

# **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 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 Wysüpli / 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*

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

Pouletgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Nudeln in Butter

27.00

*Emincé de poulet, sauce aux champignons et nouilles au beurre*

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*

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*

Bielensee-Teller mit Schinken, Salami und vier regionalen Käsesorten

23.50

*Assiette «Lac de Biemme» avec jambon, salami et quatre sortes de fromages de la région*

Käse-Teller mit vier regionalen Käsesorten



23.50

*Assiette de fromages avec quatre sortes de fromages de la région*

Poulet Nuggets mit Pommes frites / Nuggets de poulet et frites

21.50

1 Paar warme Seeländerli (Schwein/Rind) mit Brot

9.50

*1 paire de saucisses du Seeland (porc/bœuf) chaudes avec pain*

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

## 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
Rhazünser, 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 Bienne</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

#### **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

<u>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

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

<b>Weisswein / <i>Vin blanc</i> (Chasselas)</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	4.80	24.00
Chasselas, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis		24.00
<i>Spezialitäten / Spécialités</i>		
Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann		31.50
<b>Roséwein / <i>Vin rosé</i> (Œil de Perdrix)</b>		
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5.30	26.50
<b>Rotwein / <i>Vin rouge</i> (Pinot noir)</b>		
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5.70	28.50
Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, Nick Bösiger, Twann		28.50

## Regionale Flaschenweine / *Vins régionaux en bouteille*

<b>Weisswein / <i>Vin blanc</i></b>		<b>7.5 dl</b>
Frauenkopf, Chasselas, Nick Bösiger, Twann		34.00
Chasselas, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	34.00	
<b>Roséwein / <i>Vin rosé</i></b>		
Œil de Perdrix, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann		36.00
<b>Rotwein / <i>Vin rouge</i></b>		
Pinot noir, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	38.00	
Pinot noir, Weingut Schlössli Fabian Teutsch, Schafis		38.00
<i>Spezialitäten / Spécialités</i>		
Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann		54.00
<b>Schaumwein / <i>Vins mousseux</i></b>	<b>2 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
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.*

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.