

Für Gaumenfreunde
Pour les gourmets

Bankettangebot Offre de banquets



Tête de Moine, «Seeländerli», Twanner Weisswein – eine Auswahl von regionalen Köstlichkeiten, die das Drei-Seen-Land charakterisieren. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl von unserem Bankettangebot persönlich. Geben sie Ihrem Anlass mit unseren Köstlichkeiten die besondere Note.

Herzlich Willkommen bei der Bielersee-Gastro AG

La Tête de Moine, «Seeländerli», le vin blanc de Twann – quelques délicatesses régionales qui caractérisent si bien le Pays des Trois-Lacs. C'est avec grand plaisir que nous vous conseillons personnellement dans le choix de nos propositions de banquets. Donnez une note personnelle à votre évènement grâce à nos délices culinaires.

Bienvenue chez Gastro Lac de Bienne SA

Kursfahrten | Croisières

Gruppenanlässe ab 10 Personen auf dem längsten Wasserweg der Schweiz | Evènements pour groupes dès 10 personnes sur la plus longue voie navigable de Suisse

4

Getränke | Boissons

5 – 7

Frühstücke | Petits-déjeuners

8

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

9 – 10

Menüs | Menus

11 – 13

Zvieris | Les quatre-heures

14

Desserts / Käse | Desserts / Fromages

15

Extrafahrten | Croisières spéciales

Mieten Sie Ihr eigenes Schiff und überraschen Sie Ihre Gäste an Bord | Louez votre propre bateau et surprenez vos invités à bord

16

Getränke | Boissons

17 – 19

Frühstücke / Brunch | Petits-déjeuners / Brunch

20

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

21 – 22

Menüs | Menus

23 – 25

Lunch-Bufferets | Buffets de midi

26

Bufferets

27 – 29

Fondues / Raclette

30

Zvieris | Les quatre-heures

31

Desserts / Käse | Desserts / Fromages

32

Unterhaltung & Dekoration | Animation & décoration

33

Joran / Parc Café

33

Allgemeine Geschäftsbedingungen | Conditions générales

34 – 35

4



Planen Sie einen Gruppenanlass auf dem Schiff? Lassen Sie sich durch unser Bankettangebot inspirieren! Sei es ein Frühstück mit Ihren Vereinskollegen, ein Apéro mit Ihren Wanderfreunden, oder ein Mittagessen im Kreis Ihrer Liebsten – wir haben das passende Angebot* für Sie.

L'idée d'organiser un évènement de groupe sur un bateau vous effleure l'esprit? Découvrez nos propositions de banquets! Que cela soit un petit-déjeuner avec les collègues de votre association, un apéro avec vos amis randonneurs ou encore un déjeuner avec vos proches, nous avons certainement l'offre* qui vous convient.

*Bitte beachten Sie, dass die folgenden Angebote für Gruppen ab 10 Personen gelten. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten, sind wir darauf angewiesen, dass Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auswählen. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier/Veganer einen alternativen Hauptgang an (Menü H/Menü I). Unsere AGBs finden Sie auf Seite 34.

*Veuillez noter que les offres suivantes ne sont valables que pour des groupes à partir de 10 personnes. Afin de vous garantir un service de qualité, nous vous remercions de choisir une variante de menu pour vos invités. Pour les personnes végétariennes/véganes, nous offrons tout naturellement une alternative pour le plat principal (menu H/menu I). Les conditions générales sont indiquées en page 35.

5

Getränke | Boissons

Regionale Weine | Vins régionaux

Weisswein | Vin blanc (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann
Weingut Schössli, Fabian Teutsch, Schafis

50 cl	70/75 cl
24.—	34.—
24.—	34.—
24.—	34.—

Roséwein | Vin rosé (Œil de Perdrix)

Bielersee | Lac de Bienne

28.50	38.—
-------	------

Rotwein | Vin rouge (Pinot noir)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach
Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Nick Bösiger, Twann
Weingut Schössli, Fabian Teutsch, Schafis

28.50	38.—
28.50	38.—
28.50	38.—

Spezialitäten vom Bielersee Spécialités de la région du Lac de Bienne

Weisswein | Vin blanc

Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann
Sauvignon blanc, Hans & Peter Feitknecht, Twann
Pinot gris Hasenlauf, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach

50 cl	70/75 cl
31.50	
31.50	
31.50	

Rotwein | Vin rouge

Diolinoir, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach
Zweigelt Hasenlauf, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach
Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann

32.50	
	47.—
	54.—

Schaumwein | Vin mousseux

Frauenkopf Brut, Nick Bösiger, Twann
Prosecco Argento DOC
Rimuss Secco (ohne Alkohol | sans alcool)

75 cl
49.—
45.—
34.—

Als Seeländer-Firma berücksichtigen wir die lokalen Weinbauern. Deshalb finden Sie auf unserer Weinkarte ausschliesslich Weine aus der Region. Die Auswahl der Weine kann je nach Schiff/Kurs variieren. Wünschen Sie einen Wein aus anderen Provenienzen beraten wir Sie gerne.

En tant que société sise au cœur du Pays Trois-Lacs, nous soutenons les viticulteurs de notre région. Raison pour laquelle, notre carte de vins ne propose que des vins régionaux. La sélection du vin peut varier selon le bateau ou la course. Si vous désirez des vins d'autres provenances, nous sommes à votre entière disposition pour vous conseiller.

Getränke | Boissons

6

Bier / Suure Most | Bière / Cidre (Flaschen | Bouteilles)

«La Marmotte», helles unfiltriertes Bieler Bier Bière blonde et non filtrée de Bienne	33 cl	5.90
Cardinal Spezial spéciale	33 cl	4.90
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	4.90
Suure Most mit Alkohol Cidre alcoolisé	49 cl	6.—

Aperitifs und Spirituosen | Apéritifs et spiritueux

Martini weiss blanc	15 Vol. %	4 cl	6.—
Campari	23 Vol. %	4 cl	6.—
Cynar	16,5 Vol. %	4 cl	6.—
Ricard	45 Vol. %	2 cl	5.—

Bätzi	40 Vol. %	2 cl	4.50
Kirsch Cerise	40 Vol. %	2 cl	5.50
Williams	40 Vol. %	2 cl	5.50
Pflümli Prune	40 Vol. %	2 cl	5.50
Grappa	37,5 Vol. %	2 cl	5.50

Mineral und Jus zu Spirituosen Eau minérale et jus avec les spiritueux	plus	1.50
Tonic / Cola Cola usw. zu Spirituosen Tonic / Coca Cola etc. avec les spiritueux	plus	3.—

Bowlen | Bowle

Früchtebowle mit Alkohol Bowle aux fruits, alcoolisé		30.—
Früchtebowle ohne Alkohol Bowle aux fruits, sans alcool		24.—

1 L

Getränke | Boissons

7

Kaffee, Tee, Milch | Café, thé, lait

Kaffee / Espresso / Schale Café / Espresso / Café au lait	4.30
Doppelter Espresso Espresso double	6.—
Ovomaltine warm / kalt Ovomaltine chaud / froid	4.50
Schokolade warm / kalt Chocolat chaud / froid	4.50
Teeauswahl (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut)	
Choix de thés (noir, menthe, cynorrhodon et verveine)	4.—

Nach einem feinen Essen Après un bon repas	
Friandises zum Kaffee pour le café (3 Stück pièces)	
pro Portion par portion	4.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen) | Eaux minérales, limonades et jus (Bouteilles)

	20 cl	33 cl	50 cl
Valserwasser classic, mit Kohlensäure gazeuse		4.70	6.—
Valserwasser silence, ohne Kohlensäure non gazeuse		4.70	6.—
Coca Cola		4.70	
Coca Cola Zero		4.70	
Rivella rot rouge		4.70	
Rivella blau bleu		4.70	
Sprite		4.70	
Schorle		4.70	
Eistee Thé froid		4.70	
Orangensaft Jus d'orange Michel	4.70		
Tomatensaft Jus de tomates Michel	4.70		
Tonic water	4.70		
Bitter Lemon	4.70		

