

Für Gaumenfreunde
Pour les gourmets

Bankettangebot Offre de banquets



Tête de Moine, «Seeländerli», Twanner Weisswein – eine Auswahl von regionalen Köstlichkeiten, die das Drei-Seen-Land charakterisieren. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl von unserem Bankettangebot persönlich. Geben Sie Ihrem Anlass mit unseren Köstlichkeiten die besondere Note.

Herzlich Willkommen bei der Bielersee-Gastro AG



Bankettangebot | Offre de banquets

Gruppenanlässe ab 10 Personen und Extrafahrten auf dem längsten Wasserweg der Schweiz | Événements pour groupes dès 10 personnes et croisières spéciales sur la plus longue voie navigable de Suisse

4

Getränke | Boissons

5 – 7

Frühstücke | Petits-déjeuners

8

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

9 – 11

Menüs | Menus

12 – 14

Zvieris | Les quatre-heures

15

Desserts / Käse | Desserts / Fromages

16

*Brunchbuffets

17

*Lunch-Bufferets | Bufferets de midi

18

*Bufferets

19 – 20

Fondues / Raclette

21

*Desserts / Käse | *Desserts / Fromages

22

Unterhaltung & Dekoration | Animation & décoration

23

An Land | A terre

24 – 25

Allgemeine Geschäftsbedingungen | Conditions générales

26 – 27

*Nur Extrafahrten und Landbetriebe

*Seulement croisières spéciales et à terre

La Tête de Moine, «le Seeländerli», le vin blanc de Douanne – quelques délicatesses régionales qui caractérisent si bien le Pays des Trois-Lacs. C'est avec grand plaisir que nous vous conseillons personnellement dans le choix de nos propositions de banquets. Donnez une note personnelle à votre événement grâce à nos délices culinaires.

Bienvenue chez Gastro Lac de Bienne SA



Für Firmenanlässe, Familienfeiern, Hochzeiten und viele weitere Anlässe bieten wir auf Extrafahrten und unseren Landbetrieben den geeigneten Rahmen und das entsprechende Gastronomieangebot.

Von Aperitifs über mehrgängige Menüs bis hin zu reichhaltigen Buffets gibt es eine vielfältige Auswahl an Speisen. Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation Ihres Anlasses.

Les croisières spéciales et nos restaurants à terre proposent un cadre et une offre culinaire particulièrement adaptés aux événements d'entreprise, fêtes de famille, mariages et bien d'autres instants festifs.

De l'apéritif aux menus composés de plusieurs plats, en passant par les buffets variés, la gastronomie se décline chez nous en de nombreuses variations. C'est avec plaisir que nous vous soutiendrons dans l'organisation personnelle de votre événement.

*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 F/Menü G). Unsere AGBs finden Sie auf Seite 26.

*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 F/menu G). Les conditions générales sont indiquées en page 27.

Getränke | Boissons

Regionale Weine | Vins régionaux

Weisswein | Vin blanc (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaunque, Erlach
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis

50 cl **70/75 cl**

24.— 34.—
24.— 34.—
24.— 34.—

Roséwein | Vin rosé (Œil de Perdrix)

Bielersee | Lac de Bienne

28.50 38.—

Rotwein | Vin rouge (Pinot noir)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaunque, Erlach
Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Nick Bösiger, Twann
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis

28.50 38.—
28.50 38.—
28.50 38.—

Spezialitäten vom Bielersee

Spécialités de la région du Lac de Bienne

Weisswein | Vin blanc

Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann
Pinot gris Hasenlauf, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach

50 cl **70/75 cl**

31.50
31.50

Rotwein | Vin rouge

Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann

54.—

Schaumwein | Vin mousseux

Frauenkopf Brut, Nick Bösiger, Twann
Prosecco Argento DOC
Rimuss Secco (ohne Alkohol | sans alcool)

75 cl

49.—
45.—
34.—

Als Seeländer-Firma berücksichtigen wir die lokalen Weinbauern. Deshalb finden Sie auf unserer Weinkarte mehrheitlich Weine aus der Region. Die Auswahl der Weine kann je nach Schiff/Kurs variieren. Wünschen Sie einen Wein aus anderen Provinzen, beraten wir Sie gerne.

