

Für Gaumenfreunde
Pour les gourmets

Bankettangebot
Offre de banquets



Bankettangebot | Offre de banquets

Gruppenanlässe ab 10 Personen und Extrafahrten auf dem längsten Wasserweg der Schweiz | Événements pour groupes dès 10 personnes et croisières spéciales sur la plus longue voie navigable de Suisse

4

Getränke Boissons	5 – 7
Frühstücke Petits-déjeuners	8
Zum Aperitif Pour l'apéritif	9 – 11
Menüs Menus	12 – 14
Zvieris Les quatre-heures	15
Desserts / Käse Desserts / Fromages	16
*Brunchbuffets	17
*Lunch-Bufferets Buffets de midi	18
*Buffets	19 – 20
Fondues / Raclette	21
*Desserts / Käse *Desserts / Fromages	22
Unterhaltung & Dekoration Animation & décoration	23

An Land | A terre

24 – 25

Allgemeine Geschäftsbedingungen | Conditions générales

26 – 27

*Nur Extrafahrten und Landbetriebe

*Seulement croisières spéciales et à terre

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, «le Seeländerli», le vin blanc de Douanne – 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 événement grâce à nos délices culinaires.

Bienvenue chez Gastro Lac de Bienne SA

4



Für Firmenanlässe, Familienfeiern, Hochzeiten und viele weitere Anlässe bieten wir auf Extrafahrten und unseren Landbetrieben den geeigneten Rahmen und das entsprechende Gastronomieangebot.

Von Aperitifs über mehrgängige Menüs bis hin zu reichhaltigen Buffets gibt es eine vielfältige Auswahl an Speisen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses.

Les croisières spéciales et nos restaurants à terre 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.

*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 F/Menü G). Unsere AGBs finden Sie auf Seite 26.

*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 F/menu G). Les conditions générales sont indiquées en page 27.

5

Regionale Weine | Vins régionaux

Weisswein | Vin blanc (Chasselas)

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

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

Roséwein | Vin rosé (Œil de Perdrix)

Bielensee | 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 Schlössli, 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
Pinot gris Hasenlauf, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach

50 cl	70/75 cl
31.50	
31.50	

Rotwein | Vin rouge

Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann

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 mehrheitlich Weine aus der Region. Die Auswahl der Weine kann je nach Schiff/Kurs variieren. Wünschen Sie einen Wein aus anderen Provinzen, beraten wir Sie gerne.

En tant que société seelandaise, nous soutenons les viticulteurs de notre région. Raison pour laquelle, notre carte de vins propose majoritairement 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	5.—
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	5.—
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 (Schwarz, 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		4.90	
Coca Cola Zero		4.90	
Rivella rot rouge		4.90	
Rivella blau bleu		4.90	
Sprite		4.90	
Schorle		4.90	
Eistee Thé froid		4.90	
Orangensaft Jus d'orange Michel	4.90		
Tomatensaft Jus de tomates Michel	4.90		
Tonic water	4.90		
Bitter Lemon	4.90		

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 aux céréales	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 aux céréales, pain
3 sortes de fromage 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-Zmorge plus
1 Zöpfli
1 Joghurt
1 gekochtes Ei
40 g Schinken

Petit-déjeuner Capitaine

CHF 24.—

Petit-déjeuner Matelot plus
1 petite tresse
1 yogourt
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 supplémentaire

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 baguette aux céréales
Tomates cerise et mozzarella
Crostini avec légumes du Seeland
Cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe

Aperitif-Teller Broye

CHF 21.50

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch)
Geräucherte Forelle auf Körner-Baguette
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 baguette aux céréales
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)
Les amuse-bouches sont placés au centre de la table.

Die Häppchen werden in die Mitte des Tisches gestellt.

