

# MEIN GENUSS

**Bankettangebot 2012**

für das Hafenrestaurant Joran  
und das Catering der Bielersee Schifffahrt



## **Liebe Gäste, Geniesser und Entdecker**

Ihr Wohl und das Ihrer Gäste liegt uns am Herzen.

Ob Sie einen Anlass an Land, im Restaurant Joran oder an Bord eines unseren neun Schiffen planen, ob Gruppenreise, Vereinsausflug, Firmenanlass oder private Veranstaltung.

Das Gastro-Team freut sich, Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Momente vermitteln zu dürfen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menus sowie der Ausrichtung Ihres Anlasses behilflich. Lassen Sie sich auf folgenden Seiten von unserer Auswahl inspirieren.

Als Seeländer Gesellschaft unterstützen wir die regionalen Weinbauern. Wenn Sie Weine anderer Provenienzen wünschen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## **Herzlich Willkommen an Bord Bielersee-Gastro AG**



**Barbara Stähli** Administration und Verkauf, Betriebsleiterin Stv.

**Jean-Pierre Pult** Betriebsleiter

**Stefan Bundeli** Küchenchef

Telefon +41(0)32 329 88 22

Telefax +41(0)32 322 33 25

E-Mail [gastro@bielersee.ch](mailto:gastro@bielersee.ch)

Internet [www.bielersee.ch](http://www.bielersee.ch)

## **Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung folgende Punkte**

---

Die Bestellung der gewünschten Konsumationen muss spätestens 5 Tage vor dem Anlass bei uns eingehen.

Geben Sie uns bitte bis spätestens 2 Tage vor Abfahrt die genaue Personenzahl bekannt. Die uns zu diesem Zeitpunkt angegebene/bestellte Menge wird Ihnen in Rechnung gestellt. Spätere Abweichungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen.

Damit wir einen reibungslosen Ablauf und einen speditiven Service garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden - ausgenommen sind selbstverständlich eine vegetarische Variante oder Spezialmenu für Allergiker. Bitte beachten Sie dabei, dass sie dieselbe Vorspeise wie auch das gleiche Dessert auswählen.

Unsere Menus und Aperitif-Buffets sind für Anlässe ab 10 Personen pro Menu / Aperitif-Buffet konzipiert, welche auf Kurs- und Extrafahrten möglich sind.

Steh-Lunch's, Buffets wie auch die verschiedenen Fondue's bereiten wir ausschliesslich bei Extrafahrten zu, und dies ab 20 Personen.

Ab Mitternacht wird eine Nachtzulage von Fr. 150.00 pro Stunde verrechnet. Allfällige Verlängerungen bei Extrafahrten werden mit Fr. 60.00 pro Stunde pro Mitarbeiter berechnet.

Falls Sie den Anlass per Rechnung begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen.

Zusatzangebote Extrafahrten

Blumendekoration:

Auf Wunsch bestellen wir für Sie eine Blumendekoration bei unserem «Schiffsfloristen»: Blumenäscht Nidau, Frau Schneider, Nidau, 032 331 61 67

Tischtücher:

In allen Menupreisen sind Flies-Napperons oder -Tischsets und Flies-Servietten inbegriffen.

### **Index**

Getränkeangebot	Seite	2 - 4
Frühstück	Seite	5
«zum Aperitif»	Seite	6 - 7
3-Gang-Menu	Seite	8 - 9
Gala-Menu	Seite	10
«Zvieri»	Seite	11
Steh-Lunch	Seite	12
Buffet	Seite	13 - 14
Fondue und Raclette	Seite	15
Dessert	Seite	16

# Getränkeangebot

---

## Offenwein 50cl Flaschen

### Weiss (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	21.50
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	21.50
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis	21.50
Neuchâtel, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	21.50

### Œil de Perdrix

Bielersee (Schafiser oder Erlacher)	26.00
Domaine de Soleure, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	26.00

