



Bankettangebot Offre de banquets

Kursfahrten
Croisières

Saison
2022



Kursfahrten Croisières

Die schönsten Ausflugsziele im Drei-Seen-Land bereist man mit dem Schiff. Unterwegs auf dem längsten befahrbaren Wasserweg der Schweiz, verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen Köstlichkeiten. Tête de Moine, «Seeländerli», Twanner Weisswein – eine Auswahl, die das Drei-Seen-Land charakterisiert. Gerne beraten wir Sie bei der Reiseplanung und der Auswahl aus unserem Gastronomieangebot persönlich.

C'est en bateau que vous visitez les plus belles destinations du Pays des Trois-Lacs. Sur la plus longue voie fluviale de Suisse, nous prenons soin de nos passagers en leurs proposant entre autres de nombreuses délicatesses de la région qui caractérisent si bien notre Pays des Trois-Lacs – la célèbre Tête de Moine, les Seeländerli ainsi que le vin blanc de Douanne. C'est avec grand plaisir que nous vous conseillons personnellement dans l'organisation de votre croisière et la sélection des propositions de restauration.

Seite
Page **03**

Getränke
Boissons

Seite
Page **06**

Frühstücke
Petits-déjeuners

Seite
Page **07**

Apéro
Apéritif

Seite
Page **09**

Menüs
Menus

Seite
Page **12**

Fondue und Raclette
Fondue et raclette

Seite
Page **13**

Allgemeine
Geschäftsbedingungen
Conditions générales

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 5 und 7). Unsere AGBs finden Sie auf Seite 13.

Veillez 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 5 et 7). Les conditions générales sont indiquées en page 13.



Getränke Boissons

Weisswein Vin blanc (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	75 cl	CHF 36.—
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 36.—
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	75 cl	CHF 36.—

Roséwein Vin rosé (Œil de Perdrix)

Bielersee Lac de Bienne	75 cl	CHF 38.—
---------------------------	-------	----------

Rotwein Vin rouge (Pinot noir)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	75 cl	CHF 39.—
Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 39.—
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	75 cl	CHF 39.—

Spezialitäten Spécialités

La Pasajera Verdejo, Victoria Ordóñez, Spanien Espagne	75 cl	CHF 41.—
Poggio Argentato, Sauvignon blanc, Traminer Petit Manseng, Toscana, Italien Italie	75 cl	CHF 42.—
Riesling Fructus, Rheingau, Deutschland Allemagne	75 cl	CHF 38.—
Haru Rosado, Casa Rojo, Grenache, Monastrell, Spanien Espagne	75 cl	CHF 39.—
Gauche Malbec, Mendoza, Argentinien Argentine	75 cl	CHF 41.—
Barbera d'Alba Scassa, Bruna Grimaldi, Piemont, Italien Italie	75 cl	CHF 43.—
Frauenkopf, Pinot Noir Barrique, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 54.—

Schaumwein Vin mousseux

Frauenkopf brut, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 49.—
Adoro Prosecco, Veneto, Italien Italie	75 cl	CHF 39.50
Rimuss secco (ohne Alkohol sans alcool)	75 cl	CHF 34.—

Bier (Flaschen) Bière (bouteilles)

La Marmotte, helles, unfiltriertes Bieler Bier Bière blonde biennoise non filtrée	33 cl	CHF 5.90
Feldschlösschen Hopfenperle spéciale	33 cl	CHF 5.—
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	CHF 5.—
Feldschlösschen Weissbier alkoholfrei Feldschlösschen bière blanche sans alcool	50 cl	CHF 5.—

Aperitifs und Spirituosen Apéritifs et spiritueux

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

Bowlen Punchs

Früchtebowle mit Alkohol Punch aux fruits, alcoolisé	1 l	CHF 30.—
Früchtebowle ohne Alkohol Punch aux fruits, sans alcool	1 l	CHF 24.—

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

Kaffee, Espresso, Schale Café, espresso, café au lait		CHF 4.50
Doppelter Espresso Espresso double		CHF 6.—
Ovomaltine warm oder kalt Ovomaltine chaud ou froid		CHF 4.80
Schokolade warm oder kalt Chocolat chaud ou froid		CHF 4.80
Tee (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut) Thé/infusion (thé noir, menthe, cynorrhodon et verveine)		CHF 4.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte Eau minérale, limonades et jus