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 Cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe	4.— pro Stück par pièce
Geräucherte Forelle auf Körner-Baguette Filet de truite fumé sur baguette aux céréales	3.50 pro Stück par pièce

Vom Bauer | Du paysan

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

Vom Käser | Du fromager

Käsespiessli «Jura» Brochette de fromages «Jura» (drei regionale Käsesorten trois sortes régionales)	4.50 pro Portion par portion
Tête de Moine auf Körner-Baguette sur baguette aux céréales	3.— pro Stück par pièce

Vom Bäcker | Du boulanger

Körner-Baguette Baguette aux céréales 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
Butterzopf Tresse au beurre (Mindestbestellmenge commande minimum 1 kg)	5.50 pro par 100 g

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

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

Nur Extradfahrten und Landbetriebe
Seulement croisières spéciales et à terre

11

Apero riche	CHF 33.—	Apéritif dînatoire	CHF 33.—
Kalt Tortilla-Schnecken mit Cantadou Egli-Rollmops Olivenciabatta mit Rauchlachs Tête de Moine und Roastbeef Rohkostgemüse mit Quark-Dip Kalte Gurkensuppe mit grillierten Tomaten im Shot		Froid Tortillas en escargot au Cantadou Rollmops de perche Ciabatta aux olives avec saumon fumé Tête de Moine et roastbeef Crudités et dip au séré Soupe au concombre froide et tomates grillées en verrine	
Warm Spiessli-Trilogie (Chili-Crevetten, Poulet- Satay, Ratatouille-Gemüse) Speck-Rösti-Muffins mit Käse Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (vegetarisch) Frittierte Zanderfilets mit Tartarsauce Orientalische Wraps mit Hummus (vegetarisch)		Chaud Trilogie de brochettes (crevettes au chili, poulet-satay, ratatouille) Muffins de rösti avec lard et fromage Rouleaux de printemps et sauce sweet-chili (végétarien) Filets de sandre frits et sauce tartare Wraps à l'orientale avec houmous (végétarien)	
Apero riche «Mediterran»	CHF 36.—	Apéritif dînatoire «Méditerranée»	CHF 36.—
Kalt Oliven-Ciabatta mit Tomate & Mozzarella Grissini mit Rohschinken Frucht-Spiess		Froid Ciabatta aux olives Tomate-Mozzarella Grissini enrobés de jambon cru Brochettes de fruits	
Warm Ratatouille-Spiessli Fritto misto mit Tartarsauce Poulet-Paella Wraps mit Hummus (vegan)		Chaud Brochettes de ratatouille Fritto misto et sauce tartare Paella au poulet Wraps avec houmous (végan)	
Apero riche «Asian»	CHF 36.—	Apéritif dînatoire «Asie»	CHF 36.—
Kalt Shot mit Glasnudelsalat und Shrimps Zucchetti-Sushi (vegan) Kohl-Ananassalat mit mariniertes Entenbrust		Froid Verrine de nouilles de riz et crevettes Sushi de courgettes (végan) Salade chou-ananas et magret de canard mariné	
Warm Satay-Pouletspiessli Vegetarische Frühlingsrollen Curry-Fleischbällchen Shrimps Sweet-sour		Chaud Brochettes de poulet satay Rouleaux de printemps végétariens Boulettes de viande au curry Crevettes à l'aigre-doux	

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus végétarisches Menü | plus menu végétarien)

12

Vorspeisen CHF 13.–

- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Hausterrine auf Blattsalat
- Melone mit Rohschinken (nach Saison)
- Tomaten-Mozzarella mit Kräutervinaigrette auf Blattsalat
- Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce
- Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth

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

Menü A Menu A

Blattsalat Salade verte
*** **

Forellenfilets Filets de truite
«Müllerin-Art» meunière

Salzkartoffeln Pommes de terre nature
Zucchini Courgettes
*** **

Hausgemachte Parfait glacé maison
Fruchtparfait-Glace aux fruits

CHF 34.–

Menü C Menu C

Blattsalat Salade verte
*** **

Pouletgeschnetzeltes Emincé de poulet
mit Champignon- Sauce aux
Rahmsauce champignons

