

Grosse Karte ***Grande carte***

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* **

17.50

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* **

24.50

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

Auf den Aussenplätzen der Schiffe
können Frühstücke im Körbli bestellt werden.



Getränkekarte / *Carte des boissons*

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

Kaffee, Espresso, Schale / *Café, Espresso, Café au lait*

4.30

Doppelter Espresso / *Espresso double*

6.00

Ovomaltine / Schokolade (kalt/warm) / *Ovomaltine / Chocolat (froid/chaud)*

4.80

Teeauswahl / *Choix de thés et infusions*

4.40

(Schwarztee, Pfefferminze, Hagenbutten, Eisenkraut / *noir, menthe, cynorrhodon, verveine*)

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen)

Eaux minérales, limonades et jus (Bouteilles)

2 dl

5 dl

Rhazünser, mit Kohlensäure / *gazeuse*

5.90

Arkina blau / *bleu*, ohne Kohlensäure / *non gazeuse*

5.90

Coca Cola / Coca Cola Zero, Sprite 4.5dl Pet

5.90

Rivella rot / *rouge*, Eistee / *Thé froid*, Schorle Pet

5.90

Schweppes Tonic / Bitter Lemon

4.90

Orangensaft Michel / *Jus d'orange Michel*

4.90

Bier / *Bière*

3.3 dl

«La Marmotte» helles, unfiltriertes Bielerbier / *bière blonde, non filtrée de Bienne*

5.90

Feldschlösschen Hopfenperle

5.00

Feldschlösschen Panaché

5.00

Feldschlösschen Alkoholfrei / *sans alcool*

5.00

Regionale Weine / *Vins régionaux*

Weisswein / *Vin blanc (Chasselas)*

	<u>1 dl</u>	<u>5 dl</u>
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	4.80	24.00
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis		24.00
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann		24.00

Roséwein / *Vin rosé (Œil de Perdrix)*

Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	5.30	26.50
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach		26.50

Rotwein / *Vin rouge (Pinot noir)*

Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann, Pinot noir / Malbec	5.70	28.50
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach		28.50
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis		28.50

Schaumwein / *Vins mousseux*

	<u>2 dl</u>	<u>7.5 dl</u>
Prosecco Spumante DOC Extra Dry	14.50	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.*

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
Aperol Spritz	10.2	Vol. %	1.75dl	9.50
Gespritzter Weisswein			1dl	7.50
Grodino Aperitivo		ohne/sans Alc.	1.75dl	6.50

<u>Mikks Cocktails:</u> Basil Smash Cocktail (Gin)				9.20
Passionfruit Vodka Cocktail				9.20
Yuzu-Gin Cocktail				9.20

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

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.*

Alle Preise sind inkl. 7.7% MwSt.

Speisekarte / Carte à mets

Menu Wassermann 41.-

Solothurner Wysüpli

Gebackene Forellenfilets im Bierteigteig
Kartoffeln mit Rosmarin

Dessertgläsli

Menu Seejungfrau 37.-

Salatbeet mit Tomaten-Mozzarella-Salat
und Basilikumdressing

Gemüsecurry mit Kokosmilch und Jasminreis

Dessertgläsli

Menu Metzgerpfanne 39.-

Rindstatar mit Blattsalatbeet und Brot

Schulterbraten vom Bierschwein
mit Seelandgemüse und Kartoffelstock

Dessertgläsli

Vorspeisen (kleine Portionen)

Solothurner Wysüpli 8.50

Salatbeet mit Tomaten-Mozzarella-Salat und Basilikumdressing 14.50

Rindstatar mit Blattsalatbeet und Brot 15.50

Hauptgang

Rindstatar mit Blattsalatbeet und Brot 28.50

Gebackene Forellenfilets im Bierteigteig, Kartoffeln mit Rosmarin 33.00

Gemüsecurry mit Kokosmilch und Jasminreis (Vegan) 23.50

Schulterbraten vom Bierschwein mit Seelandgemüse und Kartoffelstock 25.50

Kleine Speisen / *Petite mets*

Aperobrättli mit Wurst, Schinken, Käse und Brot <i>Planchette d'apéro avec saucisse, jambon, fromage et pain</i>	23.50
Rindstatar mit Blattsalatbeet und Brot (klein/ <i>petite</i> 15.50) <i>Tartare de bœuf et plate-bande de salades et pain</i>	28.50
Fisch-Chörbli (Eglifilets im Weissweinteig) mit Tartaresauce und Brot <i>Corbeille de poissons (filets de perches en pâte de vin blanc), sauce tartare et pain</i>	25.00
1 Paar warme Seeländerli (Schwein/Rind) mit Brot und Senf <i>1 paire de saucisses du Seeland (porc/bœuf) chaudes avec pain et moutarde</i>	9.50
Salatteller mit Nüssen und Ei / <i>Assiette de salades avec œuf dur et noix</i>	21.50
Poulet Nuggets mit Pommes frites / <i>Nuggets de poulet et frites</i>	21.50
Saisonaler Blattsalat / <i>Salade verte saisonnière</i>	8.50
Gemischter Salat / <i>Salade mêlée</i>	9.50
Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse <i>Sandwich au jambon, salami ou fromage</i>	8.80
Sandwich gemischt / <i>Sandwich mêlé</i>	9.50
Portion Pommes frites / <i>Portion de frites</i>	8.70

Süssspeisen / *Dessert's*

Früchtekuchen mit Rahm <i>Tarte aux fruits avec chantilly</i>	7.50
Meringues mit Rahm <i>Meringues avec chantilly</i>	7.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Strudel aux pommes et sauce vanille</i>	8.50
Dessertkreation im Gläsli <i>Création de dessert en petit verre</i>	4.30
Gebrannte Creme-Iglu mit Caramelherz <i>Iglou crème brûlée coeur caramel</i>	7.00