Mineralwasser mit Kohlensäure Eau gazeuse	50cl	CHF 5.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure Eau non gazeuse	50cl	CHF 5.90
Coca-Cola	45cl	CHF 5.90
Coca-Cola Zero	45cl	CHF 5.90
Rivella rot rouge	50cl	CHF 5.90
Sprite	45cl	CHF 5.90
Schorle	50cl	CHF 5.90
Eistee Thé froid	50cl	CHF 5.90
Orangensaft Jus d'orange Michel	20cl	CHF 4.90
Tonic Water	20cl	CHF 4.90
Bitter Lemon	20cl	CHF 4.90

Frühstück Petit-déjeuner

Gipfeli und Mütschli Croissant et petit pain

Butter-Gipfeli | Croissant au beurre

CHF 1.80

Körner-Mütschli | Petit pain aux céréales

CHF 1.80

Matrosen-Zmorge Petit-déjeuner Matelot

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

CHF 17.50

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 Petit-déjeuner Capitaine

Matrosen-Zmorge plus 1 Zöpfli, 1 Joghurt,
1 gekochtes Ei, 40 g Schinken

CHF 24.50

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

Apéro Apéritif

Aperitif-Teller Assiettes apéritives

Aperitif-Teller Zihl Assiette apéritive Thielle

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

pro Person | par personne **CHF 18.50**

Minisandwich au jambon et salami, Tête de Moine sur baguette aux céréales, tomates cerises et mozzarella, crostinis avec légumes du Seeland, cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe

Aperitif-Teller Broye Assiette apéritive Broye

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch), geräucherte Forelle auf Körner-Baguette, Curry-Poulet-Salat mit Früchten, Käsespiessli Jura, gemischtes Tapas-Plättli (Baguette-Tranche mit Seeländer Gemüse, hausmarinierte Entenbrust, Saiblingstatar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

pro Person | par personne **CHF 23.50**

Quiche faite maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien), truite fumée sur baguette aux céréales, salade de poulet au curry avec fruits, 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 frais, lard fumé)

Bielersee-Teller Assiette Lac de Bienne

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

pro Person | par personne **CHF 24.50**

Aperitif-Häppchen zum Selberzusammenstellen
Amuse-bouches à composer soi-même

Warm
Chaud

Minischinkengipfeli Microcroissant au jambon	pro Stück par pièce	CHF 3.—
Minichäschüechli Miniramequin	pro Stück par pièce	CHF 3.—
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch) Quiche faite maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien)	pro Stück par pièce	CHF 3.—

Kalt
Froid

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison) Petites brochettes de melon et jambon cru (selon saison)	5 Stück 5 pièces	CHF 8.50
Verschiedene Oliven Variation d'olives	100 g	CHF 8.50

Gemischtes Tapas-Plättli
Variation de tapas sur assiette

Baguette-Tranche mit Seeländer Gemüse, hausmarinierte Entenbrust, Saiblingstatar, Hüttenkäse und Hobelspeck	pro Plättli par assiette	CHF 16.50
Tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage frais et lard fumé		

Menüs

Menus

1 Menü Menu

Solothurner Wysüpli oder Blattsalat
Petite soupe soleuroise au vin ou salade verte

CHF 43.–

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln
Filets de truite sautés aux amandes et pommes vapeur

Dessertgläsli
Dessert en verrine

2 Menü Menu

Blattsalat
Salade verte

CHF 32.50

Pouletgeschnetztes Stroganoff mit Spätzli
Emincé de poulet Stroganoff et spätzlis faits maison

Schokoladenmousse
Mousse au chocolat

3 Menü Menu

Rindscarpaccio mit Salatbeet
Petite Carpaccio de bœuf sur mesclun

CHF 43.–

Schulterbraten vom Napfschwein mit Bratensauce und Nudeln
Rôti d'épaule de porc de la région du Napf et nouilles

Dessertgläsli
Dessert en verrine

4 Menü Menu

Gemischter Salat
Salade mêlée

CHF 43.–

Kalbsgeschnetztes mit Champignon-Rahmsauce und Röstipastetli
Emincé de veau avec sauce à la crème et champignons, vol-au-vent de rösti

Hausgemachtes Frucht Parfait Glace
Parfait glacé maison aux fruits

5

Menü Menu

 Vegan | Végan

Blattsalat
Salade verte

CHF 34.50

Plant-based Pouletgeschnetzeltes an Kräuterjus mit Reis und Wurzelgemüse
Emincé de poulet plant-based, jus aux herbes, riz et légumes-racines

Frischer Fruchtsalat
Salade de fruits frais

6

Menü Menu

Melone mit Rohschinken
Melon et jambon cru

CHF 53.–

Schweinsfilets mignons mit einer Estragon-Morchel-Sauce und Butternudeln
Filets mignons de porc, sauce à l'estragon et aux morilles, nouilles fines au beurre