Frühstücke | Petits-déjeuners

8

Gipfeli und Mütschli

Butter-Gipfeli	pro Stück	CHF	1.70
Körner-Mütschli	pro Stück	CHF	1.70

Croissant et petit pain

Croissant au beurre	par pièce	CHF	1.70
Petit pain de seigle	par pièce	CHF	1.70

Matrosen-Zmorge

CHF 17.—

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot
3 regionale Käsesorten
2 Portionen Butter und Konfitüre
1 Glas Orangensaft
2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

Petit-déjeuner Matelot

CHF 17.—

1 croissant, 1 petit pain de seigle, pain en tranches
3 sortes de fromages de la région
2 portions de beurre et de confitures
1 verre de jus d'orange
2 tasses de café, thé, ovomaltine ou chocolat

Kapitäns-Zmorge

CHF 24.—

Matrosen-Zmorgen plus
1 Zöpfli
1 Joghurt
1 Picknick-Ei
40 g Schinken

Petit-déjeuner Capitaine

CHF 24.—

Petit-déjeuner Matelot plus
1 petite tresse
1 yoghurt
1 œuf dur
40 g de jambon

Seeland-Zmorge

CHF 30.50

Kapitäns-Zmorge plus
1 Apfel
1 Lachs-Canapé
1 zusätzliche Tasse Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

Petit-déjeuner Seeland

CHF 30.50

Petit-déjeuner Capitaine plus
1 pomme
1 canapé au saumon fumé
1 tasse de café, thé, ovomaltine ou chocolat en supplément

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

9

Aperitif-Teller Zihl

CHF 16.50

Mini-Sandwich mit Schinken und Salami
Tête de Moine auf Körner-Baguette
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln
Crostini mit Seeländer-Gemüse
Zanderterrine mit Absinth im Löffel

Assiette d'apéritif Thielle

CHF 16.50

Mini-sandwich au jambon et salami
Tête de Moine sur pain de seigle
Tomates cerise et mozzarella
Crostini avec légumes du Seeland
Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère

Aperitif-Teller Broye

CHF 21.50

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch)
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot
Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot
Käsespiessli «Jura»
Gemischtes Tapas-Plättli (Baguette-Tranche mit Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust, Saiblingstartar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

Assiette d'apéritif Broye

CHF 21.50

Quiche maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien)
Truite fumée sur pain de seigle
Poulet au curry et fruits en verrine
Brochette de fromages «Jura»
Variation de tapas sur assiette (tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage blanc, lard fumé)

Die Häppchen werden in die Mitte des Tisches gestellt.

Les amuse-bouches sont placés au centre de la table.

Aperitif-Häppchen zum selber zusammenstellen Amuse-bouches à composer soi-même

Warm | Chaud

Mini-Schinkengipfeli Mini-croissant au jambon	3.— pro Stück par pièce
Mini-Chäs-Chüechli Mini-ramequin	3.— pro Stück par pièce
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche Quiche maison à la Tête de Moine et poireaux (vegetarisch végétarien)	3.— pro Stück par pièce

Gluschtig und fein | Mmmh...

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison) Petites brochettes de melon et jambon cru (selon saison)	7.50 pro 5 Stück par 5 pièces
Crostini mit Seeländer-Gemüse Crostini avec légumes du Seeland	2.50 pro Stück par pièce
Gemischtes Tapas-Plättli Variation de tapas sur assiette (Baguette-Tranche mit Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust, Saiblingstartar, Hüttenkäse und Hobelspeck Tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage blanc et lard fumé)	10.— pro Plättli par plat
Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot Poulet au curry et fruits en verrine	4.50 pro Stück par pièce
Verschiedene Oliven Olives diverses (100 g)	8.50 pro Portion par portion

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

10

Vom Fischer | Du pêcheur

Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel Terrine de sandre maison à l'absinthe	4.— pro Stück par pièce
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot Filet de truite fumé sur pain de seigle	3.50 pro Stück par pièce
Saiblingstartar mit Pumpernickel im Shot Tartare d'omble chevalier et pain pumpernickel en verrine	4.50 pro Stück par pièce

Vom Bauer | Du paysan

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln Tomates cerise et mozzarella (3 Spiessli brochettes)	4.50 pro Portion par portion
Gemüsecurry im Shot Curry de légumes en verrine (kalt froid)	3.50 pro Stück par pièce
Kalte Tomatensuppe im Shot Soupe de tomates froide en verrine	4.— pro Stück par pièce

Vom Bäcker | Du boulanger

Körner-Baguette Baguette de seigle gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse farcie de jambon, de salami ou de fromage	32.— pro par 50 cm
gefüllt mit Trockenfleisch oder Rohschinken farcie de viande séchée ou de jambon cru	43.— pro par 50 cm
Baguette Baguette (Weissbrot pain blanc) gefüllt mit Lachs und Meerrettichschaum farcie de saumon fumé et de mousse au raifort	39.— pro par 50 cm
Speckzopf Tresse au lard (Mindestbestellmenge commande minimum 1 kg)	5.50 pro par 100 g

Vom Käser | Du fromager

Käsespiessli «Jura» Brochette de fromages «Jura» (drei regionale Käsesorten trois sortes régionales)	4.50 pro Portion par portion
Sbrinzmöckli mit Brot Sbrinz en morceaux et pain	6.50 pro par 100 g
Tête de Moine auf Körner-Baguette sur baguette de seigle	3.— pro Stück par pièce

Snacks

Pommes Chips, Salznüssli und Sticks Pommes chips, cacahuètes et sticks	4.50 pro Person par personne
Gesalzenes Blätterteiggebäck Feuilletés salés	9.50 pro par 100 g

Menüs | Menus

11

Vorspeisen CHF 13.— Entrées CHF 13.—

- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	- Filet de truite fumé et mousse au raifort
- Hausterrine auf Blattsalat	- Terrine maison sur feuilles de salades
- Melone mit Rohschinken (nach Saison)	- Melon et jambon cru (selon saison)
- Tomaten-Mozzarella mit Kräutervinaigrette auf Blattsalat	- Tomates mozzarella, vinaigrette aux herbes
- Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	- Roastbeef froid à la sauce tartare
- Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth	- Terrine de sandre maison à l'absinthe

Wählen Sie eine der oben aufgeführten
«gluschtigen» Vorspeisen anstelle eines Salates
bei den Menüs A – I: Aufpreis CHF 8.—

Choisissez l'une des savoureuses entrées
énumérées ci-dessus à la place d'une salade au
Menu A – I: Frais supplémentaires CHF 8.—

Menü A Menu A

Blattsalat ***	Salade verte ***
Forellenfilets «Müllerin-Art»	Filets de truite meunière
Salzkartoffeln	Pommes nature
Zucchini ***	Courgettes ***
Hausgemachte Fruchtparfait-Glace	Parfait glacé maison aux fruits

CHF 34.—

Menü C Menu C

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Pochierte Zanderfilets Safransauce	Filets de sandre pochés Sauce au safran
Trockenreis ***	Riz créole ***
Schokoladenkuchen mit Rahm	Tarte au chocolat et chantilly

CHF 33.50

Menü B Menu B

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Gebratene Saiblingfilets mit Mandeln	Filets d'omble chevalier sautés aux amandes
Salzkartoffeln	Pommes nature
Blattspinat ***	Epinard en branches ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 36.50

Menü D Menu D

Blattsalat ***	Salade verte ***
Pouletgeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce	Emincé de poulet Sauce aux champignons
Hausgemachte Spätzli ***	Spaetzlis maison ***
Schokoladenmousse	Mousse au chocolat

CHF 29.50

Menüs | Menus

12

Menü E Menu E

Blattsalat ***	Salade verte ***
Suure Mocke	Bœuf en daube
Kartoffelstock	Pommes purée
Grüne Bohnen ***	Haricots verts ***
Gebrannte Crème mit Rahm	Crème brûlée et chantilly

