



Bankettangebot Offre de banquets

Kursfahrten
Croisières

Saison
2023



Kursfahrten Croisières

Die schönsten Ausflugsziele im Drei-Seen-Land bereist man mit dem Schiff. 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 l'on visite les plus belles destinations du Pays des Trois-Lacs. Sur la plus longue voie navigable 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**

Frühstück
Petit-déjeuner

Seite
Page **07**

Apéro
Apéritif

Seite
Page **08**

Menüs
Menus

Seite
Page **11**

Fondue und Raclette
Fondue et raclette

Seite
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.

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.



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)

Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 38.—
Schafiser, Weingut Andrey's, Ligerz	75 cl	CHF 48.—

Rotwein Vin rouge (Pinot noir/Malbec)

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

Chardonnay, Weingut Andrey's, Ligerz	75 cl	CHF 54.—
Pinos gris, Rebhut Hasenlauf, Erlach	50 cl	CHF 31.50
Pinot noir Barrique, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 54.—

Schaumwein Vin mousseux

Frauenkopf brut, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 49.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 56.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	150 cl	CHF 115.—
Mauler, Cuvée Tradition brut «Méthode traditionnelle»	300 cl	CHF 225.—
Mauler, Cuvée Tradition Rosé brut «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 60.—
Mauler alkoholfrei sans alcool	75 cl	CHF 40.—

Bier (Flaschen) Bière (bouteilles)

Feldschlösschen Hopfenperle spéciale 5,2%	33 cl	CHF 5.50
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	CHF 5.50
Feldschlösschen Panaché 0.0 alkoholfrei sans alcool	33 cl	CHF 5.50
La Marmotte, helles, unfiltriertes Bieler Bier 5,2% Bière blonde biennoise non filtrée	33 cl	CHF 6.80

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

Regionale Spirituosen Spiritueux régionaux

Vieille Prune, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 5.—
Aprikosen I Abricot, Distillerie du Chêne, Biel/Bienne 40%	2 cl	CHF 5.—
Grapporto, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 6.50
Marc Barrique Pinot noir, Zürcher Spezialitätenbrennerei, Port 40%	2 cl	CHF 5.—

Bowlen Punchs

Früchtebowle mit Alkohol Punch aux fruits, alcoolisé	1 l	CHF 35.—
Früchtebowle ohne Alkohol Punch aux fruits, sans alcool	1 l	CHF 29.—

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

Kaffee, Espresso, Schale Café, espresso, café au lait		CHF 4.70
Doppelter Espresso Espresso double		CHF 6.—
Ovomaltine warm oder kalt Ovomaltine chaude ou froide		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	50 cl	CHF 5.90
Mineralwasser ohne Kohlensäure Eau non gazeuse	50 cl	CHF 5.90
Coca-Cola	50 cl	CHF 5.90
Coca-Cola Zero	50 cl	CHF 5.90
Rivella rot rouge	50 cl	CHF 5.90
Schorle	50 cl	CHF 5.90
Eistee Thé froid	50 cl	CHF 5.90
Orangensaft Jus d'orange Michel	20 cl	CHF 4.90
Tonic Water	20 cl	CHF 4.90
Bitter Lemon	20 cl	CHF 4.90

Frühstück Petit-déjeuner

Gipfeli und Mütschli Croissant et petit pain

Buttergipfeli | 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 19.—

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 27.—

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

Veganes Zmorge Petit-déjeuner végan

½ Baguette, Brot, 1 Pancake, 1 Portion Früchte-Müesli,
3 dl Mandeldrink, 3 Portionen Margarine, 2 Portionen Konfitüre,
1 Glas Orangensaft, 2 Tassen Kaffee oder Tee

CHF 27.—

½ baguette, pain, 1 pancake, 1 portion de muesli aux fruits,
3 dl de boisson aux amandes, 3 portions de margarine, 2 portions de confiture,
1 verre de jus d'orange, 2 tasses de café ou de thé

Apéro Apéritif

Aperitif-Teller Assiettes apéritives

Bielersee-Teller Assiette Lac de Bienne

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten
aus der Region

pro Person | par personne **CHF 24.50**

Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

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

Warm Chaud

Kleines Schinkengipfeli | Petit croissant au jambon

pro Stück | par pièce **CHF 3.90**

Chäschüechli | Petit ramequin

pro Stück | par pièce **CHF 3.90**

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch)

pro Stück | par pièce **CHF 3.90**

Quiche faite maison à la Tête de Moine et aux poireaux (végétarienne)

Kalt Froid

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison)

5 Stück | 5 pièces **CHF 8.50**

Petites brochettes de melon et jambon cru (selon saison)

Verschiedene Oliven

100 g **CHF 8.50**

Variation d'olives

Menüs

Menus

1 Menü Menu

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 43.–

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

Dessertgläsli
Dessert en verrine

2 Menü Menu

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 32.50

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

Schokoladenmousse
Mousse au chocolat

3 Menü Menu

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 38.–

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

Salat Maison an unserem Hausdressing
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 46.–

