

Nur Extradfahrten und Landbetriebe
Seulement croisières spéciales et à terre

Brunchbuffet

Brunchbuffet

CHF 36.—

Hausgemachte Rösti, Speck und Spiegelei
Heisser Fleischkäse, Chipolata, Hackbällchen
Verschiedene Brote, Gipfeli, Mütschli, Zopf
Regionale Käseplatte
Fleisch- und Rauchfischplatte
Birchermüesli und Joghurt
Mehrere Konfitüren, Honig, Nutella
Butter und Margarine
Cerealien und Dörrfrüchte
Saisonale Früchteplatte
3 verschiedene Säfte
Kaffee, Tee, Ovomaltine und Schokolade

Brunchbuffet

CHF 36.—

Rösti maison, lard et œuf au plat
Fromage d'Italie chaud, chipolata, boulettes
de viande
Diverses sortes de pain, croissant, petit pain aux
céréales, tresse
Plat de fromages régionaux
Plat de viandes et poissons fumés
Birchermuesli et yogourt
Plusieurs sortes de confitures, miel, Nutella
Beurre et margarine
Céréales et fruits séchés, plat de fruits de saison
3 jus de fruits différents
Café, thé, ovomaltine et chocolat

Schiffsmiete | Location de bateau «MS Engelberg»

Apéro & Yachtfeeling

ab | dès CHF 59.—*



*Preis pro Person für 20–40 Gäste inkl. 1¼ Stunden
Fahrt auf dem neuen Schiff «MS Engelberg»
und Aperitif-Snacks.

*Prix par personne pour 20 à 40 passagers incl. 1¼ heures
de croisière sur le nouveau bateau «MS Engelberg»
et apéro-snacks.

Lunch-Bufferets | Buffets de midi

Lunch-Bufferet Rustico

CHF 39.–

Kalt

Baguette gefüllt mit Schinken und Salami
Tête de Moine auf Körner-Baguette
Crostitini mit Seeländer-Gemüse
Kalte Tomatensuppe im Shot

Warm

Fleischkäse mit Brot
Frittierte Forellenfilets (CH) mit Tartarsauce
Potato Wedges mit Sauerrahm
Frühlingsrollen (vegetarisch)

Dessert

Gebrannte Crème im Shot
Mini-Vanille-Cornet, Muffins
Schokoladenkuchen

Bufferet de midi Rustico

CHF 39.–

Froid

Baguette farcie de jambon et salami
Tête de Moine sur baguette aux céréales
Crostitini avec légumes du Seeland
Soupe de tomates froide en verrine

Chaud

Fromage d'Italie et pain
Filets de truite (CH) frits, sauce tartare
Potato wedges et crème fraîche
Rouleaux de printemps (végétarien)

Dessert

Crème brûlée en verrine
Mini-cornet à la vanille, muffins
Tarte au chocolat

Lunch-Bufferet Joran

CHF 59.–

Kalt

Körner-Baguette gefüllt mit Trockenfleisch
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce
Käsespiessli «Jura»
Melonen-Rohschinken-Spiessli
Rüebli-Salat mit Ingwer im Shot
Zanderterrine mit Absinth im Löffel

Warm

Hamme mit Butterzopf
Poulet-Spiessli
Hackbällchen mit Sweet-Chili-Sauce
Frittierte Forellenfilets (CH) mit Mayonnaise
Gemüsespiessli (vegetarisch)
Potato Wedges mit Sauerrahm

Dessert

Assortierte Fruchtplatte
Schokoladenmousse im Shot, Früchtekuchen
Mini-Vanille-Cornet, Muffins
Gebrannte Crème im Shot

Bufferet de midi Joran

CHF 59.–

Froid

Baguette aux céréales farcie de viande séchée
Roastbeef froid à la sauce tartare
Brochettes de fromages «Jura»
Petite brochette de melon et jambon cru
Salade de carottes et gingembre en verrine
Cuillère de terrine de sandre à l'absinthe

Chaud

Jambon et tresse au beurre
Brochettes de poulet
Boulettes de viande et sauce sweet-chili
Filets de truite (CH) frits et mayonnaise
Brochettes de légumes (végétarien)
Potato wedges et crème fraîche

Dessert

Plat de fruits assortis
Mousse au chocolat en verrine, tarte aux fruits
Mini-cornet à la vanille, muffins
Crème brûlée en verrine