Hausgemachte Spätzli Spätzlis maison
*** **

Schokoladenmousse Mousse au chocolat

CHF 31.50

Entrées CHF 13.–

- Filet de truite fumé et mousse au raifort
- Terrine maison sur salade verte
- Melon et jambon cru (selon saison)
- Tomates mozzarella, vinaigrette aux herbes
- Roastbeef froid à la sauce tartare
- Terrine de sandre maison à l'absinthe

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

Menü B Menu B

Gemischter Salat Salade mêlée
*** **

Gebratene Saiblingfilets Filets d'omble chevalier
mit Mandeln sautés aux amandes

Salzkartoffeln Pommes de terre nature
Blattspinat Epinard en branches
*** **

Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais

CHF 36.50

Menü D Menu D

Blattsalat Salade verte
*** **

Suure Mocke Bœuf en daube
Kartoffelstock Purée de pommes
Grüne Bohnen de terre
Haricots verts
*** **

Gebrannte Crème Crème brûlée
mit Rahm et chantilly

CHF 34.–

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus végétarisches Menü | plus menu végétarien)

13

Menü E Menu E

Gemischter Salat Salade mêlée
*** **

Kalbsgeschnetzeltes Emincé de veau
mit Champignon- Sauce aux
Rahmsauce champignons

Hausgemachte Rösti Rösti maison
*** **

Apfelstrudel Strudel aux pommes
mit Vanillesauce et sauce vanille

CHF 43.–

 Vegetarisch Végétarien

Menü G Menu G

Blattsalat Salade verte
*** **

Rösti-Pastetli Vol-au-vent de rösti
mit Wurzelgemüse Légumes à racines et
an Kräuter-Rahmsauce sauce aux fines herbes
*** **

Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais

CHF 31.50

Menü I Menu I

Melone mit Rohschinken Melon et jambon cru
*** **

Schweinsfilets mignons Filets mignons de porc
mit Estragon- und sauce à l'estragon
Morchelsauce et sauce aux morilles

Feine Nudeln in Butter Nouilles fines au beurre
*** **

Apfelstrudel Strudel aux pommes
mit Vanillesauce et sauce vanille

CHF 53.–

 Vegan Végan

Menü F Menu F

Blattsalat Salade verte
*** **

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

Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais

CHF 33.50

Menü H Menu H

Tomaten-Mozzarella Tomates mozzarella
mit Basilikumvinaigrette et vinaigrette au basilic
auf Blattsalat sur salade verte
*** **

«Fisch-Duett» «Duo de poissons»
Pochiertes Forellenfilet Filet de truite poché,
mit Kräutersauce und sauce aux herbes et
gebratenes Zanderfilet filet de sandre sauté
mit Mandeln aux amandes
Salzkartoffeln Pommes de terre nature
*** **

Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais

CHF 47.–

Menü K Menu K

Geräuchertes Filet de truite fumé
Forellenfilet mit Mousse au raifort
Meerrettichschaum
*** **

Kalbssteak Steak de veau
mit Morchelsauce aux morilles
Kartoffelgratin Gratin dauphinois

Gemüse Légumes
*** **

Tiramisu Tiramisu

CHF 62.–

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus végétarisches Menü | plus menu végétarien)

14

Menü L Menu L

Fisch-Trilogie Trilogie de poissons
(Geräucherte Forelle, Saiblingstartar und Zanderterrine mit Absinth) (filet de truite fumé, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)

Rindsfilet «Drei-Pfeffer-Sauce» Filet de bœuf «sauce aux trois poivres»
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet Gratin dauphinois, bouquet de légumes

Weisses Toblerone-Mousse Mousse au Toblerone blanc

CHF 67.–

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

Schweins-Braten Rôti de porc
Kartoffelstock Purée de pommes de terre
Erbsli und Rüebli Petits pois et carottes

Gebrannte Crème Crème brûlée

CHF 26.50

Menü Y Menu Y

Blattsalat Salade verte

Pochiertes Forellenfilet Filet de truite poché
Weissweinsauce Sauce au vin blanc
Salzkartoffeln Pommes de terre nature

