

# **Bielersee-Fahrt** ***Croisière Lac de Bienne***

**Herzlich Willkommen an Bord**  
**Wir wünschen Ihnen eine**  
**erlebnisreiche Schifffahrt und E Guete.**

***Bienvenue à bord***  
***Nous vous souhaitons une agréable croisière et***  
***bon appétit***

**Ihr Gastro-Team**  
***Votre Team Gastro***



## Frühstück / *Petit-déjeuner*

**Matrosen-Zmorge / *Petit-déjeuner Matelot*\*\*** 17.00

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot, 3 regionale Käsesorten,  
2 Portionen Butter, 2 Portionen Konfitüre  
*1 croissant, 1 petit pain aux céréales, pain, 3 sortes de fromages de la région,  
2 portions de beurre, 2 portions de confiture*

**Kapitäns-Zmorge / *Petit-déjeuner Capitaine* \*\*** 24.00

Matrosen-Zmorge plus 40 g Schinken, 1 Joghurt, 1 gekochtes Ei, 1 Portion Butter  
*Petit-déjeuner Matelot plus 40 g de jambon, 1 yogurt, 1 œuf dur, 1 portion de beurre*

\*\* 1 Glas Orangensaft und 2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade  
*1 verre de jus d'orange et 2 tasses de café, thé, ovomaltine ou chocolat*

## Mittagessen / *Déjeuner*

### Salate – Suppen – Vorspeisen / *Salades – soupes – entrées*

Solothurner Wysesüpli / *Soupe soleuroise au vin*  8.50

Saisonaler Blattsalat / *Salade verte saisonnière*  7.50

Gemischter Salat / *Salade mêlée*  9.50

Salatteller mit Ei / *Assiette de salades avec œuf dur*  21.00


Gebratenes Forellenfilet auf Blattsalat  
*Filet de truite sauté sur salade verte* 21.50

### Fleisch – Fisch – Vegetarisch / *Viandes – poissons – plats végétariens*

Pouletgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Nudeln in Butter  
*Emincé de poulet, sauce aux champignons et nouilles au beurre* 27.00

Gebratene Saiblingsfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln  
*Filets d'omble chevalier aux amandes et pommes nature* 35.00

Fisch-Chörbli (Frittierte Schweizer Forellenfilets) mit Tartaresauce und Brot  
*Corbeille de poissons (filets de truite Suisse frits), sauce tartare et pain* 25.00

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch im Mandelreisring  
*Curry de légumes au lait de coco sur anneau de riz aux amandes*  28.00

Hafen-Zvieri mit Rohschinken, Salami, Speck und Tête de Moine  
*Les quatre-heures du port avec jambon cru, salami, lard et tête de moine* 27.50

Bielersee-Teller mit Schinken, Salami und vier regionalen Käsesorten  
*Assiette «Lac de Bienna» avec jambon, salami et quatre sortes de fromages de la région* 23.50

Käse-Teller mit vier regionalen Käsesorten  
*Assiette de fromages avec quatre sortes de fromages de la région*  23.50

Poulet Nuggets mit Pommes frites / *Nuggets de poulet et frites* 21.50

1 Paar warme Seeländerli (Schwein/Rind) mit Brot  
*1 paire de saucisses du Seeland (porc/bœuf) chaudes avec pain* 9.50

Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse / *Sandwich au jambon, salami ou fromage* 8.50

Sandwich gemischt / *Sandwich mêlé* 9.50

Portion Pommes frites / *Portion de frites*  8.50

## Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce / Strudel aux pommes et sauce vanille	CHF 8.50
Fruchtkuchen mit Rahm / Gâteau aux fruits et chantilly	CHF 7.50
Meringues mit Rahm / Meringues et chantilly	CHF 7.50
Iglou Caramel	CHF 7.00
Verschiedene Glacen / glaces divers	

## Kinderkarte / Menu d'enfants



<b>Steffi</b>	Hörnli mit Tomatensauce / Cornettes avec sauce tomate	CHF 9.00
<b>Benni</b>	Chicken Nuggets mit Pommes frites / Chicken Nuggets avec pommes frites	CHF 11.50
<b>Wickie</b>	Frischknusperli (Zander) mit Pommes frites / Friture de poisson (sandre) avec pommes frites	CHF 11.50
<b>Pommes frites</b>	Pommes frites mit Ketchup / avec Ketchup	CHF 8.50