CHF 34.-

Menü G Menu G

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Schweins-Steak	Steak de porc
Calvados-Sauce	Sauce au Calvados
Nudeln in Butter ***	Nouilles au beurre ***
Caramelköpfl mit Rahm	Flan caramel et chantilly

CHF 33.50



Menü I Menu I

Blattsalat ***	Salade verte ***
Rösti-Pastetli mit Champignon- Gemüse-Ragout ***	Vol-au-vent de röstis Ragoût de champi- gnons et légumes ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 31.50

Menü F Menu F

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce	Emincé de veau Sauce aux champignons
Hausgemachte Rösti ***	Röstis maison ***
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 43.-



Menü H Menu H

Blattsalat ***	Salade verte ***
Gemüsecurry mit Kokosnussmilch im Mandelreisring ***	Curry de légumes au lait de coco sur anneau de riz aux amandes ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 33.50

Menü K Menu K

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumvinaigrette auf Blattsalat ***	Tomates mozzarella et vinaigrette au basilic sur salade verte ***
«Fisch-Duett» Pochiertes Forellenfilet mit Kräutersauce und gebratenes Zanderfilet mit Mandeln Salzkartoffeln ***	«Duo de poissons» Filet de truite poché, sauce aux herbes et filet de sandre sauté aux amandes Pommes nature ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 47.-

Menüs | Menus

13

Menü L Menu L

Melone mit Rohschinken ***	Melon et jambon cru ***
Schweinsfilet mignons mit Estragon- und Morchelsauce	Filets mignons de porc sauce à l'estragon et sauce aux morilles
Feine Nudeln in Butter ***	Nouilles fines au beurre ***
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 53.-

Menü M Menu M

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum ***	Filet de truite fumée Mousse au raifort ***
Kalbssteak mit Morchelsauce	Steak de veau aux morilles
Kartoffelgratin Gemüse ***	Gratin dauphinois Légumes ***
Tiramisu	Tiramisu

CHF 62.-

Menü N Menu N

Fisch-Trilogie (Geräucherte Forelle, Saiblingstartar und Zanderterrine mit Absinth) ***	Trilogie de poissons (filet de truite fumé, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe) ***
Tomatensuppe mit Basilikum ***	Crème de tomates au basilic ***
Rindsfilet «Drei-Pfeffer-Sauce» Kartoffelgratin, Bohnen-Speck-Bündchen ***	Filet de bœuf sauce aux trois poivres Gratin dauphinois, haricots verts au lard ***
Hausgemachte Fruchtparfait-Glace mit Rahm	Parfait glacé maison aux fruits et chantilly

CHF 74.-

Für unsere «Golden Age Gäste»: Menu «Âge d'or»: Altbekannte Klassiker in kleineren Portionen les grands classiques en plus petites portions

Menü X Menu X

Blattsalat ***	Salade verte ***
Rindsrahmgulasch Kartoffelstock und Rüebli ***	Goulache de boeuf à la crème Mousseline de pommes de terre et carottes ***
Gebrannte Crème	Crème brûlée

CHF 26.50

Menü Y Menu Y

Blattsalat ***	Salade verte ***
Pochiertes Zanderfilet Weissweinsauce Salzkartoffeln ***	Filet de sandre poché Sauce au vin blanc Pommes nature ***
Caramelköpfl mit Rahm	Flan caramel et chantilly

CHF 27.50

Zvieris | Les quatre-heures

14

Seeländer-Teller | Assiette Seeland

Trockenfleisch, Hobelspeck, Knoblauchwurst, Schinken,
Geräuchertes Forellenfilet, drei verschiedene Käsesorten aus der Region
mit Ei und Tomaten garniert

Viande séchée, lard, saucisse à l'ail, jambon, filet de truite fumé,
trois sortes de fromages de la région avec œuf dur et tomates CHF 26.50

Bielersee-Teller | Assiette Lac de Biene

Schinken, Salami und drei verschiedene Käsesorten aus der Region
Jambon, salami et trois sortes de fromages de la région CHF 21.50

Holzfäller-Zvieri | Les quatre-heures du bûcheron

Warmer Fleischkäse (200 g) mit Kartoffelsalat | Fromage d'Italie chaud (200 g)
avec salade de pommes de terre CHF 19.50

Bauern-Zvieri | Les quatre-heures du paysan

Warmer Hamme (180 g) mit Kartoffelsalat | Jambon chaud (180 g) et
salade de pommes de terre CHF 21.50

Vegetarisch  Végétarien

Salat-Zvieri | Les quatre-heures du maraîcher

Salatteller mit Ei | Assiette de salades et œuf dur CHF 19.50

Vegetarisch  Végétarien

Käse-Zvieri | Les quatre-heures du fromager

Käseteller mit verschiedenen Sorten aus der Region | Assiette de
diverses sortes de fromages de la région CHF 22.50

Desserts / Käse | Desserts / Fromage

15

Süsses | Les douceurs

Hausgemachte Fruchtparfait-Glace | Parfait glacé maison aux fruits CHF 8.—
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Strudel aux pommes et sauce vanille CHF 8.50

Gebrannte Crème | Crème brûlée CHF 7.50
Schokoladenkuchen | Tarte au chocolat CHF 7.50
Früchtekuchen | Tarte aux fruits CHF 6.—
Tiramisu CHF 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Salade aux fruits frais et chantilly CHF 8.50
Meringues mit Rahm | Meringues et chantilly CHF 7.50

Dessertteller | Assiette de desserts (Mini-Vanille-Cornet, Mini-Muffin,
Mini-Donut und kleinem Schokoladenkuchen | Mini-cornet à la vanille,
mini-muffin, mini-donut et mini-tarte au chocolat CHF 10.50

Nach einem feinen Essen | Après un bon repas

Friandises zum Kaffee | pour le café
(3 Stück | pièces) pro Portion | par portion CHF 4.50

Anstelle eines süssen Desserts | A la place d'un dessert

Kleiner Käseteller mit einem Mütschli serivert | Petite assiette de fromages
servie avec petit pain (vier verschiedene Käsesorten aus der Region |
quatre sortes de fromages de la région) CHF 10.50



Für Firmenanlässe, Familienfeiern, Hochzeiten und viele weitere Anlässe bieten wir auf Extrafahrten den geeigneten Rahmen und das entsprechende Gastronomieangebot. Von Aperitifs, über mehrgängige Menus bis hin zu reichhaltigen Buffets gibt es eine vielfältige Auswahl an Speisen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses.

Les croisières spéciales proposent un cadre et une offre culinaire particulièrement adaptés aux événements d'entreprise, fêtes de famille, mariages et bien d'autres instants festifs. De l'apéritif aux menus composés de plusieurs plats, en passant par les buffets variés, la gastronomie se décline chez nous en de nombreuses variations. C'est avec plaisir que nous vous soutiendrons dans l'organisation personnelle de votre événement.

Getränke | Boissons

Regionale Weine | Vins régionaux

Weisswein | Vin blanc (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach
 Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann
 Weingut Schössli, Fabian Teutsch, Schafis

50 cl	70/75 cl
24.—	34.—
24.—	34.—
24.—	34.—

Roséwein | Vin rosé (Œil de Perdrix)

Bielersee | Lac de Bienne

28.50	38.—
-------	------

Rotwein | Vin rouge (Pinot noir)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach
 Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Nick Bösiger, Twann
 Weingut Schössli, Fabian Teutsch, Schafis

28.50	38.—
28.50	38.—
28.50	38.—

Spezialitäten vom Bielersee
 Spécialités de la région du Lac de Bienne

Weisswein | Vin blanc

Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann
 Sauvignon blanc, Hans & Peter Feitknecht, Twann
 Pinot gris Hasenlauf, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach

50 cl	70/75 cl
31.50	
31.50	
31.50	

Rotwein | Vin rouge

Diolinoir, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach
 Zweigelt Hasenlauf, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach
 Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann

32.50	
	47.—
	54.—

Schaumwein | Vin mousseux

Frauenkopf Brut, Nick Bösiger, Twann
 Prosecco Argento DOC
 Rimuss Secco (ohne Alkohol | sans alcool)

75 cl
49.—
45.—
34.—

Als Seeländer-Firma berücksichtigen wir die lokalen Weinbauer. Deshalb finden Sie auf unserer Weinkarte ausschliesslich Weine aus der Region. Wünschen Sie einen Wein aus anderen Provenienzen, beraten wir Sie gerne.