Gebrannte Crème Crème brûlée

CHF 27.50

Zvieris | Les quatre-heures

15

Seeländer-Teller | Assiette Seeland

Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Knoblauchwurst und Schinken
Vier verschiedene Käsesorten aus der Region mit Ei und Tomaten garniert
Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse à l'ail et jambon
Quatre sortes de fromage de la région avec œuf dur et tomates

CHF 28.50

Bielensee-Teller | Assiette Lac de Biemme

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten aus der Region
Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

CHF 23.50

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 fromage de la région

CHF 23.50

Desserts / Käse | Desserts / Fromage

16

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 7.50
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-Donut und kleiner Schokoladenbrownie Mini-donut et mini-brownie au chocolat	CHF 10.50

Nach einem feinen Essen | Après un bon repas

Friandises zum Kaffee avec 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 Petite assiette de fromages avec petit pain (vier verschiedene Käsesorten aus der Region quatre sortes de fromage de la région)	CHF 10.50
---	-----------

Brunchbuffet

Nur Extrafahrten und Landbetriebe
Seulement croisières spéciales et à terre

17

Brunchbuffet	CHF 36.—	Brunchbuffet	CHF 36.—
Hausgemachte Rösti, Speck und Spiegelei		Rösti maison, lard et œuf au plat	
Heisser Fleischkäse, Chipolata, Hackbällchen		Fromage d'Italie chaud, chipolata, boulettes de viande	
Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli, Zopf		Diverses sortes de pain, croissant, petit pain aux céréales, tresse	
Regionale Käseplatte		Plat de fromages régionaux	
Fleisch- und Rauchfischplatte		Plat de viandes et poissons fumés	
Birchermüesli und Joghurt		Birchermuesli et yogourt	
Mehrere Konfitüren, Honig, Nutella		Plusieurs sortes de confitures, miel, Nutella	
Butter und Margarine		Beurre et margarine	
Cerealien und Dörrfrüchte		Céréales et fruits séchés, plat de fruits de saison	
Saisonale Früchteplatte		3 jus de fruits différents	
3 verschiedene Säfte		Café, thé, ovomaltine und chocolat	
Kaffee, Tee, Ovomaltine und Schokolade			

Schiffsmiete | Location de bateau «MS Engelberg»

Apéro & Yachtfeeling

ab | dès CHF 59.—*

Für mein Fest
En privé



*Preis pro Person für 20–40 Gäste inkl. 1¼ Stunden
Fahrt auf dem neuen Schiff «MS Engelberg»
und Aperitif-Snacks.

*Prix par personne pour 20 à 40 passagers incl. 1¼ heures
de croisière sur le nouveau bateau «MS Engelberg»
et apéro-snacks.

Lunch-Bufferets | Buffets de midi

18

Lunch-Bufferet Rustico CHF 39.–

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

Warm
Fleischkäse mit Brot
Frittierte Forellenfilets (CH) mit Tartarsauce
Potato Wedges mit Sauerrahm
Frühlingsrollen (vegetarisch)

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

Lunch-Bufferet Joran CHF 59.–

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

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

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

Bufferet de midi Rustico CHF 39.–

Froid
Baguette farcie de jambon et salami
Tête de Moine sur baguette aux céréales
Crostitini avec légumes du Seeland
Soupe de tomates froide en verrine

Chaud
Fromage d'Italie et pain
Filets de truite (CH) frits, sauce tartare
Potato wedges et crème fraîche
Rouleaux de printemps (végétarien)

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

Bufferet de midi Joran CHF 59.–

Froid
Baguette aux céréales farcie de viande séchée
Roastbeef froid à la sauce tartare
Brochettes de fromages «Jura»
Petite brochette de melon et jambon cru
Salade de carottes et gingembre en verrine
Cuillère de terrine de sandre à l'absinthe

Chaud
Jambon et tresse au beurre
Brochettes de poulet
Boulettes de viande et sauce sweet-chili
Filets de truite (CH) frits et mayonnaise
Brochettes de légumes (végétarien)
Potato wedges et crème fraîche