En tant que société seelandaise, nous soutenons les viticulteurs de notre région. Raison pour laquelle, notre carte de vins propose majoritairement des vins régionaux. La sélection du vin peut varier selon le bateau ou la course. Si vous désirez des vins d'autres provenances, nous sommes à votre entière disposition pour vous conseiller.

Getränke | Boissons

Bier / Suure Most | Bière / Cidre (Flaschen | Bouteilles)

«La Marmotte», helles unfiltriertes Bieler Bier Bière blonde et non filtrée de Bienne	33 cl	5.90
Cardinal Spezial spéciale	33 cl	5.—
Feldschlösschen alkoholfrei sans alcool	33 cl	5.—
Suure Most mit Alkohol Cidre alcoolisé	49 cl	6.—

Aperitifs und Spirituosen | Apéritifs et spiritueux

Martini weiss blanc	15 Vol. %	4 cl	6.—
Campari	23 Vol. %	4 cl	6.—
Cynar	16,5 Vol. %	4 cl	6.—
Ricard	45 Vol. %	2 cl	5.—
Bätzi	40 Vol. %	2 cl	4.50
Kirsch Cerise	40 Vol. %	2 cl	5.50
Williams	40 Vol. %	2 cl	5.50
Pflümli Prune	40 Vol. %	2 cl	5.50
Grappa	37,5 Vol. %	2 cl	5.50
Mineral und Jus zu Spirituosen Eau minérale et jus avec les spiritueux		plus	1.50
Tonic / Cola Cola usw. zu Spirituosen Tonic / Coca Cola etc. avec les spiritueux		plus	3.—

Bowlen | Bowle

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

Getränke | Boissons

Kaffee, Tee, Milch | Café, thé, lait

Kaffee / Espresso / Schale Café / Espresso / Café au lait	4.30
Doppelter Espresso Espresso double	6.—
Ovomaltine warm / kalt Ovomaltine chaud / froid	4.50
Schokolade warm / kalt Chocolat chaud / froid	4.50
Teeauswahl (Schwarz, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut)	
Choix de thés (noir, menthe, cynorrhodon et verveine)	4.—
Nach einem feinen Essen Après un bon repas	
Friandises zum Kaffee pour le café (3 Stück pièces)	
pro Portion par portion	4.50

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen) Eaux minérales, limonades et jus (Bouteilles)

	20 cl	33 cl	50 cl
Valserwasser classic, mit Kohlensäure gazeuse		4.70	6.—
Valserwasser silence, ohne Kohlensäure non gazeuse		4.70	6.—
Coca Cola		4.90	
Coca Cola Zero		4.90	
Rivella rot rouge		4.90	
Rivella blau bleu		4.90	
Sprite		4.90	
Schorle		4.90	
Eistee Thé froid		4.90	
Orangensaft Jus d'orange Michel	4.90		
Tomatensaft Jus de tomates Michel	4.90		
Tonic water	4.90		
Bitter Lemon	4.90		

Frühstücke | Petits-déjeuners

Gipfeli und Mütschli

Butter-Gipfeli	pro Stück	CHF	1.70
Körner-Mütschli	pro Stück	CHF	1.70

Croissant et petit pain

Croissant au beurre	par pièce	CHF	1.70
Petit pain aux céréales	par pièce	CHF	1.70

Matrosen-Zmorge

CHF 17.—

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot
3 regionale Käsesorten
2 Portionen Butter und Konfitüre
1 Glas Orangensaft
2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine
oder Schokolade

Petit-déjeuner Matelot

CHF 17.—

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

CHF 24.—

Matrosen-Zmorge plus
1 Zöpfli
1 Joghurt
1 gekochtes Ei
40 g Schinken

Petit-déjeuner Capitaine

CHF 24.—

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

Seeland-Zmorge

CHF 30.50

Kapitäns-Zmorge plus
1 Apfel
1 Lachs-Canapé
1 zusätzliche Tasse Kaffee, Tee,
Ovomaltine oder Schokolade