En tant que société sise au cœur du Pays Trois-Lacs, nous soutenons les viticulteurs de notre région. Raison pour laquelle, notre carte de vins ne propose que des vins régionaux. Si vous désirez des vins d'autres provenances, nous sommes à votre entière disposition pour vous conseiller.

Getränke | Boissons

18

Bier / Suure Most | Bière / Cidre (Flaschen | Bouteilles)

«La Marmotte», helles unfiltriertes Bieler Bier Bière blonde et non filtrée de Bienne	33 cl	5.90
Cardinal Spezial spéciale	33 cl	4.90
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	4.90
Suure Most mit Alkohol Cidre alcoolisé	49 cl	6.—

Aperitifs und Spirituosen | Apéritifs et spiritueux

Martini weiss blanc	15 Vol. %	4 cl	6.—
Campari	23 Vol. %	4 cl	6.—
Cynar	16,5 Vol. %	4 cl	6.—
Ricard	45 Vol. %	2 cl	5.—
Bätzi	40 Vol. %	2 cl	4.50
Kirsch Cerise	40 Vol. %	2 cl	5.50
Williams	40 Vol. %	2 cl	5.50
Pflümli Prune	40 Vol. %	2 cl	5.50
Grappa	37,5 Vol. %	2 cl	5.50
Mineral und Jus zu Spirituosen Eau minérale et jus avec les spiritueux		plus	1.50
Tonic / Cola Cola usw. zu Spirituosen Tonic / Coca Cola etc. avec les spiritueux		plus	3.—

Bowlen | Bowle

Früchtebowle mit Alkohol Bowle aux fruits, alcoolisé	1 L	30.—
Früchtebowle ohne Alkohol Bowle aux fruits, sans alcool		24.—

Getränke | Boissons

19

Kaffee, Tee, Milch | Café, thé, lait

Kaffee / Espresso / Schale Café / Espresso / Café au lait	4.30
Doppelter Espresso Espresso double	6.—
Ovomaltine warm / kalt Ovomaltine chaud / froid	4.50
Schokolade warm / kalt Chocolat chaud / froid	4.50
Teeauswahl (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut)	
Choix de thés (noir, menthe, cynorrhodon et verveine)	4.—
Nach einem feinen Essen Après un bon repas	
Friandises zum Kaffee pour le café (3 Stück pièces)	
pro Portion par portion	4.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen) | Eaux minérales, limonades et jus (Bouteilles)

	20 cl	33 cl	50 cl
Valsерwasser classic, mit Kohlensäure gazeuse		4.70	6.—
Valsерwasser silence, ohne Kohlensäure non gazeuse		4.70	6.—
Coca Cola		4.70	
Coca Cola Zero		4.70	
Rivella rot rouge		4.70	
Rivella blau bleu		4.70	
Sprite		4.70	
Schorle		4.70	
Eistee Thé froid		4.70	
Orangensaft Jus d'orange Michel	4.70		
Tomatensaft Jus de tomates Michel	4.70		
Tonic water	4.70		
Bitter Lemon	4.70		

Frühstücke / Brunch | Petits-déjeuners / Brunch

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

20

21

Gipfeli und Mütschli

Butter-Gipfeli pro Stück CHF 1.70
Körner-Mütschli pro Stück CHF 1.70

Croissant et petit pain

Croissant au beurre par pièce CHF 1.70
Petit pain de seigle par pièce CHF 1.70

Matrosen-Zmorge

CHF 17.—

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot
3 regionale Käsesorten
2 Portionen Butter und Konfitüre
1 Glas Orangensaft
2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

Petit-déjeuner Matelot

CHF 17.—

1 croissant, 1 petit pain de seigle, pain en tranches
3 sortes de fromages de la région
2 portions de beurre et de confitures
1 verre de jus d'orange
2 tasses de café, thé, ovomaltine ou chocolat

Kapitäns-Zmorge

CHF 24.—

Matrosen-Zmorgen plus
1 Zöpfli
1 Joghurt
1 Picknick-Ei
40 g Schinken

Petit-déjeuner Capitaine

CHF 24.—

Petit-déjeuner Matelot plus
1 petite tresse
1 yoghurt
1 œuf dur
40 g de jambon

Seeland-Zmorge

CHF 30.50

Kapitäns-Zmorge plus
1 Apfel
1 Lachs-Canapé
1 zusätzliche Tasse Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

Petit-déjeuner Seeland

CHF 30.50

Petit-déjeuner Capitaine plus
1 pomme
1 canapé au saumon fumé
1 tasse de café, thé, ovomaltine ou chocolat en supplément

Mobi-Brunch (Buffet)

CHF 36.—

Hausgemachte Rösti, Speck, Spiegelei
Heisser Fleischkäse, Chipolata, Hackbällchen
Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli, Zopf
Regionale Käseplatte
Fleisch- und Rauchfischplatte
Birchermüesli und Joghurt
3 verschiedene Konfitüren, Honig, Nutella
Butter und Margarine
Cerealien und Dörrfrüchte
Saisonale Früchteplatte
3 verschiedene Säfte, Wasser
Kaffee, Tee, Ovomaltine und Schokolade

Mobi-Brunch (Buffet)

CHF 36.—

Röstis maison, lard, œuf au plat
Fromage d'Italie chaud, chipolata, boulettes de viande
Pains divers, croissant, petit pain de seigle, tresse
Plat de fromages régionaux
Plat de viandes et poissons fumés
Birchermuesli et yoghurt
3 sortes de confitures, miel, Nutella
Beurre et margarine
Céréales et fruits séchés
Plat de fruits coupés, selon saison
3 jus de fruits divers, eau
Café, thé, ovomaltine et chocolat

Aperitif-Buffer Zihl

CHF 16.50

Mini-Sandwich mit Schinken und Salami
Tête de Moine auf Körner-Baguette
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln
Crostini mit Seeländer-Gemüse
Zanderterrine mit Absinth im Löffel

Buffer d'apéritif Thielle

CHF 16.50

Mini-sandwich au jambon et salami
Tête de Moine sur pain de seigle
Tomates cerise et mozzarella
Crostini avec légumes du Seeland
Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère

Aperitif-Buffer Broye

CHF 21.50

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch)
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot
Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot
Käsespiessli «Jura»
Gemischtes Tapas-Plättli (Baguette-Tranche mit Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust, Saiblingstartar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

Buffer d'apéritif Broye

CHF 21.50

Quiche maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien)
Truite fumée sur pain de seigle
Poulet au curry et fruits en verrine
Brochette de fromages «Jura»
Variation de tapas sur assiette (tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage blanc, lard fumé)

**Aperitif-Häppchen zum selber zusammenstellen
Amuse-bouches à composer soi-même**

Warm | Chaud

Mini-Schinkengipfeli | Mini-croissant au jambon 3.— pro Stück | par pièce
Mini-Chäs-Chüechli | Mini-ramequin 3.— pro Stück | par pièce
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche | Quiche maison à la Tête de Moine et poireaux (vegetarisch | végétarien) 3.— pro Stück | par pièce

Gluschtig und fein | Mmmh...

