



INSPIRIERT VON DER WELT

ZUHAUSE IN BIEL, SERVIEREN WIR FEINE MITTAGSMENÜS UND ABENDS IMMER WIEDER NEUE SMALL-PLATES-VARIATIONEN ZUM MITEINANDER TEILEN.

LOKALE PRODUKTE WERDEN MIT KOCHTECHNIKEN, KULTUREN SOWIE PRODUKTEN AUS DER GANZEN WELT FUSIONIERT.

UNSER FOKUS BLEIBT AUF DEM SEELAND. DAZU SERVIEREN WIR REGIONALE WEINE & NATURWEINE.

AN UNSERER BAR GIBT ES ALTBEWÄHRTES UND NEUES.

DEIN LOKAL TEAM

INSPIRÉS PAR LE MONDE

CHEZ NOUS À BIENNE, NOUS SERVONS DES MENUS RAFFINÉS À MIDI ET LE SOIR. TOUJOURS DE NOUVELLES VARIATIONS DE PETITES ASSIETTES À PARTAGER.

DES PRODUITS LOCAUX SONT FUSIONNÉS AVEC DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISINE, DES CULTURES AINSI QUE DES PRODUITS DU MONDE ENTIER.

NOUS RESTONS FOCALISÉS SUR LE SEELAND. EN PLUS NOUS SERVONS DES VINS RÉGIONAUX ET DES VINS NATURELS.

VOUS TROUVEREZ AU BAR DES BOISSONS CLASSIQUES ET ORIGINALES.

L'ÉQUIPE LOKAL



@lokalbiel

lokal-biel.ch

info@lokal-biel.ch



QUALITÄT STEHT BEI UNS AN ERSTER STELLE.

Deshalb verwenden wir die bestmöglichen Produkte.

Unser Gemüse wird biologisch angebaut und die Eier kommen vom Biobauernhof.

Das Rindfleisch, Schweinefleisch, Geflügel, Lamm und das Wild stammen aus der Schweiz und sind, wenn möglich, aus biologischer Haltung.

Der Fisch kommt vom Bielersee, aus der Schweiz, Europa und überall...

LA QUALITÉ AVANT TOUT.

Voilà ce qui nous anime et nous incite à utiliser les meilleurs produits qui soient.

Les légumes proviennent de cultures biologiques et les œufs sont livrés directement par une ferme bio.

La viande de bœuf et de porc, la volaille, l'agneau et le gibier sont d'origine suisse et, si possible, issus d'élevages respectueux des animaux.

Le poisson est pêché dans le lac de Biemme, mais aussi en Suisse, en Europe ou en tout la monde...

KLEINE TELLER / PETITES ASSIETTES

Randen-Carpaccio | Zwetschgen-Vinaigrette | 16
Estragon-Mascarpone | Panko
Carpaccio de betterave | Vinaigrette de pruneaux
| Mascarpone | Estragon | Panko

Kürbissuppe | Butternuss | Pastinake | Tanne 14
Soupe de courge | Butternut | panais | sapin

Pasta nach Saison frag uns
Pâtes du mois selon saison

Rindstatar | Sauerteigbrot | 22
Fenchel-Espuma | Wasabi | Lauch
Tartare de boeuf | pain au levain |
Espuma de fenouil | Wasabi | poireaux

Fleisch & Fisch stammen aus der Schweiz.
Gemüse & Früchte aus dem Seeland

Viande et poisson viennent de la Suisse.
Légumes et fruits du Seeland

GROSSE TELLER / GRANDES ASSIETTES

Blumenkohl | Miso | Knusper-Kerne 28
Choux-fleur | miso | graines croquante

Grosse Pasta nach Saison frag uns
Pâtes du mois selon saison

Forelle aus La Heutte | Sellerie | 34
Senf | Eschalotten | Joghurt
*Truite de la Heutte | celeri | moutarde |
échalotes | yaourt*

Fleisch nach Angebot | frag uns
Beilagen nach Saison
Viande selon offre | Accompagnement saison

DESSERT

Panna cotta | Rande | Rotkohl | 14
Mirabellen | Rosmarin | *Zwetschgen Sorbet*
Panna cotta | betterave | chou rouge |
mirabelles | romarin | sorbet du prun

Feigen | Crumble | Joghurt | Mascarpone 14
Figues | crumble | yaourt | mascarpone