Petit-déjeuner Seeland

CHF 30.50

Petit-déjeuner Capitaine plus
1 pomme
1 canapé au saumon fumé
1 tasse de café, thé, ovomaltine ou
chocolat supplémentaire

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

Aperitif-Teller Zihl

CHF 16.50

Mini-Sandwich mit Schinken und Salami
Tête de Moine auf Körner-Baguette
Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln
Crostini mit Seeländer-Gemüse
Zanderterrine mit Absinth im Löffel

Assiette d'apéritif Thielle

CHF 16.50

Mini-sandwich au jambon et salami
Tête de Moine sur baguette aux céréales
Tomates cerise et mozzarella
Crostini avec légumes du Seeland
Cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe

Aperitif-Teller Broye

CHF 21.50

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche
(vegetarisch)
Geräucherte Forelle auf Körner-Baguette
Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot
Käsespiessli «Jura»
Gemischtes Tapas-Plättli (Baguette-Tranche mit
Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust,
Saiblingstartar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

Die Häppchen werden in die Mitte
des Tisches gestellt.

Assiette d'apéritif Broye

CHF 21.50

Quiche maison à la Tête de Moine et poireaux
(végétarien)
Truite fumée sur baguette aux céréales
Poulet au curry et fruits en verrine
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)
Les amuse-bouches sont placés
au centre de la table.

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

Warm | Chaud

Mini-Schinkengipfeli | Mini-croissant au jambon

3.— pro Stück | par pièce

Mini-Chäs-Chüechli | Mini-ramequin

3.— pro Stück | par pièce

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche | Quiche maison
à la Tête de Moine et poireaux (vegetarisch | végétarien)

3.— pro Stück | par pièce

Gluschtig und fein | Mmmh...

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

7.50 pro 5 Stück | par 5 pièces

Crostini mit Seeländer-Gemüse | Crostini avec légumes du Seeland

2.50 pro Stück | par pièce

Gemischtes Tapas-Plättli | Variation de tapas sur assiette
(Baguette-Tranche mit Seeländer-Gemüse, hausmarinierter Entenbrust,
Saiblingstartar, Hüttenkäse und Hobelspeck | Tranche de baguette avec
légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare
d'omble chevalier, fromage blanc et lard fumé)

10.— pro Plättli | par plat

Curry-Poulet-Salat mit Früchten im Shot | Poulet au curry
et fruits en verrine

4.50 pro Stück | par pièce

Verschiedene Oliven | Olives diverses (100 g)

8.50 pro Portion | par portion

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

Vom Fischer | Du pêcheur

Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel |

Cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe

Geräucherte Forelle auf Körner-Baguette | Filet de truite fumé
sur baguette aux céréales

4.— pro Stück | par pièce

3.50 pro Stück | par pièce

Vom Bauer | Du paysan

Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln | Tomates cerise

et mozzarella (3 Spiessli | brochettes)

Kalte Tomatensuppe im Shot | Soupe de tomates froide en verrine

4.50 pro Portion | par portion

4.— pro Stück | par pièce

Vom Käser | Du fromager

Käsespiessli «Jura» | Brochette de fromages «Jura» (drei regionale

Käsesorten | trois sortes régionales)

Tête de Moine auf Körner-Baguette | sur baguette aux céréales

4.50 pro Portion | par portion

3.— pro Stück | par pièce

Vom Bäcker | Du boulanger

Körner-Baguette | Baguette aux céréales

gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse | farcie de jambon,
de salami ou de fromage

gefüllt mit Trockenfleisch oder Rohschinken | farcie de viande
séchée ou de jambon cru

32.— pro | par 50 cm

43.— pro | par 50 cm

Baguette | Baguette (Weissbrot | pain blanc)

gefüllt mit Lachs und Meerrettichschaum | farcie de saumon
fumé et de mousse au raifort

39.— pro | par 50 cm

Speckzopf | Tresse au lard

(Mindestbestellmenge | commande minimum 1 kg)

5.50 pro | par 100 g

Butterzopf | Tresse au beurre

(Mindestbestellmenge | commande minimum 1 kg)

