



Royal

- RESTAURANT -

MENU MIDI

OCTOBRE - NOVEMBRE 24

Proposé par le chef FLAVIO RUSSO

CARTE DU MIDI

MENU AUTOMNE / HERBSTMENÜ

" Selon l'humeur du Chef "

19

MENU ROYAL / ROYAL MENÜ

" Selon l'envie du Chef "

24

ENTREES / VORSPEISEN

Salade verte	7.50	Grüner Salat
Salade mêlée	9.50	Gemischter Salat

HITS DU MIDI / MITTAGS HITS

Carbonara	22	Carbonara
Assiette Veggie (garniture chasse), sauce au choix	28	Veggie-Teller (Wildbeilage), Sauce nach Wahl
Entrecôte de bœuf 250g, beurre café de Paris "Royal"	42	Rinderentrecôte 250g, Café de Paris Butter "Royal"
Tartare de bœuf Royal	39	Rindstatar Royal
Civet de joue de cerf façon grand-mère, garnitures chasse	44	Hirschwangenragout nach Großmutterart, Wildbeilage

Origine de nos viandes et poissons

Boeuf, Suisse
Chevreuil, Autriche
Cerf, Autriche
Faisan, Europe

Pour nos Royal Kids, tous nos plats sont disponibles en demi portions.
Für unsere Royal Kid's sind alle unsere Gerichte in halben Portionen erhältlich!

En cas d'allergie, d'intolérance, ou de régime spécifique veuillez en informer directement notre personnel
en salle afin qu'il puisse vous proposer des alternatives adaptées.
Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte direkt unser
Service-Personal, da mit sie Ihnen geeignete Alternativen vorschlagen kann.

Preise in CHF inkl. 8,1% MwSt.



Royal

- RESTAURANT -

MENU SOIR

OCTOBRE - NOVEMBRE 24

Proposé par le chef FLAVIO RUSSO

ENTREES / VORSPEISEN

Salade verte	7.50	Grüner Salat
Salade mêlée	9.50	Gemischter Salat
Tarte tatin à la courge, mousse de chèvre, piments d'Espelette, crudités	15	Kürbis-Tarte Tatin, Ziegenkäsemousse, Espelette-Pfeffer, Rohkost
Velouté de marrons, éclats de pistaches, poivre de la Vallemaggia, tartines des sous-bois tièdes	21	Maronencremesuppe, Pistaziensplitter, Vallemaggia-Pfeffer, warme Waldpilz-Crostini
Terrine de faisan au pinot gris, chutney de poire au balsamique, salade Waldorf et doucette	18	Fasanterrine mit Pinot Gris, Birnen-Balsamico-Chutney, Waldorfsalat und Nüsslisalat
Crème brûlée à la courge, chantilly montée au marron, piment, crudités automnales	17	Kürbis-Crème Brûlée, Maronensahne, Chili, herbstliche Rohkost

PLATS / HAUPTGERICHTE

Assiette Veggie (garniture chasse), sauce au choix	28	Veggie-Teller (Wildbeilage), Sauce nach Wahl
Civet de joue de cerf façon grand-mère, garniture chasse	44	Hirschwangenragout nach Großmutterart, Wildbeilage
Médallions de cerf grillés minute, sauce chanterelles et morilles, garnitures chasse	48	Hirschmedallions, frisch gegrillt, Pfifferling-Morchel-Sauce, Wildbeilage
Médallions de chevreuil grillés minute, sauce aux myrtilles et vin rouge, garniture chasse	49	Rehmedallions, frisch gegrillt, Heidelbeer-Rotweinsauce, Wildbeilage
Tortello au potimarron, crème de bolets et roquette	34	Kürbis-Tortello, Steinpilzcreme und Rucola
Entrecôte de bœuf minute 250g, crème de truffes, frites et légumes	44	Rinderentrecôte Minute 250g, Trüffelcreme, Pommes frites und Gemüse
Tartare de bœuf Royal façon Chef Russo (coupé au couteau)	39	Rindstatar Royal nach Art von Chef Russo (mit dem Messer geschnitten)
Risotto au vin rouge et poivre concassé, cubes de filet de lapin au romarin	38	Risotto mit Rotwein und zerstoßenem Pfeffer, Kaninchenfiletwürfel mit Rosmarin

DESSERTS - FROMAGES / DESSERT - KÄSE

Assortiment de fromages	14	Zusammenstellung von Käse
Tarte au citron	12	Zitronentarte
Vermicelle glacé	12	Vermicelle mit Eis
Vermicelle sans glace	10	Vermicelle ohne Eis
Tiramisu Royal	10	Tiramisu Royal
Et notre carte de glaces	...	Sowie unsere Eis-Karte

MENU DEGUSTATION DU CHEF RUSSO

Crème brûlée à la courge, chantilly montée au marron,
piment, crudités automnales

Kürbis Crème Brûlée, Maronen-Sahne, Chili, herbstliche
Rohkost

Vaja (IT) Venezia (Pinot Grigio), 2023

Carpaccio de chevreuil, crème de balsamique à la fraise,
éclats de noix, pistache, huile d'olive au piment d'Espelette,
roquette frite

Reh-Carpaccio, Erdbeer-Balsamico-Creme, Walnuss-Splitter,
Pistazie, Olivenöl mit Espelette-Pfeffer, frittierte Rucola

Château Laville (FR) Bordeaux, 2019

Scaloppine de cerf façon du Chef, sauce Royal (truffes, vin
rouge corsé, gros poivre), garniture de chasse

Hirsch-Scaloppine nach Art des Chefs, Royal-Sauce (Trüffel,
kräftiger Rotwein, grober Pfeffer), Wildbeilage

Numero unico Bolgheri (IT) Toscane, 2022

Fromages (sélectionnés par le Chef)

Käse (vom Chef ausgewählt)

Barbera d'Asti San Nicolao (IT) Piemonte, 2021

Café Gourmand (4 mignardises)

Kaffee Gourmand (4 mignardises)

Cuperly Cuvée Reserve (FR) Champagne, 2023

79 CHF (4-Gänge-Menü ohne Käse)

89 CHF (menu complet 5-plats)

128 CHF (menu 5 plats avec vins) 

Pour nos Royal Kids, tous nos plats sont disponibles en demi portions.
Für unsere Royal Kid's sind alle unsere Gerichte in halben Portionen erhältlich.

En cas d'allergie, d'intolérance, ou de régime spécifique veuillez en informer directement notre personnel
en salle afin qu'il puisse vous proposer des alternatives adaptées.

Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte direkt unser
Service-Personal, damit sie Ihnen geeignete Alternativen vorschlagen kann.



Origine de nos viandes et poissons

Boeuf, Suisse
Chevreuil, Autriche
Cerf, Autriche
Faisan, Europe

Quai du Bas 37, 2502 Biel/Bienne
contact@royal-restaurant-bienne.ch