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

Nur Extrafahrten und Landbetriebe
Seulement croisières spéciales et à terre

Bufferets

19

Hamme-Bufferet 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

Bufferet Bielersee CHF 73.–

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

Bufferet de jambon CHF 35.–

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

Jambon chaud et gratin dauphinois

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

Bufferet Lac de Bienne CHF 73.–

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

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

Chaud
Emincé de veau et sauce aux champignons
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 chantilly

Buffets

Nur Extrafahrten und Landbetriebe
Seulement croisières spéciales et à terre

20

Buffet Drei-Seen-Land

CHF 98.–

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

Pochierte Saiblingsfilets 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

Buffet Pays des Trois-Lacs

CHF 98.–

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 salade de légumes et trois sortes de feuilles de salade

Deux sauces et garnitures diverses, pain

Chaud

Carré de veau rosé

Roastbeef, sauce au pinot noir et estragon

Filets d'omble chevalier pochés, 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 chantilly

Plat de fromages de la région et pains divers

Fondues / Raclette | Fondues / Raclette

21

Fondue Chinoise

CHF 49.–

Gemischter Salat (serviert)

Buffet à discrétion

Rind, Pferd, Schwein, Poulet, Trutenbrust

Trockenreis

Drei saure und fünf süsse Beilagen

Fünf verschiedene Saucen

Vegetarisches Fondue

CHF 35.–

Gemischter Salat (serviert)

Seeländer-Gemüse (Gemüse-Bouillon)

Trockenreis

Drei saure und fünf süsse Beilagen

Fünf verschiedene Saucen

Käse-Fondue

CHF 29.–

«Moitié-Moitié» (250 g)

mit Kartoffeln und Brot

Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

Raclette

CHF 29.–

Mit dem eigenen Tisch-Raclette-Ofen

das Raclette zubereiten

Raclettekäse (250 g)

Kartoffeln

Essiggurken, Silberzwiebeln und

verschiedene Früchte

Gemischter Fleischteller als Ergänzung zum

Raclette (Trockenfleisch, Rohschinken,

Hobelspeck und Rauchwurst) CHF 23.–

Fondue Chinoise

CHF 49.–

Salade mêlée (servie)

Buffet à discrétion

Bœuf, cheval, porc, poulet, dinde

Riz créole, trois accompagnements

acidulés et cinq doux

Cinq sauces différentes

Fondue végétarienne

CHF 35.–

Salade mêlée (servie)

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)

Riz créole, trois accompagnements

acidulés et cinq doux

Cinq sauces différentes

Fondue au fromage

CHF 29.–

«Moitié-moitié» (250 g)

Pommes de terre et pain

Cornichons, oignons perlés et poires

Raclette

CHF 29.–

Préparée par vos soins avec un

petit réchaud sur la table

Fromage à raclette (250 g)

Pommes de terre

Cornichons, oignons perlés et fruits divers

Assiette assortie de viande en supplément

(viande séchée, jambon cru, rebibes

de lard et saucisson fumé) CHF 23.–

Desserts / Käse | Desserts / Fromage

Nur Extradfahrten und Landbetriebe
Seulement croisières spéciales et à terre

22

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 mit Rahm | Duo de glaces, meringues, 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 | Petite assiette de fromages
avec petit pain (vier verschiedene Käsesorten aus der Region |
quatre sortes de fromage de la région)

CHF 10.50

Unterhaltung & Dekoration | Animation & Décoration

23

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 ou 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.

Schiffsmiete | Location de bateau «EMS MobiCat»

Seminar

ab | dès CHF 75.-*



Mit Seeblick
Avec vue sur le lac

*Preis pro Person für einen Seminartag auf dem Schiff im Hafen inkl. Mittagessen und Kaffeepause ab 20 Personen.
*Prix par personne pour une journée de séminaire sur le bateau au port incl. déjeuner et pause café dès 20 personnes.