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison) | Petites brochettes de melon et jambon cru (selon saison) 7.50 pro 5 Stück | par 5 pièces
Crostini mit Seeländer-Gemüse | Crostini avec légumes du Seeland 2.50 pro Stück | par pièce
Gemischtes Tapas-Plättli | Variation de tapas sur assiette (Baguette-Tranche mit Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust, Saiblingstartar, Hüttenkäse und Hobelspeck | Tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage blanc et lard fumé) 10.— pro Plättli | par plat
Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot | Poulet au curry et fruits en verrine 4.50 pro Stück | par pièce
Verschiedene Oliven | Olives diverses (100 g) 8.50 pro Portion | par portion

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

22

Vom Fischer | Du pêcheur

Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel Terrine de sandre maison à l'absinthe	4.— pro Stück par pièce
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot Filet de truite fumé sur pain de seigle	3.50 pro Stück par pièce
Saiblingstartar mit Pumpernickel im Shot Tartare d'omble chevalier et pain pumpernickel en verrine	4.50 pro Stück par pièce

Vom Bauer | Du paysan

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln Tomates cerise et mozzarella (3 Spiessli brochettes)	4.50 pro Portion par portion
Gemüsecurry im Shot Curry de légumes en verrine (kalt froid)	3.50 pro Stück par pièce
Kalte Tomatensuppe im Shot Soupe de tomates froide en verrine	4.— pro Stück par pièce

Vom Bäcker | Du boulanger

Körner-Baguette Baguette de seigle gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse farcie de jambon, de salami ou de fromage	32.— pro par 50 cm
gefüllt mit Trockenfleisch oder Rohschinken farcie de viande séchée ou de jambon cru	43.— pro par 50 cm
Baguette Baguette (Weissbrot pain blanc) gefüllt mit Lachs und Meerrettichschaum farcie de saumon fumé et de mousse au raifort	39.— pro par 50 cm
Speckzopf Tresse au lard (Mindestbestellmenge commande minimum 1 kg)	5.50 pro par 100 g

Vom Käser | Du fromager

Käsespiessli «Jura» Brochette de fromages «Jura» (drei regionale Käsesorten trois sortes régionales)	4.50 pro Portion par portion
Sbrinzmöckli mit Brot Sbrinz en morceaux et pain	6.50 pro par 100 g
Tête de Moine auf Körner-Baguette sur baguette de seigle	3.— pro Stück par pièce

Snacks

Pommes Chips, Salznüssli und Sticks Pommes chips, cacahuètes et sticks	4.50 pro Person par personne
Gesalzenes Blätterteiggebäck Feuilletés salés	9.50 pro par 100 g

Menüs | Menus

23

Vorspeisen CHF 13.— Entrées CHF 13.—

- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	- Filet de truite fumé et mousse au raifort
- Hausterrine auf Blattsalat	- Terrine maison sur feuilles de salades
- Melone mit Rohschinken (nach Saison)	- Melon et jambon cru (selon saison)
- Tomaten-Mozzarella mit Kräutervinaigrette auf Blattsalat	- Tomates mozzarella, vinaigrette aux herbes
- Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	- Roastbeef froid à la sauce tartare
- Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth	- Terrine de sandre maison à l'absinthe

Wählen Sie eine der oben aufgeführten
«gluschtigen» Vorspeisen anstelle eines Salates
bei den Menüs A – I: Aufpreis CHF 8.—

Choisissez l'une des savoureuses entrées
énumérées ci-dessus à la place d'une salade au
Menu A – I: Frais supplémentaires CHF 8.—

Menü A Menu A

Blattsalat ***	Salade verte ***
Forellenfilets «Müllerin-Art»	Filets de truite meunière
Salzkartoffeln	Pommes nature
Zucchini ***	Courgettes ***
Hausgemachte Fruchtparfait-Glace	Parfait glacé maison aux fruits

CHF 34.—

Menü C Menu C

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Pochierte Zanderfilets	Filets de sandre pochés
Safransauce	Sauce au safran
Trockenreis ***	Riz créole ***
Schokoladenkuchen mit Rahm	Tarte au chocolat et chantilly

CHF 33.50

Menü B Menu B

Gemischter Salat ***	Salade mêlée ***
Gebratene Saiblingfilets mit Mandeln	Filets d'omble chevalier sautés aux amandes
Salzkartoffeln	Pommes nature
Blattspinat ***	Epinard en branches ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 36.50

Menü D Menu D

Blattsalat ***	Salade verte ***
Pouletgeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce	Emincé de poulet Sauce aux champignons
Hausgemachte Spätzli ***	Spaetzlis maison ***
Schokoladenmousse	Mousse au chocolat

CHF 29.50

Menüs | Menus

24

Menü E Menu E

Blattsalat	Salade verte
***	***
Suure Mocke	Bœuf en daube
Kartoffelstock	Pommes purée
Grüne Bohnen	Haricots verts
***	***
Gebrannte Crème mit Rahm	Crème brûlée et chantilly

CHF 34.–

Menü G Menu G

Gemischter Salat	Salade mêlée
***	***
Schweins-Steak	Steak de porc
Calvados-Sauce	Sauce au Calvados
Nudeln in Butter	Nouilles au beurre
***	***
Caramelköpfl mit Rahm	Flan caramel et chantilly

CHF 33.50



Menü I Menu I

Blattsalat	Salade verte
***	***
Rösti-Pastetli mit Champignon- Gemüse-Ragout	Vol-au-vent de röstis Ragoût de champi- gnons et légumes
***	***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 31.50

Menü F Menu F

Gemischter Salat	Salade mêlée
***	***
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce	Emincé de veau Sauce aux champignons
Hausgemachte Rösti	Röstis maison
***	***
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 43.–



Menü H Menu H

Blattsalat	Salade verte
***	***
Gemüsecurry mit Kokosnussmilch im Mandelreisring	Curry de légumes au lait de coco sur anneau de riz aux amandes
***	***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 33.50

Menü K Menu K

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumvinaigrette auf Blattsalat	Tomates mozzarella et vinaigrette au basilic sur salade verte
***	***
«Fisch-Duett»	«Duo de poissons»
Pochiertes Forellenfilet mit Kräutersauce und gebratenes Zanderfilet mit Mandeln	Filet de truite poché, sauce aux herbes et filet de sandre sauté aux amandes
***	***
Salzkartoffeln	Pommes nature
***	***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 47.–

Menüs | Menus

25

Menü L Menu L

Melone mit Rohschinken	Melon et jambon cru
***	***
Schweinsfilet mignons mit Estragon- und Morchelsauce	Filets mignons de porc sauce à l'estragon et sauce aux morilles
Feine Nudeln in Butter	Nouilles fines au beurre
***	***
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 53.–

Menü N Menu N

Fisch-Trilogie (Geräucherte Forelle, Saiblingstartar und Zanderterrine mit Absinth)	Trilogie de poissons (filet de truite fumé, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)
***	***
Tomatensuppe mit Basilikum	Crème de tomates au basilic
***	***
Rindsfilet «Drei-Pfeffer-Sauce» Kartoffelgratin, Bohnen-Speck-Bündchen	Filet de bœuf sauce aux trois poivres Gratin dauphinois, haricots verts au lard
***	***
Hausgemachte Fruchtparfait-Glace mit Rahm	Parfait glacé maison aux fruits et chantilly

CHF 74.–

Für unsere «Golden Age Gäste»: Menu «Âge d'or»: Altbekannte Klassiker in kleineren Portionen les grands classiques en plus petites portions

Menü X Menu X

Blattsalat	Salade verte
***	***
Rindsrahmgulasch Kartoffelstock und Rüebli	Goulache de boeuf à la crème Mousseline de pommes de terre et carottes
***	***
Gebrannte Crème	Crème brûlée

CHF 26.50

Menü Y Menu Y

Blattsalat	Salade verte
***	***
Pochiertes Zanderfilet Weissweinsauce Salzkartoffeln	Filet de sandre poché Sauce au vin blanc Pommes nature
***	***
Caramelköpfl mit Rahm	Flan caramel et chantilly

