

MEIN GENUSS

Bankettangebot 2010

für das Hafenrestaurant Joran
und das Catering der Bielersee Schifffahrt

BIELERSEE 
gastro

Joran
RESTAURANT DU PORT

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung folgende Punkte

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

Internet www.bielersee.ch

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 Spezialmenus für Allergiker. Bitte beachten Sie dabei, dass sie dieselbe Vorspeise wie auch das gleiche Dessert auswählen.

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

Steh-Lunch's, Bufferets 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 Giaouque, Erlach	20.50
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	20.50
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis	20.50
Neuchâtel, Rebput der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	20.50

Œil de Perdrix

Bielensee (Schafiser oder Erlacher)	25.00
Domaine de Soleure, Rebput der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	25.00

Rot

Erlacher Pinot noir vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	25.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann	25.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis	25.00
Pinot noir de Neuchâtel, Rebput der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	25.00

Spezialitäten vom Bielersee:

Weisswein

Twanner Chardonnay, 50cl	29.00
Hans & Peter Feitknecht, Twann	
Twanner Sauvignon blanc, 50cl	29.00
Hans & Peter Feitknecht, Twann	

Rotwein

Syrah vom Schlosskeller, 50cl, Beat Giaouque, Erlach	30.50
Erlacher Zweigelt, 70cl, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach	46.00
Twanner Pinot noir Barrique, 70cl, Werner K. Engel, Twann	53.00

Flaschenweine

70/75cl

Weiss (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	32.00
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	32.00
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis	32.00
Le Landeron, Rebput der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	32.00

Oeil de Perdrix

Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann	36.00
Domaine de Soleure, Rebput der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	36.00

Rot

Erlacher Pinot noir vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	36.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann	36.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis	36.00
Pinot noir de Neuchâtel, Rebput der Bürgergemeinde Stadt Solothurn**	36.00

Getränkeangebot

Schaumwein / Champagner

Twanner Brut, Werner K. Engel, Twann	75cl	48.00
Champagner Jacquart Brut		79.00
Prosecco Teresa Rizzi		43.00

Bier

Cardinal vom Fass *** / Panaché ***	30cl	33cl	4.50
Cardinal Spezial (Flasche)			4.70
Carlsberg alkoholfrei (Flasche)			4.70
Panaché (Flasche)			4.70

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

Bowlen

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

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

7,6% MWST sind in allen Preisen inbegriffen.
Änderungen betreffend Angebot und Preise bleiben vorbehalten.

Getränkeangebot

Kaffee, Tee, Milch

Kaffee / Espresso / Schale	3.90
Espresso doppelt	6.00
Ovomaltine warm/kalt	4.20
Schokolade warm/kalt	4.20
Tee divers (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutte, Verveine)	3.90

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Offenausschank:***	30cl	50 cl
Valservasser mit Kohlensäure	4.20	6.00
Coca Cola ☞	4.20	6.00
Sprite	4.20	6.00
Eistee Nestea ☞	4.20	6.00

in Flaschen:	20cl	33cl	50cl
Valservasser mit Kohlensäure	4.50	6.00	
Valservasser ohne Kohlensäure	4.50	6.00	
Suure Most Ramseier		6.00	
Coca Cola Light / Coca Cola / Cola Zero ☞	4.50		
Rivella blau / rot	4.50		
Fanta, Sprite	4.50		
Apfelsaft Ramseier	4.50		
Eistee Nestea ☞	4.50		
Orangensaft	4.50		
Tonic water	4.50		
Bitter Lemon	4.50		

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

***Auf den Schiffen

MS Petersinsel,



MS Berna



und MS Siesta,



werden Mineral und Bier während der Hochsaison im Offenausschank angeboten.

