

SPEISEKARTE / Carte de mets



ZMORGE / Petit-déjeuner



Matrosen-Zmorge / Petit-déjeuner du marin***

Fr. 16.50

1 Gipfeli, 1 Vollkorn-Mütschli, Brot, 3 Sorten Käse, 2 Stk. Butter,
2 Port. Konfitüre, 1 Glas Orangensaft / 1 croissant, 1 miche, pain en tranches,
3 sortes de fromages, 2 port. de beurre et de confiture, 1 verre de jus d'orange

Kapitäns-Zmorge / Petit-déjeuner du capitaine ***

Fr. 23.50

1 Gipfeli, 1 Vollkorn-Mütschli, 1 Züpfli, Brot, 40 gr. Schinken, 3 Sorten Käse,
1 Joghurt, 1 Pic-Nic-Ei, 2 Port. Butter, 3 Port. Konfitüre, 1 Glas Orangensaft
1 croissant, 1 miche, 1 petite tresse, pain en tranches, 40g jambon, 3 sortes de fromages,
1 yoghourt, 1 oeuf dur, 2 port. de beurre, 3 port. de confiture, 1 verre de jus d'orange

***Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade inklusive / Café, thé, ovomaltine ou chocolat inclus

ZMITTAG / Repas de midi

Vorspeisen / Entrées

Tagessuppe / Potage du jour	Fr. 7.00
Saisonal Blattsalat / Feuilles de salades de saison	Fr. 7.00
Gemischter Salat / Salades assorties	Fr. 8.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Blattsalat und Meerrettichschaum <i>Filet de truite fumé avec feuilles de salades, raifort chantilly</i>	Fr. 16.50
Salatteller mit Ei / Assiette de salades avec œuf dur	Fr. 19.50

Fleisch - Fisch - Vegetarisch / Viandes – poissons - végétariens

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons-Sauce, Nudeln in Butter <i>Escalopes de porc à la crème aux champignons de Paris, nouilles au beurre</i>	Fr. 25.00
Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce, Gemüsereis <i>Emincé de boeuf, sauce au paprika, riz aux légumes</i>	Fr. 24.50
Pochierte Saiblingfilets, Zitronensauce, Gemüsereis <i>Filets d'omble chevalier pochés, sauce au citron, riz aux légumes</i>	Fr. 28.50
Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig gebacken, Tartaresauce, Salzkartoffeln / <i>Filets de perche frits en pâte au vin blanc du Lac de Bienne, sauce tartare, pommes nature</i>	Fr. 29.50
Gemüse „Sweet&Sour“, Nudeln in Butter <i>Légumes «Aigre&Doux», nouilles au beurre</i>	Fr. 19.50
Ravioli lunghi mit mediterranem Gemüse (Artischocken, Dörrtomaten, schwarze Oliven) <i>Ravioli lunghi avec légumes méditerranéens (artichauts, tomates séchées, olives noires)</i>	Fr. 25.50
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum <i>Filets de truite fumés, raifort chantilly</i>	Fr. 24.50
1 Paar Schweinswürstli mit Pommes frites <i>1 paire de saucisses de porc avec pommes frites</i>	Fr. 15.00
Poulet Nuggets** mit Pommes frites / <i>Dés de poulet panés, pommes frites</i>	Fr. 19.50

ZVIERI / GOÛTER

Fisch-Chörbli (Zanderfilets gebacken), Tartaresauce, Brot <i>Corbeille de poissons (Filets de sandre frits), sauce tartare, pain</i>	Fr. 19.50
Bielersee-Teller, mit Schinken, Salami und verschiedene Käse <i>Assiette « Lac de Biemme », avec jambon, salami et fromages divers</i>	Fr. 19.50
Käse-Teller / <i>Assiette de fromages</i>	Fr. 20.50
Salatteller mit Ei / <i>Assiette de salades avec œuf dur</i>	Fr. 19.50
1 Paar heisse Schweinswürstli mit Brot / <i>1 paire de saucisses de porc chaudes avec pain</i>	Fr. 8.00
Sandwiches, mit Schinken, Salami, Käse / <i>Sandwiches, au jambon, salami, fromage</i>	Fr. 7.50
Sandwich gemischt / <i>Sandwich mélé</i>	Fr. 8.50
Portion Pommes frites	Fr. 7.50

Fleischdeklaration:

Schwein (Schweiz). Rind (Schweiz) Fleischerzeugnisse: Schinken, Salami, Wurstwaren (Schweiz)