5.50 pro | par 100 g

Snacks

Pommes Chips, Salznüssli und Sticks | Pommes chips,
cacahuètes et sticks

Gesalzenes Blätterteiggebäck | Feuilletés salés

4.50 pro Person | par personne

9.50 pro | par 100 g

Zum Aperitif | Pour l'apéritif

Apero riche

CHF 33.—

Kalt

Tortilla-Schnecken mit Cantadou

Egli-Rollmops

Olivenciabatta mit Rauchlachs

Tête de Moine und Roastbeef

Rohkostgemüse mit Quark-Dip

Kalte Gurkensuppe mit grillierten

Tomaten im Shot

Warm

Spiessli-Trilogie (Chili-Crevetten, Poulet-Satay, Ratatouille-Gemüse)

Speck-Rösti-Muffins mit Käse

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce (vegetarisch)

Frittierte Zanderfilets mit Tartarsauce

Orientalische Wraps mit Hummus (vegetarisch)

Apéritif dînatoire

CHF 33.—

Froid

Tortillas en escargot au Cantadou

Rollmops de perche

Ciabatta aux olives avec saumon fumé

Tête de Moine et roastbeef

Crudités et dip au séré

Soupe au concombre froide et tomates grillées en verrine

Chaud

Trilogie de brochettes (crevettes au chili, poulet-satay, ratatouille)

Muffins de rösti avec lard et fromage

Rouleaux de printemps et sauce sweet-chili (végétarien)

Filets de sandre frits et sauce tartare

Wraps à l'orientale avec houmous (végétarien)

Apero riche «Mediterran»

CHF 36.—

Kalt

Oliven-Ciabatta mit Tomate & Mozzarella

Grissini mit Rohschinken

Frucht-Spiess

Warm

Ratatouille-Spiessli

Fritto misto mit Tartarsauce

Poulet-Paella

Wraps mit Hummus (vegan)

Apéritif dînatoire «Méditerranée»

CHF 36.—

Froid

Ciabatta aux olives Tomate-Mozzarella

Grissini enrobés de jambon cru

Brochettes de fruits

Chaud

Brochettes de ratatouille

Fritto misto et sauce tartare

Paella au poulet

Wraps avec houmous (végan)

Apero riche «Asian»

CHF 36.—

Kalt

Shot mit Glasnudelsalat und Shrimps

Zucchetti-Sushi (vegan)

Kohl-Ananassalat mit mariniertem Entenbrust

Warm

Satay-Pouletspiessli

Vegetarische Frühlingsrollen

Curry-Fleischbällchen

Shrimps Sweet-sour

Apéritif dînatoire «Asie»

CHF 36.—

Froid

Verrine de nouilles de riz et crevettes

Sushi de courgettes (végan)

Salade chou-ananas et magret de canard mariné

Chaud

Brochettes de poulet satay

Rouleaux de printemps végétariens

Boulettes de viande au curry

Crevettes à l'aigre-doux

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus vegetarisches Menü | plus menu végétarien)

Vorspeisen

CHF 13.–

- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
- Hausterrine auf Blattsalat
- Melone mit Rohschinken (nach Saison)
- Tomaten-Mozzarella mit Kräutervinaigrette auf Blattsalat
- Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce
- Hausgemachte Zanderterriner mit Absinth

Wählen Sie eine der oben aufgeführten «gluschtigen» Vorspeisen anstelle eines Salates bei den Menüs A–I: Aufpreis CHF 8.–

Entrées

CHF 13.–

- Filet de truite fumé et mousse au raifort
- Terrine maison sur salade verte
- Melon et jambon cru (selon saison)
- Tomates mozzarella, vinaigrette aux herbes
- Roastbeef froid à la sauce tartare
- Terrine de sandre maison à l'absinthe

Choisissez l'une des savoureuses entrées énumérées ci-dessus à la place d'une salade des menus A–I: Frais supplémentaires CHF 8.–

Menü A Menu A

Blattsalat Salade verte
*** ***

Forellenfilets Filets de truite
«Müllerin-Art» meunière
Salzkartoffeln Pommes de terre nature
Zucchini Courgettes
*** ***

Hausgemachte Parfait glacé maison
Fruchtparfait-Glace aux fruits

CHF 34.–

Menü C Menu C

Blattsalat Salade verte
*** ***

Pouletgeschnetzeltes Emincé de poulet
mit Champignon- Sauce aux
Rahmsauce champignons
Hausgemachte Spätzli Spätzlis maison
*** ***

