

# 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

Saisonaler Blattsalat / Feuilles de salades de saison Fr. 7.00

Gemischter Salat / Salades assorties Fr. 8.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Blattsalat und Meerrettichschaum  
Filet de truite fumé avec feuilles de salades, raifort chantilly 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  
Escalopes de porc à la crème aux champignons de Paris, nouilles au beurre Fr. 25.00

Rindsgeschnetzelttes mit Paprikasauce, Gemüsereis  
Emincé de boeuf, sauce au paprika, riz aux légumes Fr. 24.50

Pochierte Saiblingfilets, Zitronensauce, Gemüsereis  
Filets d'omble chevalier pochés, sauce au citron, riz aux légumes Fr. 28.50

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum  
Filets de truite fumés, raifort chantilly Fr. 24.50

Gemüse „Sweet&Sour“, Nudeln in Butter  
Légumes «Aigre&Doux», nouilles au beurre Fr. 19.50

Ravioli lunghi mit mediterranem Gemüse (Artischocken, Dörrtomaten, schwarze Oliven)  
Ravioli lunghi avec légumes méditerranéens (artichauts, tomates séchées, olives noires) Fr. 25.50

1 Paar heisse Schweinswürstli mit Nudeln  
1 paire de saucisses de porc chaudes avec nouilles au beurre Fr. 15.00

1 Paar heisse Schweinswürstli mit Brot  
1 paire de saucisses de porc chaudes avec pain Fr. 8.00

## ZVIERI / GOÛTER

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 Schweinswurstli 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

Fleischdeklaration:

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

Zum Garnieren unserer Desserts verwenden wir geschlagenen Vollrahm

## Getränkerte / Carte des boissons

### Kaffee / Café Tee / Thé Milch / Lait

Café / Espresso / Schale/Café au lait	3.90
Doppelter Espresso / <i>Espresso double</i>	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

	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

(Bier im Offenausschank servieren wir nur während der Hochsaison)

\*\*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	offen/ouvert	1dl	2dl	3dl	5dl
--------------	--------------	-----	-----	-----	-----

**Weiss / blanc Chasselas**

Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn	4.10	8.20	12.30	20.50
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach				20.50

**Weiss - Spezialitäten**

Twanner Chardonnay, H.& P. Feitknecht, Twann				29.00
Twanner Sauvignon blanc, H.& P. Feitknecht, Twann				29.00

**Oeil de Perdrix**

Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn	5.00	10.00	15.00	25.00
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach				25.00

**Rot / rouge**

Pinot noir de Neuchâtel, Bürgergemeinde Stadt Solothurn	5.00	10.00	15.00	25.00
Erlacher Pinot noir Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach				25.00

**Flaschenweine / Vins en bouteille****Weiss / blanc Chasselas**

			<b>3,75dl</b>	<b>7 / 7,5dl</b>
Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn				32.00
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach				32.00

**Oeil de Perdrix**

Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn				36.00
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann				36.00

**Rot / rouge**

Pinot noir de Neuchâtel, Bürgergemeinde Stadt Solothurn				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**

			<b>2dl</b>	<b>7 / 7,5 dl</b>
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