

Aare-Fahrt ***Croisière de l'Aar***

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 yogourt, 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

Saisonaler Blattsalat / Salade verte saisonnière  7.50

Gemischter Salat / Salade mêlée  9.50

Salatteller mit Ei / Assiette de salades avec œuf dur  21.00

Caesar Salad mit Pouletfilets / Caesar Salad avec aiguillettes de poulet 18.50


Solothurner Wyszüpli / Soupe soleuroise au vin  8.50

Gerstensuppe Vegetarisch  9.50

Gerstensuppe mit Wienerli 12.50

Gulaschsuppe 12.50

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

1 Rösti-Pastetli mit Wurzelgemüse an Kräuterrahmsauce 18.50 
1 vol-au-vent de rösti avec légumes racines et sauce aux fines herbes

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


Schulterbraten vom Bierschwein mit Mischgemüse und Kartoffelstock 29.50
Rôti d'épaule de porc à la bière, légumes variés et pommes purée

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

Gebackene Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig mit Tartarsauce und Salzkartoffeln 33.00
Filets de perche frits en pâte au vin blanc du Lac de Biene, sauce tartare et pommes nature

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

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



2 Rösti-Pastetli mit Wurzelgemüse an Kräuterrahmsauce 26.00 
2 vol-au-vent de rösti avec légumes racines et sauce aux fines herbes

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

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

Znüni & Zvieri/ Les neuf-heures et les quatre-heures

Ausschliesslich / queue à 09h00 – 11h00 und/et 15h00 – 17h15

Bielersee-Teller mit Schinken, Salami und vier regionalen Käsesorten <i>Assiette «Lac de Biemme» avec jambon, salami et quatre sortes de fromages de la région</i>		23.50
Käse-Teller mit vier regionalen Käsesorten <i>Assiette de fromages avec quatre sortes de fromages de la région</i>		23.50
Poulet Nuggets mit Pommes frites / <i>Nuggets de poulet et frites</i>		21.50
1 Paar warme Seeländerli (Schwein/Rind) mit Brot <i>1 paire de saucisses du Seeland (porc/bœuf) chaudes avec pain</i>		9.50
Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse <i>Sandwich au jambon, salami ou fromage</i>		8.50
Sandwich gemischt / <i>Sandwich mêlé</i>		9.50
Portion Pommes frites / <i>Portion de frites</i>		8.50

Getränkekarte / 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 (froid/chaud)</i>		4.50
Teeauswahl / <i>Choix de thés</i> (Schwarztee, Pfefferminze, Hagenbutten, Eisenkraut / <i>noir, menthe, cynorrhodon, verveine</i>)		4.00

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen)

Eaux minérales, limonades et jus (Bouteilles)

	2 dl	3.3 dl	5 dl
Rhätzünser, mit Kohlensäure / <i>gazeuse</i>		4.70	6.00
Arkina blau / <i>bleu</i> , 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» helles, unfiltriertes Bielerbier / <i>bière blonde, non filtrée de Biemme</i>	5.90	
Cardinal Spezial / <i>spéciale</i>	5.00	
Feldschlösschen Panaché	5.00	
Feldschlösschen Alkoholfrei / <i>sans alcool</i>	5.00	
Suure Most Ramseier mit Alkohol / <i>Cidre alcoolisé</i>		6.00

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.

Regionale Weine im Offenausschank / Vins régionaux ouvert**Weisswein / Vin blanc (Chasselas)**

	1 dl	5 dl
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	4.80	24.00
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis		24.00
Spezialitäten / Spécialités		
Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann		31.50

Roséwein / Vin rosé (Œil de Perdrix)

Weingut Schlössli, Oeil de Perdrix, Fabian Teutsch, Schafis	5.30	26.50
---	------	-------

Rotwein / Vin rouge (Pinot noir)

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

Regionale Flaschenweine / Vins régionaux en bouteille**Weisswein / Vin blanc**

		7.5 dl
Chasselas, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach		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 Giauque, 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

	2 dl	7.5 dl
Prosecco Spumante DOC Extra Dry	14.50	45.00

Aperitifs und Spirituosen / Apéritifs et spiritueux

Martini weiss / blanc	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

Cocktails:

Basil Smash Cocktail (Gin)		9.20
Passionfruit Vodka Cocktail		9.20
Yuzu-Gin Cocktail		9.20

Mineral und Jus zu Spirituosen / Eau minéral et jus avec les spiritueux	plus	1.50
Tonic, Coca Cola etc. zu den Spirituosen / avec les spiritueux	plus	3.00

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.