

# 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

Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce, Gemüserais  
*Emincé de boeuf, sauce au paprika, riz aux légumes* Fr. 24.50

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

Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig gebacken,  
Tartaresauce, Salzkartoffeln / *Filets de perche frits en pâte au vin blanc*  
*du Lac de Biemme, sauce tartare, pommes nature* Fr. 29.50

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

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

1 Paar Schweinswürstli mit Pommes frites  
*1 paire de saucisses de porc avec pommes frites* Fr. 15.00

Poulet Nuggets\*\* mit Pommes frites / *Dés de poulet panés, pommes frites* 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 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 / Chocolat / ovomaltine chaud*/froid	4.20
*dampferhitzt / chauffé à la vapeur	
Kalte Milch / Lait froid, 3dl	3.00

Mineralwasser in Flaschen / Eau minérale en bouteille	20cl	33cl	50cl
Valschwasser classic / mit Kohlensäure / avec gaz		4.50	6.00
Valschwasser naturelle / ohne Kohlensäure / sans gaz	4.50	6.00	
Suure Moscht / Cidre			6.00
Coca Cola**, Coca Cola light** / Coca Cola Zero**		4.50	
Rivella rot/rouge / blau/bleu		4.50	
Fanta / Sprite / Eistee/Thé froid**		4.50	
Apfelsaft / Jus de pomme		4.50	
Bitter Lemon, Tonic	4.50		
Orangensaft / Jus d'orange	4.50		

### Bier / Bière in Flaschen / en bouteille

	33cl
Cardinal Spezial	4.70
Carlsberg Alkoholfrei / sans alcool	4.70
Panaché	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.

<b>Weine / Vins</b>	<i>offen/ouvert</i>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Weiss / blanc Chasselas</b>					
Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn		4.10	8.20	12.30	20.50
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					20.50
<b>Weiss - Spezialitäten</b>					
Twanner Chardonnay, H.& P. Feitknecht, Twann					29.00
Twanner Sauvignon blanc, H.& P. Feitknecht, Twann					29.00
<b>Oeil de Perdrix</b>					
Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn		5.00	10.00	15.00	25.00
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					25.00
<b>Rot / rouge</b>					
Pinot noir de Neuchâtel, Bürgergemeinde Stadt Solothurn		5.00	10.00	15.00	25.00
Erlacher Pinot noir Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					25.00
<b>Flaschenweine / Vins en bouteille</b>					
<b>Weiss / blanc Chasselas</b>					
Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn			<b>3,75dl</b>		<b>7 / 7,5dl</b>
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					32.00
<b>Oeil de Perdrix</b>					
Le Landeron, Bürgergemeinde Stadt Solothurn					36.00
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann					36.00
<b>Rot / rouge</b>					
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	
<b>Rotwein - Spezialitäten</b>					
Erlacher Zweigelt, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach					46.00
Twanner Pinot noir BARRIQUE, Werner K. Engel, Twann					53.00
<b>Schaumweine / Vins mousseux</b>					
Prosecco Val d'Oca			<b>2dl</b>		<b>7 / 7,5 dl</b>
Prosecco Teresa Rizzi			14.00		43.00
Twanner Brut, Méthode traditionell, Werner K. Engel, Twann					48.00
<b>Aperitif, Liqueur</b>					
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