Schokoladenmousse Mousse au chocolat

CHF 31.50

Menü B Menu B

Gemischter Salat Salade mêlée
*** ***

Gebratene Saiblingfilets Filets d'omble chevalier
mit Mandeln sautés aux amandes
Salzkartoffeln Pommes de terre nature
Blattspinat Epinard en branches
*** ***

Frischer Fruchtsalat Salade de fruits frais

CHF 36.50

Menü D Menu D

Blattsalat Salade verte
*** ***

Suure Mocke Bœuf en daube
Kartoffelstock Purée de pommes
Grüne Bohnen de terre
Haricots verts

*** ***

Gebrannte Crème Crème brûlée
mit Rahm et chantilly

CHF 34.–

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus vegetarisches Menü | plus menu végétarien)

Menü E Menu E

Gemischter Salat ***	Salade méele ***
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon- Rahmsauce Hausgemachte Rösti ***	Emincé de veau Sauce aux champignons Rösti maison ***
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 43.-



Menü G Menu G

Blattsalat ***	Salade verte ***
Rösti-Pastetli mit Wurzelgemüse an Kräuter-Rahmsauce ***	Vol-au-vent de rösti Légumes à racines et sauce aux fines herbes ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 31.50

Menü I Menu I

Melone mit Rohschinken ***	Melon et jambon cru ***
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

CHF 53.-



Menü F Menu F

Blattsalat ***	Salade verte ***
Gemüsecurry mit Kokosnussmilch im Mandelreisring ***	Curry de légumes au lait de coco sur anneau de riz aux amandes ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 33.50

Menü H Menu H

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumvinaigrette auf Blattsalat ***	Tomates mozzarella et vinaigrette au basilic sur salade verte ***
«Fisch-Duett» Pochiertes Forellenfilet mit Kräutersauce und gebratenes Zanderfilet mit Mandeln Salzkartoffeln ***	«Duo de poissons» Filet de truite poché, sauce aux herbes et filet de sandre sauté aux amandes Pommes de terre nature ***
Frischer Fruchtsalat	Salade de fruits frais

CHF 47.-

Menü K Menu K

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum ***	Filet de truite fumé Mousse au raifort ***
Kalbssteak mit Morchelsauce Kartoffelgratin Gemüse ***	Steak de veau aux morilles Gratin dauphinois Légumes ***
Tiramisu	Tiramisu

CHF 62.-

Menüs | Menus

1 Einheitsmenü | 1 menu par groupe
(plus vegetarisches Menü | plus menu végétarien)

Menü L Menu L

Fisch-Trilogie (Geräucherte Forelle, Saiblingstartar und Zanderterrine mit Absinth)	Trilogie de poissons (filet de truite fumé, tartare d’omble chevalier et terrine de sandre à l’absinthe)
***	***
Rindsfilet «Drei-Pfeffer-Sauce» Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	Filet de bœuf «sauce aux trois poivres» Gratin dauphinois, bouquet de légumes
***	***
Weisses Toblerone-Mousse	Mousse au Toblerone blanc

CHF 67.–

Für unsere «Golden Age Gäste»: Menu «Âge d’or»:
Altbekannte Klassiker in kleineren Portionen les grands classiques en plus petites portions

Menü X Menu X

Blattsalat	Salade verte
***	***
Schweins-Braten	Rôti de porc
Kartoffelstock	Purée de pommes de terre
Erbsli und Rüebli	Petits pois et carottes
***	***
Gebrannte Crème	Crème brûlée

CHF 26.50

Menü Y Menu Y

Blattsalat	Salade verte
***	***
Pochiertes Forellenfilet	Filet de truite poché
Weissweinsauce	Sauce au vin blanc
Salzkartoffeln	Pommes de terre nature
***	***
Gebrannte Crème	Crème brûlée

CHF 27.50

Zvieris | Les quatre-heures

Seeländer-Teller | Assiette Seeland

Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Knoblauchwurst und Schinken
Vier verschiedene Käsesorten aus der Region mit Ei und Tomaten garniert
Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse à l'ail et jambon
Quatre sortes de fromage de la région avec œuf dur et tomates