### Rot

Erlacher Pinot noir vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	26.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann	26.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis	26.00
Pinot noir de Neuchâtel, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	26.00

## Spezialitäten vom Bielersee:

### Weisswein

Twanner Chardonnay, 50cl Hans & Peter Feitknecht, Twann	30.00
Twanner Sauvignon blanc, 50cl Hans & Peter Feitknecht, Twann	30.00

### Rotwein

Syrah vom Schlosskeller, 50cl, Beat Giauque, Erlach	31.00
Erlacher Zweigelt, 70cl, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach	47.00
Twanner Pinot noir Barrique, 70cl, Werner K. Engel, Twann	54.00

## Flaschenweine

70/75cl

### Weiss (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	33.00
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	33.00
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis	33.00
Le Landeron, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	33.00

### Oeil de Perdrix

Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	37.00
Domaine de Soleure, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	37.00

### Rot

Erlacher Pinot noir vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	37.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann	37.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis	37.00
Pinot noir de Neuchâtel, Rebhut der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	37.00

# Getränkeangebot

---

<b>Schaumwein / Champagner</b>	75cl
Twanner Brut, Werner K. Engel, Twann	49.00
Champagner Jacquart Brut	79.00
Prosecco Teresa Rizzi	45.00

<b>Bier (Flaschen)</b>	33cl
Cardinal Spezial	4.80
Carlsberg alkoholfrei	4.80
Panaché	4.80

## Aperitif und Spirituosen

Martini weiss	15 Vol.%	6cl	6.00
Campari	23 Vol.%	4cl	5.50
Cynar	17 Vol.%	4cl	5.50
Ricard	45 Vol.%	2cl	5.00
Bätzi	40 Vol.%	2cl	4.50
Kirsch	40 Vol.%	2cl	5.50
Marc	40 Vol.%	2cl	5.50
Williams	40 Vol.%	2cl	5.50
Pflümli	40 Vol.%	2cl	5.50
Grappa	40 Vol.%	2cl	5.50
Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	3cl	9.00
Ballantine's Whisky	40 Vol.%	5cl	9.00
Gordon's Gin	37,5Vol%	5cl	8.00
Wodka	40 Vol.%	5cl	8.00
Bacardi	40 Vol.%	5cl	10.00
Jack Daniels	40 Vol.%	5cl	12.00
Mineral und Jus zu Spirituosen		Plus	1.50
Tonic/Cola usw. zu Spirituosen		Plus	3.00

Als Catering-Firma für die Schiffe der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft im Drei-Seen-Land unterstützen wir die lokalen Weinbauern. Deshalb finden Sie auf unserer Weinkarte nur Weine die rund um den Bielersee angebaut werden. Wünschen Sie einen Wein aus einer anderen Gegend, beraten wir Sie gerne.

**\*\*Nur auf den Kursschiffen der Aare sowie auf Extrafahrten erhältlich**

In sämtlichen Preisen sind 8% MWST inbegriffen.  
Änderungen betreffend Angebot und Preise bleiben vorbehalten.

# Getränkeangebot

---

## Kaffee, Tee, Milch

Kaffee / Espresso / Schale	4.10
Espresso doppelt	6.00
Ovomaltine warm/kalt	4.30
Schokolade warm/kalt	4.30
Tee divers (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutte, Verveine)	4.00

## Nach einem feinen Essen:

Friandises zum Kaffee (3Stk.), pro Portion	4.50
--	------

## Mineralwasser,

### Süssgetränke und Säfte (Flaschen)

	20cl	33cl	50cl
Valschwasser classic, mit Kohlensäure		4.60	6.00
Valschwasser silence, ohne Kohlensäure		4.60	6.00
Suure Most Ramseier			6.00
Coca Cola ☞		4.60	
Coca Cola Zero ☞		4.60	
Rivella rot		4.60	
Rivella blau		4.60	
Fanta		4.60	
Sprite		4.60	
Apfelsaft Ramseier		4.60	
Schorle Ramseier		4.60	
Eistee Nestea ☞		4.60	
Orangensaft Michel	4.60		
Tonic water	4.60		
Bitter Lemon	4.60		

