

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.

Cercle du Terroir

Scan me



Dieses Angebot ist tagesfrisch, weshalb wir auf eine gedruckte Karte verzichten. Um zum Menu zu gelangen, bitte den QR-Code scannen.

Cette offre est fraîche le jour même, c'est pourquoi nous n'avons pas de carte imprimée. Pour accéder au menu, veuillez scanner le code QR.

So funktioniert der Circle du Terroir

Du kannst dir beliebig aus den unterschiedlichen Kategorien einzelne Produkte in einem oder mehreren Gängen zusammenstellen. Wenn du nur Beilagen willst empfehlen wir doppelte Portionen zu bestellen um deinen Hunger zu stillen.

Comment fonctionne le Cercle du Terroir

Tu peux choisir d'intégrer individuellement différents produits dans un ou plusieurs plats de ton menu. Si tu ne veux que des plats d'accompagnement, on te conseil de commander des portions doubles pour satisfaire ta faim.

- **Chuchi Plättli**
 Trockenfleisch und Käsespezialitäten aus der Region,
 Pickles, Schwarzbrot 19
- **Rinds Trockenwurst «eischneuerli»**
 Pickles, Schwarzbrot 14
- **Chasseral Käse**
 Pickles, saisonaler Senf, Schwarzbrot 12
- **Kichererbsen-Hummus**
 Pickles, Schwarzbrot 9
- **Bunte Salatspitzen aus dem Garten** 12 / 18
 Apfeldressing, grilliertes Zucchini Gemüse,
 Chips und Sprossen

 - mit gebratenen Speckstreifen +3
 - mit sautierten Bio Pilzen +3

l'après-midi

- **Planchette de la cuisine**
 Spécialités de viande séchée et de fromage de la région
 pickles, pain brun 19
- **Saucisson de bœuf «Eischneuerli»**
 Pickles, pain brun 14
- **Fromage du Chasseral**
 Pickles, moutarde de saison, pain brun 12
- **Houmous de pois chiches**
 Pickles, pain brun 9
- **Salade du jardin** 12 / 18
 Vinaigrette aux pommes, courgette grillée,
 chips et jeunes pousses

 - avec des tranches de lard grillées +3
 - avec champignons Bio sautés +3

Pâtisserie

- **Erdbeer-Tiramisu «Ecluse»**
Cantuccini, Erdbeersorbet 14
- **Haselnuss Creme Brûlée**
Knuspersegel, Apfelsorbet 14
- **Unsere hausgemachten Glaces und Sorbets** 4.50 / Kugel
 - Glace:** Caramel, Joghurt, Baumnuss
 - Sorbet:** Apfel, Erdbeere, Thymian
- **Schlagrahm** 1.00

pâtisserie

- **Tiramisu aux fraises « Ecluse »**
Cantuccini, sorbet à la fraise 14
- **Crème brûlée à la noisette**
Voiles croustillants, sorbet à la pomme 14
- **Nos glaces et sorbets maison** 4.50 / boule
 - Glace:** caramel, yaourt, noix
 - Sorbet:** pomme, fraise, thym
- **Crème chantilly** 1.00

Abend: Menü du Cercle

<input checked="" type="checkbox"/> Jura Karpfen Effilochée	Erbсенmousse, Erdbeer-Relish, Brioche	22
<input checked="" type="checkbox"/> Gazpacho	Pfeffersaibling, Croûtons, bunte Blüten aus dem Garten	14
<input checked="" type="checkbox"/> Rosa gebratene Rindsfleisch Tranchen	Ravioli, Bohnen, Jus	41 / 48
<input checked="" type="checkbox"/> Dessert		
<input type="checkbox"/> Erdbeer-Tiramisu «Ecluse»	Cantuccini, Erdbeersorbet	14
<input type="checkbox"/> Käsevariation 3 Sorten	Zwetschgensenf, geröstete Nüsse, Fruchtebrot	16

<input type="checkbox"/> Menü 3 Gang	67
<input type="checkbox"/> Menü 4 Gang	83
<input type="checkbox"/> Menü 5 Gang	95

Soir: Menu du Cercle

■ Carpe du Jura effilochée	
Mousse aux petits pois, relish aux fraises, brioche	22
■ Gazpacho	
Omble-chevalier au poivre, croûtons, f leurs colorées du jardin	14
■ Tranches de bœuf rose rôti	
Ravioli, haricots, jus	41 / 48
■ Dessert	
<input type="checkbox"/> Tiramisu aux fraises «Ecluse»	
Cantuccini, sorbet à la fraise	14
<input type="checkbox"/> Variation de fromage 3 variétés	
Moutarde aux prunes, noix grillées, pain aux fruits	16

<input type="checkbox"/> 3 plats	67
<input type="checkbox"/> 4 plats	83
<input type="checkbox"/> 5 plats	95

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