CHF 27.50

Lunch-Bufferets | Bufferets de midi

Bufferets | Bufferets

26

27

Lunch-Bufferet Rustico CHF 39.– **Bufferet de midi Rustico** CHF 39.–

Kalt
 Baguette gefüllt mit Schinken und Salami
 Tête de Moine auf Körner-Baguette
 Seeländer Crostini
 Kalte Tomatensuppe im Shot

Froid
 Baguette farcie de jambon et salami
 Tête de moine sur pain de seigle
 Crostini assortis
 Soupe de tomates froide en verrine

Warm
 Fleischkäse mit Brot
 Frittierte Forellenfilets (CH) mit Tartaresauce
 Potato Wedges mit Sauerrahm
 Gemüsespiessli

Chaud
 Fromage d'Italie et pain
 Filets de truite (CH) frits, sauce tartare
 Potato Wedges et crème fraîches
 Brochettes de légumes

Dessert
 Gebrannte Crème im Shot
 Mini-Vanille-Cornet, Muffins
 Schokoladenkuchen

Dessert
 Crème brûlée en verrine
 Mini-cornet à la vanille, muffins
 Tarte au chocolat

Lunch-Bufferet Joran CHF 59.– **Bufferet de midi Joran** CHF 59.–

Kalt
 Körner-Baguette gefüllt mit Trockenfleisch
 Kaltes Roastbeef mit Tartaresauce
 Käsespiessli «Jura»
 Melonen-Rohschinken-Spiessli
 Rüebli-Salat mit Ingwer im Shot
 Zanderterrine mit Absinth im Löffel

Froid
 Baguette de seigle farcie de viande séchée
 Roastbeef froid à la sauce tartare
 Brochette de fromages «Jura»
 Petite brochette de melon et jambon cru
 Salade de carottes et gingembre en verrine
 Terrine de sandre à l'absinthe en cuillère

Warm
 Hamme mit Butterzopf
 Poulet-Spiessli
 Hackbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
 Frittierte Forellenfilets (CH) mit Tartaresauce
 Frühlingsrollen (vegetarisch)
 Potato Wedges mit Sauerrahm

Chaud
 Jambon et tresse au beurre
 Brochettes de poulet
 Boulette de viande à la sauce sweet-chili
 Filets de truite (CH) frits, sauce tartare
 Rouleaux de printemps (végétarien)
 Potato Wedges et crème fraîches

Dessert
 Assortierte Fruchtplatte
 Schokoladenmousse im Shot, Früchtekuchen
 Mini-Vanille-Cornet, Muffins
 Gebrannte Crème im Shot

Dessert
 Plat de fruits assortis
 Mousse au chocolat en verrine, tarte aux fruits
 Mini-cornet à la vanille, muffins
 Crème caramel en verrine

Bufferet Aare CHF 59.– **Bufferet Aar** CHF 59.–

Saisonale Gemüsesuppe (serviert)

 Kalt
 Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-schaum
 Trockenfleisch und Rohschinken
 Gemüseterrine

Crème de légumes selon saison (servie)

 Froid
 Filets de truite fumé et mousse au raifort
 Viande séchée et jambon cru
 Terrine de légumes

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet
 Sechs verschiedenen Gemüsesalate und drei Sorten Blattsalat
 Zwei Dressings und verschiedene Garnituren, Brot

Bufferet de salades, choix selon saison
 Six sortes de salades de légumes et trois sortes de salades en feuilles
 Deux sauces et garnitures diverses, pain

Warm
 Kalbsragout «Grossmutter-Art»
 Schweinsbraten mit Rosmarin
 Hausgemachte Gemüselasagne und Spätzli
 Assortierte Gemüseplatte

Chaud
 Ragoût de veau «Grand-mère»
 Rôti de porc au romarin
 Lasagnes aux légumes et spaetzlis maison
 Plat de légumes assortis

 Dessert
 Gebrannte Crème im Shot, Früchtekuchen
 Mini-Vanille-Cornet, Muffins
 Schokoladenmousse im Shot
 Frischer Fruchtsalat mit Rahm

 Dessert
 Crème brûlée en verrine, tarte aux fruits
 Mini-cornet à la vanille, muffins
 Mousse au chocolat en verrine
 Salade de fruits frais et crème chantilly

Buffets | Buffets

28

Buffet Lac de Bienne CHF 69.–

Saisonale Gemüsesuppe (serviert)

Kalt
Trockenfleisch und Rohschinken
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth
Rauchfisch-Trilogie, Gemüseterrine
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet
Sechs verschiedenen Gemüsesalate und drei Sorten Blattsalat
Zwei Dressings und verschiedene Garnituren, Brot

Warm
Geschnetztes vom Kalb mit Champignon-Rahmsauce
Rindsschmorbraten
Nudeln in Butter
Kartoffelgratin
Assortierte Gemüseplatte

Dessert
Frischer Fruchtsalat, Gebrannte Crème im Shot
Früchtekuchen, Schokoladenmousse im Shot
Mini-Vanille-Cornet
Meringues mit Rahm

Buffet Lac de Bienne CHF 69.–

Crème de légumes selon saison (servie)

Froid
Viande séchée et jambon cru
Terrine de sandre maison à l'absinthe
Trilogie de poissons fumés, terrine de légumes
Roastbeef froid, sauce tartare

Buffet de salades, choix selon saison
Six sortes de salades de légumes et trois sortes de salades en feuilles
Deux sauces et garnitures diverses, pain

Chaud
Emincé de veau aux champignons à la crème
Bœuf braisé
Nouilles au beurre
Gratin dauphinois
Plat de légumes assortis

Dessert
Salade de fruits frais, crème brûlée en verrine
Tarte aux fruits, mousse au chocolat en verrine
Mini-cornet à la vanille
Meringues et crème chantilly

Buffets | Buffets

29

Buffet Drei-Seen-Land CHF 93.–

Saisonale Gemüsesuppe (serviert)

Kalt
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth
Rauchfisch-Trilogie
Süßwasser-Krebs-Salat
Roh marinierte Entenbrust
Geflügel-Cocktail mit Ananas
Trockenfleisch und Rohschinken
Gemüseterrine

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet
Sechs verschiedenen Gemüsesalate und drei Sorten Blattsalat
Zwei Dressings und verschiedene Garnituren, Brot

Warm
Rosa gebratenes Kalbs-Carré
Roastbeef mit Pinot-Noir-Estragon-Sauce
Saiblingfilets mit Zitronensauce
Kartoffelgratin und Trockenreis
Assortierte Gemüseplatte

Dessert
Assortierte Früchteplatte, Schokoladenmousse
Gebrannte Crème, Tiramisu, Früchtekuchen
Mini-Vanille-Cornet, Muffins
Eis-Duett, Meringues mit Rahm
Regionale Käseplatte und verschiedene Brote

Hamme-Buffer CHF 35.–

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet
Sechs verschiedenen Gemüsesalate und drei Sorten Blattsalat
Zwei Dressings und verschiedene Garnituren, Brot

Warmer Hamme mit Kartoffelgratin

Gebrannte Crème, Meringues mit Rahm
Schokoladenkuchen, Frischer Fruchtsalat

Buffet Pays des Trois-Lacs CHF 93.–

Crème de légumes selon saison (servie)

Froid
Terrine de sandre maison à l'absinthe
Trilogie de poissons fumés
Salade d'écrevisses d'eau douce
Magret de canard mariné cru
Cocktail de volaille et ananas
Viande séchée et jambon cru
Terrine de légumes

Buffet de salades, choix selon saison
Six sortes de salades de légumes et trois sortes de feuilles de salades
Deux sauces et garnitures diverses, pain

Chaud
Carré de veau rosé
Roastbeef, sauce au pinot noir et estragon
Filets d'omble chevalier, sauce au citron
Gratin dauphinois et riz créole
Plat de légumes assortis

Dessert
Plat de fruits frais, mousse au chocolat
Crème brûlée, tiramisu, tarte aux fruits
Mini-cornet à la vanille, muffins
Duo de glaces
Meringues et crème chantilly
Plat de fromages de la région et pains divers

