

Kleine Karte ***Petite 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 berücksichtige 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 inkl. 7.7% MwSt.

Kleine Speisekarte / *Petite Carte à 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