Schiffsmiete | Location de bateau «EMS MobiCat»

Brunchbuffet

ab | dès CHF 83.-*



Perfekter Start in den Tag
Bien commencer la journée

*Preis pro Person für 60 Gäste inkl. 3 Stunden Fahrt auf dem Solarkatamaran MobiCat und Brunchbuffet.
*Prix par personne pour 60 passagers incl. 3 heures de croisière sur le catamaran solaire MobiCat et buffet brunch.

Hafenrestaurant Joran

24

Bevorzugen Sie Ihren Anlass an Land durchzuführen? Auch da haben wir die passende Lösung. Gerne führen wir Ihren Anlass im Hafenrestaurant Joran oder Dock4 durch.

Hafenrestaurant Joran

- Grosse Terrasse direkt am See
- An der Schiffplände
- 70 Innenplätze / 140 Aussenplätze
- Busstation vor dem Haus
- Essen & Trinken: Fisch- und Fleischspezialitäten, diverse Apéros, täglich wechselnde Mittagmenüs...

Weitere Informationen finden Sie unter www.restaurant-joran.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 ou au Dock4.

Restaurant du Port Joran

- Grande terrasse directement au bord du lac
- A proximité immédiate du débarcadère
- 70 places intérieures / 140 places extérieures
- Arrêt de bus devant le bâtiment
- Boire et manger: spécialités de viande et de poisson, divers apéritifs, chaque jour un menu différent à midi...

Pour toutes informations complémentaires, visitez notre site www.restaurant-joran.ch

Dock4

25



Dock4

- Grosse Terrasse im Grünen
- 100 Innenplätze / 100 Aussenplätze
- Kinderspielplatz
- Essen & Trinken: vielseitige Buffets, Salatbuffet, Bar...
- Geschlossene Gesellschaft auf Anfrage möglich: Vereinsanlass, Familienfeier, Firmenfeier, Generalversammlungen usw.

Weitere Informationen finden Sie unter www.dock4.ch

Dock4

- Grande terrasse entourée de verdure
- 100 places intérieures / 100 places extérieures
- Place de jeux pour enfants
- Boire et manger: buffets variés, buffet de salades, bar etc.
- Evénements privés possibles sur demande: fêtes associatives et d'entreprise, fêtes de famille, assemblées générales etc.

Pour toutes informations complémentaires, visitez notre site www.dock4.ch

Menüvorschläge

Die Menüs dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert und nur auf Vorbestellung erhältlich (Mindestbestellmenge: 10 Portionen / 25 bei Buffets). Das Speisenangebot variiert an Bord der Schiffe und an Land. In Anbetracht der Grösse unseres neusten Schiffes «MS Engelberg» sind folgende Angebote nur auf Anfrage möglich: Buffets, Lunch-Buffets und Menüs.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu wählen (vegetarische Alternative möglich). Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Aperitivvorschläge 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 – Schweiz
Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz
Ente – Frankreich
Truthahn – Deutschland
Pferd – 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.

Getränkavorschläge

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. Erfolgt die Annullation einzelner Teilnehmer oder Nachmeldungen bis spätestens 2 Arbeitstage im Voraus bis 16.00 Uhr, ist die Änderung kostenlos. Für Reisen am Montag oder Dienstag hat die Meldung bis Freitag 16.00 Uhr zu erfolgen. Spätere Abweichungen können 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 Stunde 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 (Commande minimale: 10 portions / 25 pour les buffets). L'offre culinaire diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Vu les dimensions de notre nouveau bateau «MS Engelberg», 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 (alternative végétarienne disponible). 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

Truite 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. En cas d'annulation ou d'augmentation du nombre de participants jusqu'à 2 jours ouvrables précédant l'événement, les modifications n'engendrent aucuns frais supplémentaires. Pour les voyages ayant lieu le lundi ou le mardi, les modifications doivent nous parvenir jusqu'au précédent vendredi 16 heures. Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

Croisières spéciales

Dans le cas d'une croisière spéciale où uniquement 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 Bienne SA
Badhausstrasse 1a | Postfach
CH-2501 Biel/Bienne

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

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

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