☞Coca Cola, Coca Cola Zero und Nestea Eistee enthalten die Konservierungsmittel E 338 E202 E211

## Bowlen

Früchtebowle mit Alkohol	Fr. 30.00 pro Liter
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 24.00 pro Liter

# Frühstück

---

<b>Matrosen-Zmorge</b>	1 Gipfeli 1 Vollkorn-Mütschli Brot 3 Sorten Käse 1 Glas Orangensaft 2 Port. Butter, 2 Port. Konfitüre inklusive Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade	<b>Fr. 16.50</b>
<b>Kapitäns-Zmorge</b>	1 Gipfeli 1 Vollkorn-Mütschli 1 Züpfli Brot 1 Joghurt 3 Sorten Käse 40gr. Schinken 3 Port. Butter, 2 Port. Konfitüre 1 Pic-Nic Ei 1 Glas Orangensaft inklusive Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Seeland-Zmorge</b>	1 Gipfeli 1 Vollkorn-Mütschli 1 Züpfli Brot 1 Joghurt 3 Sorten Käse 40gr. Schinken 3 Port. Butter, 2 Port. Konfitüre 1 Pic-Nic Ei 1 Glas Orangensaft 1 Kiwi 1 Canapé mit Lachs inklusive Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade	<b>Fr. 30.50</b>

# Zum «Aperitif»

---

## **Aperitif-Buffer I à Fr. 14.50**

Gemischtes Rustico-Baguette  
Tête de Moine auf Nussbrot  
Gemüestäbchen mit Dipp  
Bruschette mit Tomaten  
Pommes Chips, Sticks und Salznüssli

\*\*\*

**Ab 10 Personen  
Auf Kursfahrten möglich,  
aber nicht in Buffetform**

## **Aperitif-Buffer II à Fr. 19.50**

Mini-Chäs-Chüechli  
Geräucherte Forelle auf Vollkornbrot  
Mini-Sandwich mit Schinken  
Gemüestäbchen mit Dipp  
Marinierte Oliven  
Sbrinzmöckli mit Brot

\*\*\*

**Ab 10 Personen  
Auf Kursfahrten möglich,  
aber nicht in Buffetform**

## Zum «Aperitif»

---

### Warm

Mini-Schinkengipfeli	Fr. 2.80 pro Stück
Mini-Chäs-Chüechli	Fr. 2.80 pro Stück

### «Gluschtig»

Melone-Rohschinken-Sticks	Fr. 7.50 pro 5 Stück
Bruschette mit Tomaten-; Oliven-; und Artischockenpaste	Fr. 7.50 pro 3 Stück
Silserli mit Schinken	Fr. 3.50 pro Stk.

### Fisch

Geräucherte Forelle im Löffel	Fr. 3.50 pro Stück
Silserli mit Lachs	Fr. 4.50 pro Stück
Crevettenspiessli	Fr. 3.60 pro Stück

### Gemüse

Gemüestäbchen mit Dipp (100gr.)	Fr. 4.00 pro Portion
Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln (3 Spiessli)	Fr. 4.00 pro Portion
Verschiedene Oliven (100gr.)	Fr. 8.50 pro Portion

### Rustico-Baguette am Halben-Meter

gefüllt mit:

Schinken, Salami oder Käse	Fr. 32.00 pro 50cm
Trockenfleisch und Rohschinken	Fr. 43.00 pro 50cm
Roastbeef mit Tartarsauce	Fr. 36.00 pro 50cm
Thon	Fr. 32.00 pro 50cm

### Zopf - Hamme - Käse

Speckzopf	Fr. 5.50 pro 100gr.
Sbrinzmöckli mit Brot	Fr. 6.50 pro 100gr.
Hobelkäse	Fr. 7.50 pro 100gr.
Tête de Moine auf Nussbrot	Fr. 2.80 pro Stk.