# Getränkete / Carte des boissons

## Kaffee, Tee, Milch / Café, thé, lait

Kaffee, Espresso, Schale / <i>Café, Espresso, Café au lait</i>				4.30
Espresso doppelt / <i>Double Espresso</i>				6.00
Ovomaltine / Schokolade (kalt/warm) / <i>Ovomaltine / Chocolat (chaud/froid)</i>				4.50
Teeauswahl / <i>Choix de thés</i>				4.00
(Schwarztee, Pfefferminze, Hagenbutten, Eisenkraut / <i>noir, menthe, cynorrhodon, verveine</i> )				

## Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen)

<b>Eaux minérales, limonades et jus (Bouteilles)</b>	2 dl	3,3 dl	5 dl
Valschwasser classic, mit Kohlensäure / <i>gazeuse</i>		4.70	6.00
Valschwasser silence, ohne Kohlensäure / <i>non gazeuse</i>		4.70	6.00
Coca Cola / Coca Cola Zero		4.90	
Rivella rot/blau / <i>rouge/bleu</i>		4.90	
Eistee / <i>Thé froid</i>		4.90	
Schorle		4.90	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.90		
Orangensaft Michel / <i>Jus d'orange Michel</i>	4.90		
Tomatensaft Michel / <i>Jus de tomate Michel</i>	4.90		

## Bier – Most / *Bière – cidre (Flaschen / bouteilles)*

	3,3 dl	5 dl
«La Marmotte»	5.90	
helles, unfiltriertes Bielerbier / <i>bière blonde et non filtrée de Bienne</i>		
Cardinal Spezial / <i>spéciale</i>	5.00	
Feldschlösschen Alkoholfrei / <i>sans alcool</i>	5.00	
Suure Most Ramseier mit Alkohol / <i>Cidre alcoolisé</i>		6.00

## Aperitifs und Spirituosen / *Apéritifs et spiritueux*

Martini weiss / <i>blanc</i>	15 Vol. %	4 cl	6.00
Campari	23 Vol. %	4 cl	6.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	6.00
Ricard	45 Vol. %	2 cl	5.00
Williams	40 Vol. %	2 cl	5.50
Grappa	37.5 Vol. %	2 cl	5.50
Mineral und Jus zu Spirituosen / <i>Eau minéral et jus avec les spiritueux</i>		plus	1.50
Tonic, Coca Cola etc. zu den Spirituosen / <i>avec les spiritueux</i>		plus	3.00

## Regionale Weine im Offenausschank / *Vins régionaux ouvert*

### Weisswein / *Vin blanc* (Chasselas)

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	4.80	9.60	14.40	24.00
Frauenkopf, Chasselas, Nick Bösiger, Twann				24.00

### Spezialitäten / *Spécialités*

Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann				31.50
--	--	--	--	-------

### Roséwein / *Vin rosé* (Œil de Perdrix)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5.30	10.60	15.90	26.50
---	------	-------	-------	-------

### Rotwein / *Vin rouge* (Pinot noir)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5.70	11.40	17.10	28.50
Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, Nick Bösiger, Twann				28.50

## Regionale Flaschenweine / *Vins régionaux en bouteille*

### Weisswein / *Vin blanc*

Frauenkopf, Chasselas, Nick Bösiger, Twann				7 / 7.5 dl	34.00
Chasselas, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis					34.00

### Roséwein / *Vin rosé*

Œil de Perdrix, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann					36.00
---	--	--	--	--	-------

### Rotwein / *Vin rouge*

Pinot noir, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					38.00
Pinot noir, Weingut Schlössli Fabian Teutsch, Schafis					38.00

### Spezialitäten / *Spécialités*

Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann					54.00
---	--	--	--	--	-------

### Schaumwein / *Vins mousseux*

Prosecco Spumante DOC		2 dl			7 / 7.5 dl	14.50
Prosecco Treviso						45.00

*Als Seeländer-Firma berücksichtigen wir die lokalen Weinbauern.  
Deshalb finden Sie in unserer Weinkarte mehrheitlich Weine aus der Region.  
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 propose majoritairement des vins régionaux.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer. Änderungen betreffend Angebot/Preise bleiben vorbehalten.  
Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.  
*Tous les prix sont en francs suisses, 7.7 % TVA incluse. Modification de l'offre et de prix sous réserve.  
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.*