Buffets

Hamme-Bufferet

CHF 35.–

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet
Sechs verschiedenen Gemüsesalate und
drei Sorten Blattsalat
Zwei Dressings und verschiedene Garnituren
Brot

Warmer Hamme mit Kartoffelgratin

Gebrannte Crème, Meringues mit Rahm
Schokoladenkuchen, Frischer Fruchtsalat

Bufferet Bielersee

CHF 73.–

Saisonale Gemüsesuppe (serviert)

Kalt

Trockenfleisch und Rohschinken
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth
Rauchfisch-Trilogie, Gemüseterrine
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet
Sechs verschiedenen Gemüsesalate und
drei Sorten Blattsalat
Zwei Dressings und verschiedene Garnituren
Brot

Warm

Geschnetzeltes vom Kalb
mit Champignon-Rahmsauce
Rindsschmorbraten
Nudeln in Butter
Kartoffelgratin
Assortierte Gemüseplatte

Dessert

Frischer Fruchtsalat, Gebrannte Crème im Shot
Früchtekuchen, Schokoladenmousse im Shot
Mini-Vanille-Cornet
Meringues mit Rahm

Bufferet de jambon

CHF 35.–

Bufferet de salade, choix selon saison
Six sortes de salade de légumes et trois sortes
de salade en feuilles
Deux sauces et garnitures diverses, pain

Jambon chaud et gratin dauphinois

Crème brûlée, meringues et chantilly
Tarte au chocolat, salade de fruits frais

Bufferet Lac de Bienne

CHF 73.–

Crème de légumes selon saison (servie)

Froid

Viande séchée et jambon cru
Terrine de sandre maison à l'absinthe
Trilogie de poissons fumés, terrine de légumes
Roastbeef froid, sauce tartare

Bufferet de salades, choix selon saison
Six sortes de salade de légumes et trois sortes
de salade en feuilles
Deux sauces et garnitures diverses
pain

Chaud

Emincé de veau et sauce aux champignons
Bœuf braisé
Nouilles au beurre
Gratin dauphinois
Plat de légumes assortis

Dessert

Salade de fruits frais, crème brûlée en verrine
Tarte aux fruits, mousse au chocolat en verrine
Mini-cornet à la vanille
Meringues et chantilly

Buffets

Buffet Drei-Seen-Land

CHF 98.–

Saisonale Gemüsesuppe (serviert)

Kalt

Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth

Rauchfisch-Trilogie

Süßwasser-Krebs-Salat

Roh marinierte Entenbrust

Geflügel-Cocktail mit Ananas

Trockenfleisch und Rohschinken

Gemüseterrine

Saisonal abgestimmtes Salatbuffet

Sechs verschiedenen Gemüsesalate und

drei Sorten Blattsalat

Zwei Dressings und verschiedene Garnituren

Brot

Warm

Rosa gebratenes Kalbs-Carré

Roastbeef mit Pinot-Noir-Estragon-Sauce

Pochierte Saiblingsfilets mit Zitronensauce

Kartoffelgratin und Trockenreis

Assortierte Gemüseplatte

Dessert

Assortierte Früchteplatte, Schokoladenmousse

Gebrannte Crème, Tiramisu, Früchtekuchen

Mini-Vanille-Cornet, Muffins

Eis-Duett, Meringues mit Rahm

Regionale Käseplatte und verschiedene Brote

Buffet Pays des Trois-Lacs

CHF 98.–

Crème de légumes selon saison (servie)

Froid

Terrine de sandre maison à l'absinthe

Trilogie de poissons fumés

Salade d'écrevisses d'eau douce

Magret de canard mariné cru

Cocktail de volaille et ananas

Viande séchée et jambon cru

Terrine de légumes

Buffet de salades, choix selon saison

Six sortes de salade de légumes et trois sortes

de feuilles de salade

Deux sauces et garnitures diverses, pain

Chaud

Carré de veau rosé

Roastbeef, sauce au pinot noir et estragon

Filets d'omble chevalier pochés, sauce au citron

Gratin dauphinois et riz créole

Plat de légumes assortis

Dessert

Plat de fruits frais, mousse au chocolat

Crème brûlée, tiramisu, tarte aux fruits

Mini-cornet à la vanille, muffins

Duo de glaces

Meringues et chantilly

Plat de fromages de la région et pains divers