Frühstück

Matrosen-Zmorge

1 Gipfeli	Fr. 16.50
1 Vollkorn-Mütschli	
Brot	
3 Sorten Käse	
1 Glas Orangensaft	
2 Port. Butter, 2 Port. Konfitüre	
inklusive Kaffee, Tee,	
Ovomaltine oder Schokolade	

Kapitäns-Zmorge

1 Gipfeli	Fr. 23.50
1 Vollkorn-Mütschli	
1 Züpfli	
Brot	
1 Joghurt	
3 Sorten Käse	
40gr. Schinken	
2 Port. Butter, 3 Port. Konfitüre	
1 Pic-Nic Ei	
1 Glas Orangensaft	
inklusive Kaffee, Tee,	
Ovomaltine oder Schokolade	

Seeland-Zmorge

1 Gipfeli	Fr. 30.50
1 Vollkorn-Mütschli	
1 Züpfli	
Brot	
1 Joghurt	
3 Sorten Käse	
40gr. Schinken	
2 Port. Butter, 3 Port. Konfitüre	
1 Pic-Nic Ei	
1 Glas Orangensaft	
1 Kiwi	
1 Canapé mit Lachs	
inklusive Kaffee, Tee,	
Ovomaltine oder Schokolade	

Zum «Aperitif»

Aperitif-Buffer I à Fr. 14.50

Gemischtes Meterbaguette
Tête-de-Moine-Rosette

Gemüsestäbchen mit Dipp
Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln

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
Salami-Silserli
Mini-Sandwich mit Schinken
Gemüsestäbchen mit Dipp
Marinierte Oliven
Sbrinzmöckli mit Brot
Geräucherte Forelle im Löffel

Ab 10 Personen
Auf Kursfahrten möglich,
aber nicht in Buffetform

Aperitif-Buffer III à Fr. 25.00

Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäs-Chüechli
Silserli mit Lachs
Marinierte Oliven
Gemüsestäbchen mit Dipp
Melone-Rohschinken-Spiessli
Sbrinzmöckli mit Brot
Geräucherte Forelle im Löffel
Speckzopf
Crevettenspiessli

Ab 15 Personen
Auf Kursfahrten möglich,
aber nicht in Buffetform

Zum «Aperitif»

Warm

Mini-Schinkengipfeli
Mini-Chäs-Chüechli

Fr. 2.80 pro Stück
Fr. 2.80 pro Stück

«IN»

Melone-Rohschinken-Sticks
Bruschette mit Tomaten-, Oliven-, und Artischockenpaste
Silserli mit Lachs
Silserli mit Salami

Fr. 7.50 pro 5 Stück
Fr. 7.50 pro 3 Stück
Fr. 4.00 pro Stk.
Fr. 3.50 pro Stk.

Exklusiv

Geräucherte Forelle im Löffel
Crevettenspiessli

Fr. 3.50 pro Stück
Fr. 2.80 pro Stück

Gemüse

Gemüsestäbchen mit Dipp (100gr.)
Cherry-Tomaten mit Mozzarellakugeln (3 Spiessli)
Verschiedene Oliven (100gr.)

Fr. 3.50 pro Portion
Fr. 4.00 pro Portion
Fr. 8.50 pro Portion

Rustico-Baguette am Meter

gefüllt mit:

Schinken, Salami oder Käse
Trockenfleisch und Rohschinken
Roastbeef mit Tartarsauce

Fr. 32.00 pro 50cm
Fr. 43.00 pro 50cm
Fr. 36.00 pro 50cm

Zopf - Hamme - Käse

Speckzopf
Warme Hamme mit Zopf
Sbrinzmöckli mit Brot

Fr. 5.50 pro 100gr.
Fr. 8.50 pro Person
Fr. 6.50 pro 100gr.

Snacks

Pommes Chips, Salznüssli und Sticks
Blätterteiggebäck gesalzen (50gr.)

Fr. 3.50 pro Person
Fr. 5.00 pro Person

Bowlen

Früchtebowle mit Alkohol
Früchtebowle ohne Alkohol

Fr. 30.00 pro Liter
Fr. 24.00 pro Liter

Menu's

Vorspeisen – Alternative:

Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum	Fr. 13.00
Kleiner Salatteller mit Terrine	Fr. 13.00
Melone mit Rohschinken	Fr. 13.00
Thunfisch-Carpaccio	Fr. 15.00
Rinds-Carpaccio	Fr. 16.00
Antipasti-Teller	Fr. 14.00

Menu I à Fr. 33.50

Blattsalat ***
Zanderfilets «Müllerin-Art» Salzkartoffeln Blattspinat ***
Hausgemachtes Fruchtparfait-Glacé ***

Menu II à Fr. 36.50

Gemischter Salat ***
Pochierte Saiblingfilets Zitronensauce Gemüserais ***
Frischer Fruchtsalat mit Rahm ***

