de cheval, pommes frites, légumes, sauce au poivre

Zarte Kalbsleberlistreifen mit Knoblauch-Kräuter oder an Madeirasauce, dazu hausgemachte Rösti — Fr. 38.50
Foie de veau provençale ou madère, Rösti

***Gerne servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen mit 10% Preisreduktion**

Vegetarisch Végétarien

Gemüseragout an hausgemachter Currysauce Fr. 28.50
serviert im Reisring Ragout aux légumes avec sauce au curry et riz

Gebackene Auberginen auf Rucolarisotto Fr. 28.50
Aubergines panées avec risotto au rucola

Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce Fr. 28.50
Ravioloni (selon la saison) à la sauce de basilic

Hamburger «Soleil» reich garniert, Pommes frites Fr. 28.50
Hamburger « Soleil » Pommes frites

Asiatische Gemüsepfanne an Sojasauce mit Quorn Fr. 28.50
und Trockenreis Poêle de légumes asiatique avec soja, quorn et riz

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

Für unsere kleinen Gäste pour les enfants

Spaghetti Napoli Fr. 12.50

Pouletflügeli (3Stk.) mit Pommes frites Fr. 12.50
Ailerons de poulet avec pommes frites

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites Fr. 17.50
und Gemüse
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes

Zander Knusperli mit Pommes frites und Mayonnaise Fr. 17.50
Filets de sandre frits avec pommes frites et mayonnaise

Soleil Spezialitäten

Beefsteak Tartare — Fr. 38.50
von Hand gehackt und nach Art des Hauses frisch zubereitet,
serviert mit knusprigem Toast und Butter

Trois filets „Soleil“ (200 gr) — Fr. 47.50
Kalbs- Rinds- und Schweinsfilet mit Whiskey flambiert
Knoblauch-, Tartare-, Curry-, Pfeffer-, Cocktail- und Café de Paris
Pommes frites und mariniertes Gemüse

Rib-Eye Steak (250 gr.) — Fr. 46.50
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce,
serviert auf gebuttertem Gemüse und Zündholzkartoffeln

Entrecôte vom Angus Beef (180gr.) — Fr. 45.50
tranchiert, mit hauseigener Kräuterbutter überbacken,
Seeländer Gemüsebouquet und Pommes frites

Thunfischsteak rosa gebraten — Fr. 43.50
an Olivenöl mit Knoblauch-Kräutern
serviert auf Grillgemüse und Bratkartoffeln

Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

auf Voranmeldung

(ab 2 Personen, Fondue nur im Bistro)

commande en avance

(2 personnes Fondue seulement en Bistro)

Fondue Chinoise à discretion Fr. 46.50 p. Pers.

gemischter Salatteller
Rind-, Pferd- und Trutenfleisch selbst vorbereitet und geschnitten
hausgemachte Saucen, vielfältig garniert
Beilage nach Wahl

Fondue Bourguignonne à discretion Fr. 53.50 p. Pers.

gemischter Salatteller
Zarte Rindshuftwürfeli
Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert
Beilage nach Wahl

Fisch-Fondue „Soleil“ Fr. 53.50 p. Pers.

gemischter Salatteller
verschiedene Süss- und Salzwasserfische,
Meeresfüchte, hausgemachte Saucen
Beilage nach Wahl

Châteaubriand Fr. 56.50 p. Pers.

an hausgemachter Sauce Bearnaise
reichhaltig garniert mit Marktgemüse
Beilage nach Wahl

Fleischdeklaration:	
Rindfleisch:	CH
Rindfleisch:	Südamerika / EU
Kalbfleisch:	CH
Schweinefleisch:	CH
Poulet:	CH
Pferd:	EU
Fleischerzeugnisse:	CH / EU

Fischdeklaration:	
Wolfsbarsch:	EU
Zander :	EU
Felchen:	CH
Egli:	EU
Egli	CH/ je nach Fang

Backstube:	
Burger Buns:	EU
Toastbrot:	EU
alle anderen Brote und Backwaren:	Schweiz

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

Bistro Karte

Pouletflügeli pro Stück	*Fr. 3.20*
Portion Pommes-frites	*Fr. 9.50*
1/2 Portion Pommes-frites	*Fr. 7.--*
Frittierte Pouletbruststreifen mit Pommes frites und Sweet-Chilisauce	*Fr. 28.50*
Black-Tigercrevetten im Tempurateig serviert mit Sweet-Chilisauce, kleinem Salatbouquet und Pommes frites	*Fr. 32.50*
Toast Hawaii	*Fr. 22.50*
Bauernbratwurst (200gr.) mit knuspriger Rösti und Zwiebelsauce	*Fr. 28.50*
Hamburger „Soleil“ reich garniert dazu Pommes frites	*Fr. 28.50*
Zanderknusperli im hausgemachtem Bierteig Tartaresauce (200gr)	*Fr. 28.50*
Wurst-Käsesalat garniert	*Fr. 22.50*
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	*Fr. 29.50*
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Pfirsich	*Fr. 31.50*
Spaghetti Carbonara	*Fr. 24.50*
Asiatische Nudeln an pikanter Currysauce (Rind, Poulet und Gemüsestreifen)	*Fr. 28.50*
Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei	*Fr. 23.50*
Rezentes Käsefondue (Hausmischung) 200 gr. p.P. serviert mit Brot und kleinem Kirsch	*Fr. 26.50*
Portion geschwellte Kartoffeln	*Fr. 5.50*