Pouletnuggets** (Brasilien): Kann mit Antibiotika als Leistungsförderer und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Zum Garnieren unserer Desserts und Coupes verwenden wir geschlagenen Vollrahm

Getränkekarte / Carte des boissons

Kaffee / Café Tee / Thé Milch / Lait

Café / Espresso / Schale/Café au lait	3.90
Doppelter Espresso / Espresso double	6.00
Tee / Thé, divers	3.90
Schokolade / Ovomaltine warm*/kalt / <i>Chocolat / ovomaltine chaud*/froid</i>	4.20
*dampferhitzt / <i>chauffé à la vapeur</i>	
Kalte Milch / <i>Lait froid</i> , 3dl	3.00

Mineralwasser offen / Eau minérale ouvert

	30 cl	50cl
Valserwasser mit Kohlensäure/ <i>avec gaz</i>	4.20	6.00
Coca Cola** / Eistee/ <i>Thé froid</i> ** / Sprite	4.20	6.00

(Mineralwasser im Offenausschank servieren wir während der Hochsaison)

In Flaschen / En bouteille

	20cl	33cl	50cl
Valser classic / naturelle		4.50	6.00
Suure Moscht / <i>Cidre</i>			6.00
Coca Cola**, Coca Cola light** / Coca Cola Zero**		4.50	
Rivella rot/ <i>rouge</i> / blau/ <i>bleu</i>		4.50	
Fanta / Sprite / Eistee/ <i>Thé froid</i> **		4.50	
Apfelsaft / <i>Jus de pomme</i>		4.50	
Bitter Lemon, Tonic	4.50		
Orangensaft / <i>Jus d'orange</i>	4.50		

Bier / Bière (Bier im Offenausschank servieren wir nur während der Hochsaison)

	30cl	33cl
Cardinal / Panaché vom Fass / <i>pression</i>	4.50	
Cardinal Spezial (Flasche/ <i>bouteille</i>)		4.70
Carlsberg Alkoholfrei / <i>sans alcool</i> (Flasche/ <i>bouteille</i>)		4.70
Panaché (Flasche/ <i>bouteille</i>)		4.70

**Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero und Nestea Eistee enthalten Konservierungsmittel E 338, E202, E211

**Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero et Nestea contiennent les produits de conservation E338, E202, E211.

Weine / Vins	<i>offen/ouvert</i>	1dl	2dl	3dl	5dl
Weiss / blanc Chasselas					
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann		4.10	8.20	12.30	20.50
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					20.50
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis					20.50
Weiss - Spezialitäten					
Twanner Chardonnay, H.& P. Feitknecht, Twann					29.00
Twanner Sauvignon blanc, H.& P. Feitknecht, Twann					29.00
Oeil de Perdrix					
Schafiser, Fabian Teutsch, Schafis		5.00	10.00	15.00	25.00
Rot / rouge					
Twanner Pinot Noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann		5.00	10.00	15.00	25.00
Erlacher Pinot noir Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					25.00
Flaschenweine / Vins en bouteille					
Weiss / blanc Chasselas					
			3,75dl		7 / 7,5dl
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann					32.00
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					32.00
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis					32.00
Oeil de Perdrix					
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann					36.00
Rot / rouge					
Twanner Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann					36.00
Erlacher Pinot noir vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					36.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis			20.50		
Rotwein - Spezialitäten					
Erlacher Zweigelt, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach					46.00
Twanner Pinot noir BARRIQUE, Werner K. Engel, Twann					53.00
Schaumweine / Vins mousseux					
			2dl		7 / 7,5 dl
Prosecco Val d'Oca			14.00		
Prosecco Teresa Rizzi					43.00
Twanner Brut, Méthode traditionell, Werner K. Engel, Twann					48.00
Aperitif, Liqueur					
Martini weiss		16Vol%	6cl		6.00
Campari		23Vol%	4cl		5.50
Cynar		16.5Vol%	4cl		5.50
Ricard		45Vol%	2cl		5.00
Bätzi		40Vol%	2cl		4.50
Kirsch / Williams / Pflümli / Grappa / Marc		40Vol%	2cl		5.50
Wodka		40 Vol%	5cl		8.00
Gordon's Gin		37.5 Vol%	5cl		8.00
Rémy Martin VSOP		40Vol%	3cl		9.00
Ballantine's Whisky		40 Vol%	5cl		9.00
Bacardi		40 Vol%	5cl		10.00
Jack Daniel's		40 Vol%	5cl		12.00
Zusatz Mineral/Jus zu Spirituosen					1.50
Zusatz Fläschli zu Spirituosen					3.00