### Snacks

Pommes Chips, Salznüssli und Sticks	Fr. 4.00 pro Person
Blätterteiggebäck gesalzen (50gr.)	Fr. 5.00 pro Person

### Bowlen

Früchtebowle mit Alkohol	Fr. 30.00 pro Liter
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 24.00 pro Liter

# Menu's

---

Damit wir einen reibungslosen Ablauf und einen speditiven Service garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein

## einheitliches Menu

zu entscheiden, ausgenommen ist selbstverständlich eine vegetarische Variante.

Bitte beachten Sie dabei, dass Sie dieselbe Vorspeise wie auch das gleiche Dessert auswählen.

Unsere **Menus** sind für Anlässe **ab 10 Personen pro Menu** konzipiert, welche auf Kurs- und Extradfahrten möglich sind.

Gerne bereiten wir im Rahmen des Möglichen Gluten- oder Lactosefreie Menus zu.

Suppe anstelle des Salates auf Anfrage

\*\*\*\*\*

### **Vorspeisen – Alternative:**

Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum	Fr. 13.00
Kleiner Salatteller mit Terrine	Fr. 13.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 13.00
Rinds-Carpaccio	Fr. 16.00
Antipasti-Teller	Fr. 14.00
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	Fr. 13.00
Vitello tonnato mit Thonmayonnaise	Fr. 14.00

### **Menu I à Fr. 34.00**

Blattsalat

\*\*\*

Zanderfilets «Müllerin-Art»

Salzkartoffeln

Broccoli

\*\*\*

Hausgemachtes Fruchtparfait-Glacé  
mit Rahm

\*\*\*

### **Menu II à Fr. 31.50**

Gemischter Salat

\*\*\*

Pochierte Forellenfilets

Schnittlauch-Sauce

Gemüsereis

\*\*\*

Nuss-Nougatino-Schnitte

\*\*\*

# Menu's

---

## Menu III à Fr. 30.50

Blattsalat  
\*\*\*

Schweinsbraten  
Kartoffelstock  
Karotten und Erbsen  
\*\*\*

Schwarzwälder-Glace-Tranche mit Rahm  
\*\*\*

## Menu VI à Fr. 32.50

Blattsalat  
\*\*\*

Kalbsragout  
Hausgemachte Spätzli  
Saisongemüse  
\*\*\*

Gebrannte Crème mit Rahm  
\*\*\*

## Menu IV à Fr. 31.50

Gemischter Salat  
\*\*\*

Pouletbrust mit Waldpilzen  
Kartoffelgratin  
\*\*\*

Rahmtäfel-Crème mit Rahm  
\*\*\*

## Menu VII à Fr. 42.00

Gemischter Salat  
\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch  
«Berner-Art»  
Hausgemachte Rösti  
\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
\*\*\*

## Menu V à Fr. 31.50

Blattsalat  
\*\*\*

Rahmschnitzel (Schwein)  
Champignons-Sauce  
Nudeln in Butter  
Halber Pfirsich  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm  
\*\*\*