Menu III à Fr. 29.50

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

Menu IV à Fr. 35.50

Blattsalat ***
Kalbsbraten und Pouletoberschenkel Bratkartoffeln Erbsen und Karotten ***
Vacherin-Glacé-Tranche ***

Menu V à Fr. 32.00

Blattsalat ***
Suure Mocke (Rind) Kartoffelstock Karotten ***
Gebrannte Crème mit Rahm ***

Menu VI à Fr. 29.00

Gemischter Salat ***
Pouletbrust mit Waldpilzen Hausgemachte Spätzli ***
Birnen-Törtli ***

Suppe anstelle des Salates auf Anfrage

Menu's

Menu VII à Fr. 28.50

Blattsalat ***
Geschnetzeltes Pouletfleisch «Sweet and Sour» Basmatireis ***
Mango-Blutorangen-Mousse ***

Menu IX à Fr. 29.00 (Vegi)

Blattsalat ***
Seeländer Rahm-Gemüsetopf (Karotten, Broccoli, Bohnen, Kohlrabi Erbsen, Kartoffeln) ***
Vacherin-Glacé-Tranche ***

Menu XI à Fr. 29.00 (Vegi)

Gemischter Salat ***
Spätzli-Pfanne mit Pilzen ***
Früchtekuchen mit Rahm (nach Saison) ***

Menu VIII à Fr. 42.00

Gemischter Salat ***
Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher-Art» Hausgemachte Rösti ***
Apfelstrudel mit Vanillesauce ***

Menu X à Fr. 27.50 (Vegi)

Blattsalat ***
Gemüse «Sweet and Sour» Basmatireis ***
Mango-Blutorangen-Mousse ***

Menu XII à Fr. 33.50 (Vegi)

Blattsalat ***
Ravioli lunghi auf mediterranem Gemüse (Artischockenherzen, Dörrtomaten und schwarzen Oliven) ***
Tirami-Sù ***

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

Gala – Menu's

Menu «Siesta» à Fr. 58.00

Vitello tonnato

Tortellini in Brodo

Brasato al Barolo
Verdure
Polenta

Tirami-Sù

Menu «MobiCat» à Fr. 62.00

Melone mit Rohschinken

Bouillon mit Sherry

Wienerschnitzel (Kalb)
Schmelzkartoffeln
Mischgemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu «Chasseral» à Fr. 63.00

Kleiner Salatteller

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce

Bielersee «Bouillabaisse»

Twanner Weisswein-Schaum-Crème
mit Trauben

Menu «Berna» à Fr. 78.00

Hors d'œuvre-Teller

Klare Gemüsesuppe

Rindsfilet an Estragonschaum
Kartoffelgratin
Bohnenbündchen

Hausgemachtes Fruchtparfait-Glacé

Menu «Petersinsel» à Fr. 72.00

Geräuchertes Forellenfilet

Tomatensuppe mit Basilikum

Kalbssteak mit Pilzen
Nudeln in Butter
Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Zvieri's

Seeländer-Teller à Fr. 25.50

Trockenfleisch, Rohschinken,
Seeländer Trockenwurst, Schinken,
geräuchertes Forellenfilet,
drei verschiedene Käse, Ei

Holzfüller-Zvieri à Fr. 18.00

Heisser Fleischkäse (200gr.)
mit Kartoffelsalat

Sonntigs-Zvieri à Fr. 21.00

Ein Pastetli mit Brätchügeli
Karotten und Erbsen

Bielersee-Teller à Fr. 19.50

Schinken, Salami
drei verschiedene Käse

Bauern-Zvieri à Fr. 19.50

Heisser Beinschinken (180gr.)
mit Kartoffelsalat

Fleischdeklaration:
Sämtliche Fleischprodukte,
Fleischerzeugnisse und
Wurstwaren CH

Poulet BRAS

Steh-Lunch

Steh-Lunch «Rustico»

Fr. 39.00 pro Person

Kalt:

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

Warm:

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

Dessert:

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

Steh-Lunch «Joran»

Fr. 55.00 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
Gemüsestäbchen mit Dipp
Mini-Haus-Pastete

Warm:

Heisse Hamme mit Butterzopf
Zanderfilets frittiert mit Tartaresauce
Crevettenspiessli
Meat-Balls mit Sweet-Chilisauce
Yakitori-Curry-Spiessli (Poulet)
Gemüsespiessli
Mini Backed Potatoes mit Sauerrahm

Dessert:

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

Sämtliche Steh-Lunch-Bufferets sind nur auf Extrafahrten möglich

Bufferets

Hamme-Bufferet

Fr. 44.00 pro Person

Salatbufferet mit:

Kartoffel-, Karotten-, Mais-, Gurken-, Kabis- und Blattsalat,
Verschiedene Brote
Garnituren: Brotwürfeli, Tomaten

Heisser Beinschinken (250gr.)