Buffet de jambon CHF 35.–

Buffet de salade, choix selon saison
Six sortes de salades de légumes et trois sortes de salades en feuilles
Deux sauces et garnitures diverses, pain

Jambon chaud et gratin dauphinois

Crème brûlée, meringues et crème chantilly
Tarte au chocolat, Salade de fruits frais



Fondues / Raclette | Fondues / Raclette

30

<p>Fondue Chinoise CHF 49.–</p> <p>Gemischter Salat (serviert) *** Buffet à discrétion Rind, Kalb, Pferd, Schwein, Poulet, Trutenbrust Trockenreis Drei «saure» und fünf «süsse» Beilagen Fünf verschiedene Saucen</p>	<p>Fondue Chinoise CHF 49.–</p> <p>Salade mêlée (servie) *** Buffet à discrétion Bœuf, veau, cheval, porc, poulet, dinde Riz créole, trois accompagnements «acidulés» et cinq «doux» Cinq sauces différentes</p>
<p>Fisch-Fondue CHF 45.–</p> <p>Gemischter Salat (serviert) *** 240 g Fisch (Forelle, Saibling und Egli) Trockenreis Fünf verschiedene «saure» Beilagen Fünf verschiedene Saucen</p>	<p>Fondue de poissons CHF 45.–</p> <p>Salade mêlée (servie) *** 240 g de poissons (truite, omble chevalier et perche) Riz créole, cinq accompagnements «acidulés» Cinq sauces différentes</p>
<p>Vegetarisches Fondue CHF 35.–</p> <p>Gemischter Salat (serviert) *** Seeländer-Gemüse (Gemüse-Bouillon) Trockenreis Drei «saure» und fünf «süsse» Beilagen Fünf verschiedene Saucen</p>	<p>Fondue végétarienne CHF 35.–</p> <p>Salade mêlée (servie) *** Légumes du Seeland (bouillon aux légumes) Riz créole, trois accompagnements «acidulés» et cinq «doux» Cinq sauces différentes</p>
<p>Käse-Fondue CHF 29.–</p> <p>«Moitié-Moitié» (250 g) mit Kartoffeln und Brot Essiggurke, Siblerzwiebeln und Birne</p>	<p>Fondue au fromage CHF 29.–</p> <p>«Moitié-moitié» (250 g) Pommes de terre et pain Cornichons, oignons perlés et poires</p>
<p>Raclette CHF 29.–</p> <p>mit dem eigenen Tisch-Raclette-Ofen das Raclette zubereiten, Raclettekäse (250 g) Kartoffeln Essiggurken, Silberzwiebeln und verschiedenen Früchten</p> <p>Gemischter Fleischteller als Ergänzung zum Raclette (Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck sowie Rauchwurst) CHF 23.–</p>	<p>Raclette CHF 29.–</p> <p>Faite avec petit réchaud sur la table Fromage à raclette (250 g) Pommes de terre Cornichons, oignons perlés et fruits divers</p> <p>Assiette assortie de viande en supplément (viande séchée, jambon cru, rebibes de lard et saucisson fumé) CHF 23.–</p>

Zvieris | Les quatre-heures

31

<p>Seeländer-Teller Assiette Seeland</p> <p>Trockenfleisch, Hobelspeck, Knoblauchwurst, Schinken, Geräuchertes Forellenfilet, drei verschiedene Käsesorten aus der Region mit Ei und Tomaten garniert Viande séchée, lard, saucisse à l'ail, jambon, filet de truite fumé, trois sortes de fromages de la région avec œuf dur et tomates</p> <p style="text-align: right;">CHF 26.50</p>
<p>Bielersee-Teller Assiette Lac de Bienne</p> <p>Schinken, Salami und drei verschiedene Käsesorten aus der Region Jambon, salami et trois sortes de fromages de la région</p> <p style="text-align: right;">CHF 21.50</p>
<p>Holzfäller-Zvieri Les quatre-heures du bûcheron</p> <p>Warmer Fleischkäse (200 g) mit Kartoffelsalat Fromage d'Italie chaud (200 g) avec salade de pommes de terre</p> <p style="text-align: right;">CHF 19.50</p>
<p>Bauern-Zvieri Les quatre-heures du paysan</p> <p>Warmer Hamme (180 g) mit Kartoffelsalat Jambon chaud (180 g) et salade de pommes de terre</p> <p style="text-align: right;">CHF 21.50</p>
<p> Salat-Zvieri Les quatre-heures du maraîcher</p> <p>Salatteller mit Ei Assiette de salades et œuf dur</p> <p style="text-align: right;">CHF 19.50</p>
<p> Käse-Zvieri Les quatre-heures du fromager</p> <p>Käseteller mit verschiedenen Sorten aus der Region Assiette de diverses sortes de fromages de la région</p> <p style="text-align: right;">CHF 22.50</p>

Desserts / Käse | Desserts / Fromage

32

Süsses | Les douceurs

Hausgemachte Fruchtparfait-Glace | Parfait glacé maison aux fruits CHF 8.—
Apfelstrudel mit Vanillesauce | Strudel aux pommes et sauce vanille CHF 8.50

Gebrannte Crème | Crème brûlée CHF 7.50
Schokoladenkuchen | Tarte au chocolat CHF 7.50
Früchtekuchen | Tarte aux fruits CHF 6.—
Tiramisu CHF 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Salade aux fruits frais et chantilly CHF 8.50
Meringues mit Rahm | Meringues et chantilly CHF 7.50

Dessertteller | Assiette de desserts (Mini-Vanille-Cornet, Mini-Muffin, Mini-Donut und kleinem Schokoladenkuchen | Mini-cornet à la vanille, mini-muffin, mini-donut et mini-tarte au chocolat) CHF 10.50

Nach einem feinen Essen | Après un bon repas

Friandises zum Kaffee | Miniardises pour le café (3 Stück | pièces) pro Portion | par portion CHF 4.50

Dessertbuffet «Süsser Traum» | Buffet de desserts « Un rêve de douceurs » CHF 19.50

Assortierte Früchteplatte, Schokoladenmousse | Plat de fruits assortis, mousse au chocolat
Gebrannte Crème, Tiramisu, Früchtekuchen | Crème brûlée, tiramisu, tarte aux fruits
Mini-Vanille-Cornet, Muffins | Mini-cornet à la vanille, muffins
Eis-Duett, Meringues, Rahm | Duo des glaces, meringues, crème chantilly

Käseplatte | Plat de fromages (Ergänzung zum Dessertbuffet | Complément au buffet de dessert)
Verschiedene Hart- und Weichkäsesorten aus der Region | Divers fromages durs et à pâte molle de la région
mit einer Auswahl an Broten | Pains assortis CHF 9.50

Anstelle eines süssen Desserts | A la place d'un dessert

Kleiner Käseteller mit einem Mütschli serivert | Petite assiette de fromages servie avec petit pain (vier verschiedene Käsesorten aus der Region | quatre sortes de fromages de la région) CHF 10.50

Unterhaltung & Dekoration | Animation & Décoration

33

Unterhaltung

Sie möchten musikalische Unterhaltung auf Ihrer Fahrt? Zum Beispiel einen DJ, eine Band oder eine Volksmusikgruppe? Wie wäre es mit einem Magier, der Ihre Gäste verzaubert? Möchten Sie aktiv am Geschehen teilnehmen und während dem Dinner einen Krimi erleben oder sogar Ihre eigenen, individuell gestalteten Beiträge in den Abend einbauen? Gerne unterstützen wir Sie bei Planung und Organisation.