## Menu VIII à Fr. 30.50 (Vegi)

Gemischter Salat  
\*\*\*

Rösti-Pastetli  
mit Waldpilz-Füllung  
\*\*\*

Apfelkuchen mit Rahm  
\*\*\*

## Menu IX à Fr. 30.50 (Vegi)

Blattsalat  
\*\*\*

Gemüseragout  
mit breiten Nudeln  
\*\*\*

Tirami-Sù  
\*\*\*

# Gala – Menu's

---

## Menu «Siesta» à Fr. 58.00

Vitello tonnato  
\*\*\*

Tortellini in Brodo  
\*\*\*

Brasato al Barolo  
Verdure  
Polenta  
\*\*\*

Tirami-Sù  
\*\*\*

## Menu «Berna» à Fr. 78.00

Hors d'œuvre-Teller  
\*\*\*

Klare Gemüsesuppe  
\*\*\*

Rindsfilet an Estragonschaum  
Kartoffelgratin  
Bohnenbündchen  
\*\*\*

Hausgemachtes Fruchtparfait-Glacé  
\*\*\*

## Menu «MobiCat» à Fr. 62.00

Melone mit Rohschinken  
\*\*\*

Bouillon mit Sherry  
\*\*\*

Wienerschnitzel (Kalb)  
Schmelzkartoffeln  
Mischgemüse  
\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
\*\*\*

## Menu «Petersinsel» à Fr. 72.00

Geräuchertes Forellenfilet  
\*\*\*

Tomatensuppe mit Basilikum  
\*\*\*

Kalbssteak mit Pilzen  
Nudeln in Butter  
Gemüse  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm  
\*\*\*

## Menu «Chasseral» à Fr. 63.00

Kleiner Salatteller  
\*\*\*

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce  
\*\*\*

Bielersee «Bouillabaisse»

\*\*\*

Twanner Weisswein-Schaum-Crème  
mit Trauben  
\*\*\*

# Zvieri's

---

## **Seeländer-Teller à Fr. 25.50**

Trockenfleisch, Hobelspeck,  
Seeländer Knoblauchwurst, Schinken,  
geräuchertes Forellenfilet,  
drei verschiedene Käse, Ei  
\*\*\*

## **Bielersee-Teller à Fr. 20.50**

Schinken, Salami  
drei verschiedene Käse  
\*\*\*

## **Holzfäller-Zvieri à Fr. 19.00**

Heisser Fleischkäse (200gr.)  
mit Kartoffelsalat  
\*\*\*

## **Bauern-Zvieri à Fr. 20.50**

Heisser Beinschinken (180gr.)  
mit Kartoffelsalat  
\*\*\*

## **Fleischteller à Fr. 21.50**

Schinken, Salami,  
Hobelspeck  
\*\*\*

Fleischdeklaration:  
Sämtliche Fleischprodukte,  
Fleischerzeugnisse und  
Wurstwaren  
CH

# Steh-Lunch

---

## Steh-Lunch «Rustico»

Fr. 39.00 pro Person

Kalt:

Rustico-Baguette mit Schinken und Salami  
Gemügestäbchen mit Dipp  
Marinierte Artischocken, Tomaten und Oliven  
Bruschette gemischt

Warm:

Heisser Fleischkäse mit Brot  
Zanderfilets frittiert mit Tartaresauce  
Mini Baked Potatoes mit Sauerrahm  
Gemüsespiessli

Dessert:

Mini-Crèmeschnitten, Berliner, Muffins,  
Brownies, Profiteroles, Früchtekuchen,  
Gebrannte Crème, Rahm

\*\*\*

## Steh-Lunch «Joran»

Fr. 59.00 pro Person

Kalt:

Rustico-Baguette mit Trockenfleisch und Rohschinken  
Roastbeef- und Tacchino-Tonnato-Brötli  
Silserli mit Lachs  
Marinierte Artischocken, Tomaten und Oliven  
Käseplatte mit Brot  
Melonen-Rohschinken-Spiessli  
Gemügestäbchen mit Dipp  
Mini-Haus-Pastete

Warm:

Heisse Hamme mit Butterzopf  
Zanderfilets frittiert mit Tartaresauce  
Crevettenspiessli  
Meat-Balls mit Sweet-Chilisauce  
Gemüsespiessli  
Mini Baked Potatoes mit Sauerrahm

Dessert:

Mini-Crèmeschnitten, Berliner, Muffins,  
Assortierte Fruchtplatte,  
Diverse Früchtekuchen und Torten,  
Brownies, Profiteroles  
Gebrannte Crème, Rahm

\*\*\*

*Sämtliche Steh-Lunch-Buffets sind **nur** auf Extrafahrten möglich*

# Buffets

---

## **Hamme-Buffer**

**Fr. 46.00 pro Person**

Salatbuffet mit:

Karotten-, Tomaten-, Gurken-, Sellerie-, Kabis- und Blattsalat,

Verschiedene Brote

\*\*\*

Heisser Beinschinken (250gr.)

Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert:

Gebrannte Crème, Meringues, Früchtekuchen,

Frischer Fruchtsalat, Rahm

\*\*\*

## **Buffer «Schüss»**

**Fr. 59.00 pro Person**

Tomatensuppe mit Gin (serviert)

\*\*\*

Geräucherte Forellenfilets

Melone mit Rohschinken

In Olivenöl marinierte Gemüse

6 verschiedene Salate und zwei Saucen

Garnituren: Brotwürfel, Spargeln, Tomaten, Oliven

Kalbsragout

Schweinshalsbraten

Gemüselasagne

Spätzli

Mischgemüse

\*\*\*

Dessert:

Gebrannte Crème, Früchtekuchen,

Crèmeschnitte, Brownies, Muffins

Frischer Fruchtsalat, Rahm

\*\*\*

## **Pasta-Buffer**

**Fr. 35.00 pro Person**

Penne all'arrabbiata,

Lasagne al forno

Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung

Spaghetti

Saucen: Bolognese, Pomodoro, Verdure mediterranee

mit Salatbuffet

\*\*\*

*Sämtliche Buffets sind **nur** auf Extrafahrten möglich*

# Buffets

---

## **Buffet «Lac de Bienne»**

**Fr. 69.00 pro Person**

Gemüsecrèmesuppe (serviert)

\*\*\*

Trockenfleisch und Rohschinken

Rauchfischsortiment

in Olivenöl marinierte Gemüse

Kaltes Roastbeef, Vitello tonnato

6 verschiedene Salate mit zwei Saucen

Garnituren: Brotwürfeli, Spargeln, Tomaten, Oliven

Pouletbrust mit Kräuterrahmsauce

Kalbsschulterbraten glasiert

Gemüse, je nach Saison

Kartoffelgratin

Gemüselasagne

\*\*\*

Dessert:

Frischer Fruchtsalat, Gebrannte Crème,

Früchtekuchen, Himbeer-Mousse, Muffins,

Meringues, Brownies, Rahm

## **Buffet «Drei-Seen-Land»**

**Fr. 89.00 pro Person**

Brocolicrèmesuppe (serviert)

\*\*\*

Vitello tonnato, Kaltes Roastbeef,

Rauchfischsortiment, Krebscocktail,

Terrinen und Pasteten

Melone mit Seeländer Trockenfleisch und Rohschinken,

In Olivenöl marinierte Gemüse,

6 verschiedene Salate und zwei Saucen

Garnituren: Brotwürfeli, Spargeln, Tomaten, Oliven

Kalbs-Carré-Braten

Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce

Saiblingsfilets mit Zitronensauce

Kartoffelgratin

Trockenreis

Verschiedene Gemüse

\*\*\*

Dessert:

Frischer Fruchtsalat, Früchtekuchen, Tiramisu,

Gebrannte Crème, Himbeer-Mousse, Nuss-Nougatino-Schnitte

Profiteroles, Brownies, Crèmeschnitte, Mini-Muffins

Meringues, Rahm, Früchteplatte,

Dessert-Käse und verschiedene Brote

*Sämtliche Buffets sind **nur** auf Extrafahrten möglich*

## Fondue's...

---

### **Fondue Chinoise «Jolimont»**

**Fr. 39.00 pro Person**

Gemischter Salat (serviert)

\*\*\*

260 gr. Fleisch

(Rind- und Pferdefleisch, Pouletbrust) pro Person

Trockenreis

3 verschiedene saure Beilagen

5 verschiedene süsse Beilagen

5 verschiedene Saucen

\*\*\*

### **Fisch-Fondue «Eglistein»**

**Fr. 39.00 pro Person**

Gemischter Salat (serviert)

