

A white cruise ship with a red stripe and the name 'ROUSSEAU' on its side is cruising on a blue lake. The ship has a covered upper deck and an open lower deck. The background shows green trees and a clear blue sky with a few clouds. A large blue diagonal shape is overlaid on the left side of the image.

Kursfahrten
Croisières



Bankettangebot Offre de banquets

 2021

bielersee.ch lacdebienne.ch

BSG Bielersee Schifffahrt
Navigation Lac de Bienne 

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

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 charakterisieren. 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.

Inhalt

Contenu

Seite
Page **03****Getränke**
BoissonsSeite
Page **05****Frühstücke**
Petits-déjeunersSeite
Page **06****Apéro**
ApéritifSeite
Page **08****Menüs**
MenusSeite
Page **11****Fondue und Raclette**
Fondues et racletteSeite
Page **12****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 E und G). Unsere AGBs finden Sie auf Seite 12.

*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 E et G). Les conditions générales sont indiquées en page 12.



Bankettangebot
Offre de banquets

 Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
 Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Getränke

Boissons

Weisswein
Vin blanc (Chasselas)

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

Roséwein
Vin rosé (Œil de Perdrix)

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

Rotwein
Vin rouge (Pinot noir)

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

Spezialitäten
Spécialités

Cantina Custozza Bianco DOC, Custozza IT	75cl	CHF 34.80
Tenuta Tenaglia Barbera d'Asti DOCG IT	75cl	CHF 39.80
Cantine Paradiso Primitivo 2018 Puglia IGT	75cl	CHF 38.60
Vin rouge Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75cl	CHF 54.—

Schaumwein
Vin mousseux

Frauenkopf Brut, Nick Bösiger, Twann	75cl	CHF 49.—
Prosecco Argento DOC	75cl	CHF 45.—
Rimuss Secco (ohne Alkohol sans alcool)	75cl	CHF 34.—

Bier (Flaschen)
Bière (Bouteilles)

La Marmotte, helles unfiltriertes Bieler Bier Bière blonde biennoise non filtrée	33cl	CHF 5.90
Hopfenperle Feldschlösschen spéciale	33cl	CHF 5.20
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33cl	CHF 5.20
Feldschlösschen Weissbier alkoholfrei Feldschlösschen bière blanche sans alcool	50cl	CHF 5.00

Bankettangebot
Offre de banquets

 Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
 Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Aperitifs und Spirituosen
Apéritifs et spiritueux

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

Bowlen
Bowle

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

Kaffee, Tee, Milch
Cafés, thés, lait

Kaffee, Espresso, Schale Café, Espresso, Café au lait		CHF 4.30
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 Thés (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut) (thé noir, menthe, cynorrhodon et verveine)		CHF 4.30

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte
Eaux minérales, limonades et jus

Mineral, mit Kohlensäure eau gazeuse	50cl	CHF 5.90
Mineral, ohne Kohlensäure eau non gazeuse	50cl	CHF 5.90
Coca Cola	45cl	CHF 5.50
Coca Cola Zero	45cl	CHF 5.50
Rivella rot rouge	50cl	CHF 5.50
Sprite	50cl	CHF 5.50
Schorle	50cl	CHF 5.50
Eistee Thé froid	50cl	CHF 5.50
Orangensaft Jus d'orange Michel	20cl	CHF 4.90
Tonic water	20cl	CHF 4.90
Bitter Lemon	20cl	CHF 4.90

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Frühstücke

Petits-déjeuners

Gipfeli und Mütschli
Croissant et petit pain

Butter-Gipfeli | Croissant au beurre

CHF 1.70

Körner-Mütschli | Petit pain aux céréales

CHF 1.70

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

Bankettangebot
Offre de banquetsKursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Apéro

Apéritif

Aperitif-Teller
Assiettes apéritives**Aperitif-Teller Ziehl**
Assiette apéritive Thielle

Mini-Sandwich 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 17.50**

Mini-sandwich au jambon et salami, Tête de Moine sur baguette aux céréales, tomates cerise 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, hausmarinierter Entenbrust, Saiblingstartar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

pro Person | par personne **CHF 22.50**

Quiche maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien), truite fumée sur baguette aux céréales, verrine 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 blanc, lard fumé)

Bielersee-Teller
Assiette Lac de Bienne

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten aus der Region

pro Person | par personne **CHF 23.50**

Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

Aperitif-Häppchen zum selber zusammenstellen
Amuse-bouches à composer soi-même**Warm**
Chaud

Mini-Schinkengipfeli | Mini-croissant au jambon

pro Stück | par pièce **CHF 3.—**

Mini-Chäs-Chüechli | Mini-ramequin

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.—**

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Kalt
Froid

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison)
Petites brochettes de melon et jambon cru (selon saison)

pro 5 Stück | 5 pièces **CHF 8.50**

Verschiedene Oliven
Variation d'olives

100g **CHF 8.50**

Gemischtes Tapas-Plättli
Variation de tapas sur assiette

Baguette-Tranche mit Seeländer-Gemüse,
hausmarinierter Entenbrust, Saiblingstartar,
Hüttenkäse und Hobelspeck

pro Plättli | par assiette **CHF 11.50**

Tranche de baguette avec légumes du Seeland,
magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier,
fromage blanc et lard fumé