Dekoration

Wünschen Sie Blumen, Teelichter oder eigene Menükarten auf den Tischen? Gestalten Sie die Tischdekoration mit uns gemeinsam auf der Grundlage eines einfachen Tischsets bis hin zur weiss gedeckten Tafelrunde. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Animation

Souhaitez-vous une animation musicale au cours de votre croisière? Par exemple un DJ ou un groupe de musique folklorique? Que pensez-vous d'un magicien à même de bluffer vos invités? Souhaitez-vous participer activement au déroulement de votre événement à l'occasion d'un dîner criminel ou inclure vos propres présentations à la soirée? Nous vous soutenons volontiers dans la planification et l'organisation.

Décoration

Aimeriez-vous des fleurs, des petites bougies et des cartes de menu sur mesure sur les tables? Ensemble, nous élaborerons la décoration idéale, partant des simples sets de table jusqu'aux nappes blanches. Contactez-nous, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Joran / Parc Café

Bevorzugen Sie Ihren Anlass an Land durchzuführen? Auch da haben wir die passende Lösung. Gerne führen wir Ihren Anlass im Hafenrestaurant Joran durch. Stellen Sie das Ihrem Anlass entsprechende Getränke- und Speisenangebot aus dem Kapitel «Extrafahrten» ab Seite 16 zusammen.

In unseren Betrieben an Land gewähren wir 10% Rabatt auf die Speisen des Bankettangebots (exk. Getränke).

Weiter Informationen finden Sie unter www.restaurant-joran.ch oder www.parc-cafe.ch.

Préférez-vous opter pour un événement à terre? Nous avons la solution idéale en vous proposant d'organiser votre événement au restaurant du port Joran. Choisissez vous-même vos mets et boissons énumérés dans le chapitre «Croisières spéciales» en page 16.

Nous vous concédons un rabais de 10% sur les repas mentionnés dans notre offre de banquets dans nos établissements de restauration à terre (excl. boissons).

Pour des informations supplémentaires visitez nos sites www.restaurant-joran.ch ou www.parc-cafe.ch.

Menüvorschläge

Die Menüs dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert und nur auf Vorbestellung erhältlich. Das Speisenangebot variiert an Bord der Schiffe und an Land. In Anbetracht der Grösse unseres neusten Schiffes «MS 60» sind folgende Angebote nur auf Anfrage möglich: Buffets, Lunch-Buffets und Menüs.

Wir bitten Sie ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu wählen. Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Aperitifvorschläge entsprechen der Grösse und Menge keiner vollständigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Menüs, Lunch-Buffets oder Buffets.

Fleisch

Rind, Kalb, Schwein und Poulet aus der Schweiz
Fleischerzeugnisse und Wurstwaren aus der Schweiz
Ente aus Frankreich
Truthahn aus Deutschland
Pferd aus Spanien

Fisch

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)
Felchen – Schweiz (Wildfang)
Zander – Estland
Egli – Russland
Rauchlachs – Schottland
Pfeffer-Makrele – Atlantik

Allergene

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.

Getränkévorschläge

Das Getränkeangebot variiert auf den Schiffen und an Land. Bitte teilen Sie uns bereits im Voraus mit, welche Getränke Sie zum Essen wünschen, so dass wir diese in entsprechender Menge vorbereiten können. Wenn Sie Ihren Wein/Schaumwein selber mitbringen, berechnen wir ein Zapfgeld von CHF 25.– pro Flasche (7,5 dl).

Allgemeine Bedingungen

Die Bestellung der gewünschten Konsumation muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass bei uns eingehen, kurzfristige Reservationen auf Anfrage. Bitte geben Sie uns bis spätestens 2 Tage vor dem Anlass die genaue Personenanzahl bekannt. Die uns zu diesem Zeitpunkt angegebene/bestellte Menge wird in Rechnung gestellt. Spätere Abweichungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Extrafahrten

Werden auf Extrafahrten nur Getränke gewünscht, verlangen wir für die erste Stunde einen Mindestumsatz von CHF 250.–, für jede weitere CHF 100.–. Wird dieser Umsatz nicht erreicht, so wird die Differenz in Rechnung gestellt.

Bei Leerfahrten oder anlassbedingten Wartezeiten verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde CHF 60.–. Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter sowie die Dauer des Einsatzes werden durch uns und je nach Aufwand definiert.

Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag von CHF 150.– pro Stunde verrechnet. Allfällige Verlängerungen bei Extrafahrten werden mit CHF 60.– pro Stunde und Mitarbeiter berechnet.

Inkasso / Zahlungsbedingungen

Unsere Preise gelten pro Person und sind in CHF inkl. 7.7 % MwSt. Änderungen betreffend Angebot und Preise bleiben vorbehalten. Die Menüs werden gemäss vorbestellter Menge und die Getränke gemäss Konsumation berechnet. Falls Sie Ihren Anlass per Rechnung begleichen möchten, gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen.

Propositions de menus

Les menus sont conçus pour des événements à partir de 10 personnes et uniquement sur commande préalable. L'offre culinaire diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Vu les dimensions de notre nouveau bateau le «MS 60», les offres suivantes ne sont disponibles que sur demande : buffets, buffets de midi et menus.

Nous vous prions de choisir un menu pour l'ensemble des participants. Sur demande, nous vous composons également un menu sans gluten ni lactose. Les suggestions d'apéritifs représentent ni en grandeur ni en quantité un repas complet. Pour une offre correspondant à un repas complet, nous vous conseillons de choisir parmi nos menus, nos buffets de midi ou nos buffets.

Viande

Boeuf, veau, porc et poulet – Suisse
Dérivés de viande et saucisses – Suisse
Canard – France
Dinde – Allemagne
Cheval – Espagne

Poisson

Traite et omble chevalier – Suisse (élevage)
Féra – Suisse (sauvage)
Sandre – Estonie
Perche – Russie
Saumon fumé – Ecosse
Maquereau au poivre – Atlantic

Allergènes

Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits

Propositions de boissons

L'offre en boissons diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Veuillez nous indiquer à l'avance les boissons désirées pour votre repas afin que nous puissions préparer les quantités correspondantes. Si vous amenez votre propre vin/mousseux, nous vous facturons un droit de bouchon de CHF 25.– par bouteille (7.5 dl).

Conditions générales

La commande en consommation (repas et boissons) doit nous être communiquée 7 jours avant l'événement. Réservation de dernière minute sur demande. Veuillez nous indiquer au plus tard 2 jours avant l'événement le nombre exact de personnes. Le nombre/la quantité indiqué(e) à ce moment sera facturé(e). Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

Croisières spéciales

Au cas où lors d'une croisière spéciale, seules des boissons sont désirées, nous exigeons pour la première heure un chiffre d'affaires minimum de CHF 250.–, chaque heure supplémentaire sera facturée CHF 100.–. Si le chiffre d'affaires n'est pas atteint, la différence sera facturée.

Lors de courses sans personnes à bord ou lors de retards liés à l'événement, nous facturons CHF 60.– de l'heure par collaborateur/-trice. La décision du nombre de collaborateurs/-trices ainsi que de leur temps de travail selon l'ampleur de l'événement nous appartient.

CHF 150.– de l'heure sont facturés au tarif de nuit pour des événements se poursuivant après minuit. D'éventuelles prolongations lors de croisières spéciales seront facturées au tarif de CHF 60.– de l'heure par collaborateur/-trice.

Encaissement/conditions de paiement

Nos prix sont par personne et en CHF 7.7% TVA incluse. Modifications de l'offre et de prix sous réserve. Les menus sont facturés selon la commande préalable et les boissons selon la consommation. Si vous souhaitez payer votre événement sur facture, le délai de paiement est fixé à 10 jours.

Informationen und Reservationen
Informations et réservations

Bielensee-Gastro AG
Gastro Lac de Biene SA
Badhausstrasse 1a | Postfach
CH-2501 Biel/Bienne

+41(0)32-329 88 22
gastro@bielersee.ch

BSG Bielensee-Schiffahrts-Gesellschaft AG
BSG Navigation Lac de Biene SA
Badhausstrasse 1a | Postfach
CH-2501 Biel/Bienne

+41(0)32-329 88 11
info@bielersee.ch

www.bielersee.ch

12.02.2018