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel aux pommes et sauce vanille

7

Menü Menu

 Vegetarisch | Végétarien

Salatbeet mit Tomaten und Mozzarella sowie Basilikumdressing
Salade de tomates et mozzarella sur mesclun et sauce au basilic

CHF 39.–

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Wildreis
Curry de légumes au lait de coco et Riz sauvage

Dessertgläsli
Dessert en verrine

8

Menü Menu

Fisch-Trilogie
(geräucherte Forelle, Saiblingstatar und Zanderterrine mit Absinth)
Trilogie de poissons
(truite fumée, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)

CHF 67.–

Rindsfilet Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet vom Seeland
Filet de bœuf sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et bouquet de légumes du Seeland

Weisse Toblerone-Mousse
Mousse au Toblerone blanc

Süßes Les douceurs

Hausgemachte Fruchtparfait-Glace Parfait glacé fait 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 Gâteau 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 9.50
Kleiner Käseteller mit einem Mütschli (vier verschiedene Käsesorten aus der Region) Petite assiette de fromages avec petit pain (quatre sortes de fromage de la région)	CHF 10.50

Fondue und Raclette

Fondue et raclette

Fondue chinoise

Gemischter Salat

CHF 49.—

Rind, Pferd, Trutenbrust (240 g)
Trockenreis
Drei saure und drei süsse Beilagen
Drei verschiedene Saucen

Fondue chinoise

Salade mêlée

CHF 49.—

Bœuf, cheval, poitrine de dinde (240 g)
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et trois doux
Trois sauces différentes

Vegetarisches Fondue

Gemischter Salat

CHF 35.—

Seeländer Gemüse (Gemüsebouillon)
Trockenreis
Drei saure und drei süsse Beilagen
Drei verschiedene Saucen

Fondue végétarienne

Salade mêlée

CHF 35.—

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et trois doux
Trois sauces différentes

Käsefondue

«moitié-moitié» (250 g)

CHF 29.—

Kartoffeln und Brot
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

Fondue au fromage

«moitié-moitié» (250 g)

CHF 29.—

Pommes de terre et pain
Cornichons, oignons perlés et poires

Raclette

Mit dem eigenen Tisch-Racletteofen
das Raclette zubereiten

CHF 29.—

Raclettekäse (250 g)
Kartoffeln
Essiggurken, Silberzwiebeln und
verschiedene Früchte

Gemischter Fleischteller als Ergänzung
zum Raclette
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck
sowie Rauchwurst)

CHF 24.50

Raclette

Préparée par vos soins avec un petit
réchaud sur la table

CHF 29.—

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 24.50

 Vegetarisch | végétarien

Allgemeine Geschäftsbedingungen Conditions générales

Menüvorschläge Propositions de menus

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/vegane Alternative möglich). Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Apérovorschläge entsprechen nicht der Grösse und Menge einer vollständigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Menüs, Lunch-Buffets oder Buffets.

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 même menu pour l'ensemble des participants (variante végétarienne/vegane possible). Sur demande, nous vous composons également volontiers un menu sans gluten ni lactose. Les suggestions d'apéritifs n'équivalent pas à 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.

Fleisch Viande

Rind, Kalb, Schwein und Poulet – Schweiz
Boeuf, veau, porc et poulet – Suisse

Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz
Dérivés de viande et saucisses – Suisse

Ente – Frankreich
Canard – France

Truthahn – Deutschland
Dinde – Allemagne

Pferd – Spanien
Cheval – Espagne

Fisch Poisson

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)
Truite et omble chevalier – Suisse (élevage)

Felchen – Schweiz (Wildfang)
Féra – Suisse (sauvage)

Zander – Estland
Sandre – Estonie

Egli – Estland
Perche – Estonie

Rauchlachs – Schottland
Saumon fumé – Écosse

Pfeffermakrele – Atlantik
Maquereau au poivre – Atlantique

Allergene Allergènes

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.

Getränkervorschläge Propositions de boissons

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

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).

Allgemeine Bedingungen Conditions générales

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 am Dienstag hat die Meldung bis Freitag 16.00 Uhr zu erfolgen. Später eintreffende Meldungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

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 vendredi précédent jusqu'à 16 heures. Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

Inkasso/Zahlungsbedingungen Encaissement / conditions de paiement

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.

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.



Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG

Badhausstrasse 1a | Postfach
2501 Biel/Bienne

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



Société de Navigation Lac de Bienne SA

Rue des Bains 1a | case postale
2501 Biel/Bienne

T +41 (0)32 329 88 11
info@lacdebienne.ch