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Menüs

Menus

A Menü
Menu

Solothurner Wysüpli od. Blattsalat
Petite soupe soleuroise au vin ou salade verte

CHF 39.—

Gebackene Forellenfilets im Bierteig und Kartoffeln mit Rosmarin
Filets de truite frits en pâte à la bière accompagnés de pommes de terre au romarin

Dessertgläsli
Dessert en verrine

B Menü
Menu

Blattsalat
Salade verte

CHF 31.50

Pouletgeschneitzertes mit Champignon-Rahmsauce, Hausgemachte Spätzli
Emincé de poulet avec sauce à la crème de champignons, spätzlis faits maison

Schokoladenmousse
Mousse au chocolat

C Menü
Menu

Kleines Rindstatare, Salatbett und Brot
Petit tartare de boeuf sur mesclun et pain

CHF 39.—

Schulterbraten vom Bierschwein mit Seeländergemüse und Kartoffelstock
Rôti d'épaule de porc élevé à la bière, légumes seelandais et purée de pommes de terre

Dessertgläsli
Dessert en verrine

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

D Menü
Menu

Gemischter Salat
Salade mêlée

CHF 43.—

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Hausgemachte Rösti
Emincé de veau avec sauce à la crème de champignons, rôtis faits maison

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel aux pommes et sauce vanille

E Menü
Menu 

Blattsalat
Salade verte

CHF 32.50

Plant Based Poulet geschnetzeltes an Kräuterjus mit Röstipastelli und Wurzelgemüse
Emincé de poulet plant based, jus aux herbes, vol-au-vent de rôtis et légumes-racines

Frischer Fruchtsalat
Salade de fruits frais

F Menü
Menu

Melone mit Rohschinken
Melon et jambon cru

CHF 53.—

Schweinsfilets mignons mit Estragon- und Morchelsauce, feine Nudeln in Butter
Filets mignons de porc, sauce à l'estragon et sauce aux morilles, nouilles fines au beurre

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Strudel aux pommes et sauce vanille

 Vegan | Végan

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

G Menü
Menu

Salatbeet mit Tomaten-Mozzarella und Basilikumdressing
Salade tomate-mozzarella sur mesclun et sauce au basilic

CHF 36.—

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Jasminreis
Curry de légumes au lait de coco et riz au jasmin

Dessertgläsli
Dessert en verrine

H Menü
Menu

Fisch-Trilogie
(Geräucherte Forelle, Saiblingstartar 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

Weisses Toblerone-Mousse
Mousse au Toblerone blanc

Süßes
Les douceurs

Hausgemachte Fruchtperfait-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 7.50

Mini-Donut und kleines Schokoladenbrownie
Mini-donut et petit brownie au chocolat

CHF 10.50

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

 Vegetarisch | végétarien

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Fondue und Raclette

Fondues et raclette

Fondue Chinoise

Gemischter Salat (serviert) **CHF 49.—**

Rind, Pferd, Trutenbrust
Trockenreis
Drei saure und fünf süsse Beilagen
3 verschiedene Saucen

Fondue Chinoise

Salade mêlée (servie) **CHF 49.—**

Bœuf, cheval, poitrine de dinde
Riz créole
Trois accompagnements acidulés et cinq doux
3 sauces différentes

Vegetarisches Fondue

Gemischter Salat (serviert) **CHF 35.—**

Seeländer-Gemüse (Gemüse-Bouillon)
Trockenreis
Drei saure und fünf süsse Beilagen
3 verschiedene Saucen

Fondue végétarienne

Salade mêlée (servie) **CHF 35.—**

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

Käse-Fondue

«Moitié-Moitié» (250g)
mit Kartoffeln und Brot **CHF 29.—**
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

Fondue au fromage

«Moitié-moitié» (250g)
Pommes de terre et pain **CHF 29.—**
Cornichons, oignons perlés et poires

Raclette

Mit dem eigenen Tisch-Raclette-Ofen
das Raclette zubereiten **CHF 29.—**

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

Gemischter Fleischteller als Ergänzung
zum Raclette **CHF 23.—**
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck
sowie Rauchwurst)

Raclette

Préparée par vos soins avec un petit
réchaud sur la table **CHF 29.—**

Fromage à raclette (250g)
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.—**

 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). Das Speisenangebot variiert an Bord der Schiffe und an Land.

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.

Les menus sont conçus pour des événements à partir de 10 personnes et uniquement sur commande préalable (commande minimale: 10 portions). L'offre culinaire diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre.

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.

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

Bankettangebot Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

Fisch Poisson

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

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

Zander – Estland
Sandre – Estonie

Egli – Russland
Perche – Russie

Rauchlachs – Schottland
Saumon fumé – Ecosse

Pfeffer-Makrele – 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, so dass wir diese in entsprechender Menge bereit stellen 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 Dienstag hat die Meldung bis Freitag 16.00 Uhr zu erfolgen. Später eintreffende Meldungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden und werden verrechnet.

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

Bankettangebot
Offre de banquets

Kursfahrten: Gruppen ab 10 Personen
Croisières: Groupes à partir de 10 personnes

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