\*\*\*

240 gr. Fisch (Forelle, Saibling, Egli) pro Person

Trockenreis

5 verschiedene saure Beilagen

5 verschiedene Saucen

\*\*\*

**Käsefondue** „Moitié-Moitié“ 250 gr.  
mit Kartoffeln und Brot,  
Silberzwiebeln, Cornichons und Birnen

**Fr. 28.00 pro Person**

\*\*\*

#### **verfeinert mit:**

Alpenkräutern, Zuschlag .

**Fr. 2.00 pro Person**

Steinpilzen, Zuschlag .

**Fr. 4.00 pro Person**

Morcheln, Zuschlag .

**Fr. 5.00 pro Person**

---

## ... und Raclette

Mit dem eigenen Tisch-Raclette-Ofen das Raclette zubereiten:

**Raclette** 250 gr.

**Fr. 28.00 pro Person**

mit Kartoffeln, Gurken, Silberzwiebeln  
und Früchten

\*\*\*

*Fondue's und Raclette sind **nur** auf Extrafahrten möglich*

## Desserts

---

<b>Eine Spezialität vom Schiff !</b> <b>Twanner «Weisswein-Schaum-Crème»</b> nur Original im Drei-Seen-Land und der Aare	Fr. 9.50
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b>	Fr. 8.50
<b>Gebrannte Crème mit Rahm</b>	Fr. 7.00
<b>Hausgemachtes Fruchtparfait-Glacé</b>	Fr. 7.00
<b>Früchtekuchen mit Rahm</b> (je nach Saison)	Fr. 6.00
<b>Rahmtäfel-Crème mit Rahm</b>	Fr. 7.00
<b>Himbeer-Mousse</b>	Fr. 7.00
<b>Schwarzwälder-Glace-Tranche mit Rahm</b>	Fr. 7.00
<b>Meringues mit Rahm</b>	Fr. 7.00
<b>Tirami-Sù</b>	Fr. 7.00
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	Fr. 8.50
<b>Dessertteller mit</b> Mini-Crèmeschnitte, Mini-Muffins, Brownies und Profiteroles	Fr. 10.50
<b>Apfel-Schnitte</b> (für Diabetiker geeignet)	Fr. 7.00
<b>Friandises-Teller (3Stk.) pro Portion</b> (zum Kaffee)	Fr. 4.50
<b>Dessertbuffet «Süsser Traum»</b> Frischer Fruchtsalat, Früchtekuchen, Gebrannte Creme, Himbeermousse, Tirami-Sù, Profiteroles, Brownies, Crèmeschnitte, Mini-Muffins, Nuss-Nougatino-Schnitte, Meringues, Rahm, Früchteplatte	Fr. 19.50
<b>Zusätzlich zum Dessert-Buffer:</b> Dessert-Käse und verschiedene Brote	Fr. 8.50

*Dessertbuffet **nur** auf Extrafahrten möglich*



### **Informationen und Reservationen**

#### **Bielersee-Gastro AG**

Badhausstrasse 1a  
Postfach  
CH-2501 Biel-Bienne

Telefon +41(0)32 329 88 22  
Telefax +41(0)32 322 33 25  
E-Mail [gastro@bielersee.ch](mailto:gastro@bielersee.ch)  
Internet [www.bielersee.ch](http://www.bielersee.ch)

#### **BSG Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG**

Badhausstrasse 1a  
CH-2501 Biel-Bienne

Telefon +41(0)32-329 88 11  
Telefax +41(0)32-322 33 25  
E-Mail [info@bielersee.ch](mailto:info@bielersee.ch)

[www.bielersee.ch](http://www.bielersee.ch)

**BSG** Bielersee Schifffahrt  
Navigation Lac de Bielle