Kartoffelgratin

Dessert:

Gebrannte Crème, Meringues, Rüeblitorte,
Frischer Fruchtsalat, Rahm

Bufferet «Schüss»

Fr. 57.00 pro Person

Tomatensuppe mit Gin (serviert)

Geräucherte Forellenfilets

Melone mit Rohschinken

In Olivenöl marinierte Gemüse

6 verschiedene Salate und zwei Saucen

Garnituren: Brotwürfeli, Spargeln, Tomaten, Oliven

Schweinshalsbraten

Pouletschenkel

Gemüselasagne

Spätzli

Mischgemüse

Dessert:

Gebrannte Crème, Früchtekuchen,
Crèmeschnitte, Brownies, Muffins
Frischer Fruchtsalat, Rahm

Pasta-Bufferet

Fr. 35.00 pro Person

Penne all'arrabbiata,

Lasagne al forno

Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung

Spaghetti

Saucen: Bolognese, Pomodoro, Verdure mediterranean
mit Salatbufferet

Sämtliche Bufferets 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, Rüeblitorte, Muffins,

Meringues, Brownies, Rahm

Buffet «Drei-Seen-Land»

Fr. 89.00 pro Person

Brocolicrèmesuppe (serviert)

Vitello tonnato,

Rauchfischsortiment, Thunfisch-Carpaccio,

Terrinen und Pasteten, Crevettencocktail,

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, Rüeblitorte,

Früchtekuchen, Gebrannte Crème,

Profiteroles, Brownies, Tiramì-Sù, Crèmeschnitte,

Muffins, Meringues, Rahm, Früchteplatte,

Dessert-Käse und verschiedene Brote

Sämtliche Buffets sind nur auf Extrafahrten möglich

Fondue's...

Fondue Chinoise «Jolimont»

Fr. 36.00 pro Person

Gemischter Salat (serviert)

260 gr. Fleisch (Rind und Pouletbrust) pro Person

Trockenreis

3 verschiedene saure Beilagen

3 verschiedene süsse Beilagen

5 verschiedene Saucen

Fisch-Fondue «Eglistein»

Fr. 36.00 pro Person

Gemischter Salat (serviert)

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

Trockenreis

5 verschiedene saure Beilagen

5 verschiedene Saucen

Käsefondue (Hausmischung), 250 gr.

Fr. 28.00 pro Person

mit Kartoffeln und Brot,

Silberzwiebeln und Cornichons

... 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

Eine Spezialität vom Schiff ! Twanner «Weisswein-Schaum-Crème» nur Original im Drei-Seen-Land und der Aare	Fr. 8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.00
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 7.00
Hausgemachtes Fruchtparfait-Glacé	Fr. 7.00
Früchtekuchen mit Rahm (je nach Saison)	Fr. 6.00
Rüebliorte	Fr. 7.00
Birnen-Törtli	Fr. 7.00
Vacherin-Glacé-Tranche (Vanille-Erdbeer)	Fr. 7.00
Meringues mit Rahm	Fr. 6.50
Tirami-Sù	Fr. 7.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Dessertteller mit Mini-Crèmeschnitte, Mini-Muffins, Brownies und Profiteroles	Fr. 10.50
Apfelschnitte (Für Diabetiker geeignet)	Fr. 7.00
Dessertbuffet «Süsser Traum» Frischer Fruchtsalat, Rüebliorte, Früchtekuchen, Gebrannte Creme, Profiteroles, Brownies, Tirami-Sù, Crèmeschnitte, Muffins, Meringues, Rahm, Früchteplatte	Fr. 19.50
Zusätzlich zum Dessert-Buffer: 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
Internet 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

www.bielersee.ch

BSG Bielersee Schiffahrt
Navigation Lac de Biemme

