

Mittagsgenuss
«Herbstfarben & Wild»

Délice du midi
«Couleurs d'automne et gibier»
16.11.2025





Menü

Amuse-Bouche

Kürbisschaum | Geröstete Kerne



Kalte Vorspeise

Nüsslisalat | Karamellisierte Birnen
Mango-Dressing

Warme Vorspeise

Wild-Essenz | Pilz-Nocken

Hauptgang I

Rehfilet | Steinpilz-Rahmsauce
Spätzli | Rosenkohl | Speck
Gepickelter Kürbis



Hauptgang II

Hirsch-Medaillon | Wilde Eierschwämmli-Sauce
Spätzli | Rotkraut
Glasierter Marroni | Apfel-Mirza



Dessert

Coupe Nesselrode
Vermicelles | Vanille-Glace
Meringues | Rahm

Menü 6-Gang

CHF 85.-

Vegetarische Variante

CHF 65.-





Menu

Amuse-Bouche

Espuma à la courge | Graines grillées



Entrée froide

Salade de doucette | Poires caramélisées
Vinaigrette à la mangue

Entrée chaude

Essence sauvage | Mini-Knödel aux champignonse

Plat principal I

Filet de chevreuil
Sauce aux bolets et à la crème
Spätzli | Choux rouges | Lardon
Dés de courge marinés au vinaigre



Plat principal II

Médailon de cerf
Sauce aux chanterelles sauvages
Spätzli | Choux rouges
Marrons glacés | Pommes Mirza



Dessert

Coupe Nesselrode
Vermicelles | Glace à la vanille
Meringues | Crème fouettée

Menu 6 plats

CHF 85.-

Variation végétarienne

CHF 60.-



Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns kulinarisch
zu verwöhnen und danken für Ihre rechtzeitige
Tischreservierung.

Nous nous réjouissons de pouvoir bientôt vous gâter
avec nos spécialités culinaires et vous remercions
d'avance pour votre réservation.

Tel.: 032 328 29 00

E-Mail: restaurant@residenz-au-lac.ch



Residenz Au Lac
Aarbergstrasse/Rue d'Aarberg 54
2503 Biel/Bienne