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

Hausgemachtes Früchte-Glace-Parfait
Parfait glacé fait maison aux fruits

5

Menü Menu

 Vegan | Végan

Salat Maison an unserem Hausdressing

Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

CHF 36.–

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Wildreis

Curry de légumes au lait de coco et riz sauvage

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

Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing

Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic

CHF 39.–

Penne mit Champignons an Käsesauce

Penne aux champignons à la sauce au fromage

Dessertgläslì

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 73.–

Rindsfilet an Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet vom Seeland

Filet de bœuf à la sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et bouquet de légumes du Seeland

Weisse Toblerone-Mousse

Mousse au Toblerone blanc

Salat Maison ist ein Blattsalat mit Gemüse-Julienne an unserer veganen Haussauce.

Salade maison est une salade verte avec julienne de légumes à notre sauce maison végane.

Menü-Vorspeisen mit Aufpreis Entrées de menu avec supplément de prix

Anstelle des Salat Maison wählen Sie:

Vous souhaitez une autre entrée à la place de la salade maison:

Solothurner Wysesüpli Petite soupe au vin soleuroise	+ CHF 5.—
Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic	+ CHF 9.—
Rindscarpaccio auf Salatbett Carpaccio de bœuf sur mesclun	+ CHF 12.—
Melone mit Rohschinken Melon et jambon cru	+ CHF 12.—

Zusätzlich zum Salat Maison wünschen Sie eine weitere Vorspeise:

Vous souhaitez une entrée supplémentaire en sus de la salade maison:

Solothurner Wysesüpli Petite soupe au vin soleuroise	+ CHF 8.50
Tomaten und Mozzarella auf Salatbett mit Basilikumdressing Tomates et mozzarella sur mesclun avec sauce au basilic	+ CHF 12.50
Rindscarpaccio auf Salatbett Carpaccio de bœuf sur mesclun	+ CHF 15.50
Melone mit Rohschinken Melon et jambon cru	+ CHF 15.50

Süßes Les douceurs

Dessertgläsli Dessert en verrine	CHF 5.—
Mini-Donuts mit Füllung (4 Stück) Petits donuts avec farce (4 pièces)	CHF 8.50
Schokoladen-Muffins (4 Stück) Muffins au chocolat (4 pièces)	CHF 8.50
Hausgemachte Früchte-Glace-Parfait 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 14.50

Fondue und Raclette

Fondue et raclette

Fondue Chinoise

Salat Maison an unserem Hausdressing **CHF 49.—**

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

Fondue chinoise

Salade maison avec notre vinaigrette spéciale **CHF 49.—**

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

Vegetarisches Fondue

Salat Maison an unserem Hausdressing **CHF 35.—**

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

Fondue végétarienne

Salade maison avec notre vinaigrette spéciale **CHF 35.—**

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

Käsefondue

Tête de Moine (250 g) **CHF 29.—**
Kartoffeln und Brot
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

Fondue au fromage

Tête de Moine (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 **CHF 24.50**
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck
sowie Rauchwurst)

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 an Bord der Schiffe und jenes an Land sind unterschiedlich.

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.

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
Bœuf, 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 – Norwegen oder Schottland
Saumon fumé – Norvège ou 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.

Getränkévorschläge Propositions de boissons

Das Getränkeangebot an Bord der Schiffe und jenes an Land sind unterschiedlich. 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 35.— 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 35.— 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 Reservierungen auf Anfrage. Die definitive Teilnehmerzahl ist bis spätestens 5 Arbeitstage im Voraus, bis 16.00 Uhr, mitzuteilen. Erfolgt die Annullation einzelner Teilnehmer oder Nachmeldungen (bis maximal 5 Personen) 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 um 16.00 Uhr zu erfolgen. Später eintreffende Meldungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

La commande de repas et de boissons doit nous être communiquée au plus tard 7 jours avant l'événement. Réservation de dernière minute sur demande. Le nombre définitif de participants doit nous parvenir au minimum 5 jours ouvrés à l'avance. En cas d'annulation ou d'augmentation du nombre de participants (maximum 5 personnes), les modifications n'engendrent aucuns frais supplémentaires si elles sont communiquées avant 16 heures, au minimum 2 jours ouvrables avant l'évènement. Pour les voyages ayant lieu le lundi ou le mardi, elles 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. Bitte beachten Sie, dass unter CHF 300.– eine Bearbeitungsgebühr von CHF 20.– erhoben wird.

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. Veuillez noter que des frais de traitement de 20 CHF sont prélevés jusqu'à 300 CHF.

Preisänderungen Changements de prix

Die Bielersee-Gastro AG behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen seine Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Sie berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

La société Bielersee-Gastro AG se réserve le droit de modifier légèrement ses prestations en cas de changements à court terme dans l'offre du marché, en raison d'un manque de marchandises ou d'une augmentation massive des prix. Elle tient alors compte des intérêts et des souhaits du client et propose une exécution de la commande équivalente.



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