CHF 28.50

Bielersee-Teller | Assiette Lac de Bienne

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten aus der Region
Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

CHF 23.50

Vegetarisch  Végétarien

Salat-Zvieri | Les quatre-heures du maraîcher

Salatteller mit Ei | Assiette de salades et œuf dur

CHF 19.50

Vegetarisch  Végétarien

Käse-Zvieri | Les quatre-heures du fromager

Käseteller mit verschiedenen Sorten aus der Region | Assiette de
diverses sortes de fromage de la région

CHF 23.50

Desserts / Käse | Desserts / Fromage

Süsses | Les douceurs

Hausgemachte Fruchtparfait-Glace | Parfait glacé 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 | Tarte 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

Dessertteller | Assiette de desserts
Mini-Donut und kleiner Schokoladenbrownie | Mini-donut et
mini-brownie au chocolat CHF 10.50

Nach einem feinen Essen | Après un bon repas

Friandises zum Kaffee | avec le café (3 Stück | pièces)
pro Portion | par portion CHF 4.50

Anstelle eines süssen Desserts | A la place d'un dessert

Kleiner Käseteller mit einem Mütschli | Petite assiette de fromages
avec petit pain (vier verschiedene Käsesorten aus der Region |
quatre sortes de fromage de la région) CHF 10.50

Nur Extrafahrten 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.—*

Für mein Fest
En privé



*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
Crostini 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

Buffet de midi Rustico

CHF 39.–

Froid

Baguette farcie de jambon et salami
Tête de Moine sur baguette aux céréales
Crostini 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

Buffet 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-Buffer

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

Buffer 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

Buffer de jambon

CHF 35.–

Buffer 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

Buffer 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

Buffer 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

Fondues / Raclette | Fondues / Raclette

Fondue Chinoise

CHF 49.–

Gemischter Salat (serviert)

Buffet à discrétion

Rind, Pferd, Schwein, Poulet, Trutenbrust

Trockenreis

Drei saure und fünf süsse Beilagen

Fünf verschiedene Saucen

Fondue Chinoise

CHF 49.–

Salade mêlée (servie)

Buffet à discrétion

Bœuf, cheval, porc, poulet, dinde

Riz créole, trois accompagnements

acidulés et cinq doux

Cinq sauces différentes

Vegetarisches Fondue

CHF 35.–

Gemischter Salat (serviert)

Seeländer-Gemüse (Gemüse-Bouillon)

Trockenreis

Drei saure und fünf süsse Beilagen

Fünf verschiedene Saucen

Fondue végétarienne

CHF 35.–

Salade mêlée (servie)

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)

Riz créole, trois accompagnements

acidulés et cinq doux

Cinq sauces différentes

Käse-Fondue

CHF 29.–

«Moitié-Moitié» (250 g)

mit Kartoffeln und Brot

Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

Fondue au fromage

CHF 29.–

«Moitié-moitié» (250 g)

Pommes de terre et pain

Cornichons, oignons perlés et poires

Raclette

CHF 29.–

Mit dem eigenen Tisch-Raclette-Ofen

das Raclette zubereiten

Raclettekäse (250 g)

Kartoffeln

Essiggurken, Silberzwiebeln und

verschiedene Früchte

Gemischter Fleischteller als Ergänzung zum

Raclette (Trockenfleisch, Rohschinken,

Hobelspeck und Rauchwurst) CHF 23.–

Raclette

CHF 29.–

Préparée par vos soins avec un

petit réchaud sur la table

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 23.–

Nur Extrafahrten und Landbetriebe
Seulement croisières spéciales et à terre

Desserts / Käse | Desserts / Fromage

Dessertbuffet «Süsser Traum» | Buffet de desserts «Un rêve de douceurs» CHF 19.50

Assortierte Früchteplatte, Schokoladenmousse | Plat de fruits assortis, mousse au chocolat
Gebrannte Crème, Tiramisu, Früchtekuchen | Crème brûlée, tiramisu, tarte aux fruits
Mini-Vanille-Cornet, Muffins | Mini-cornet à la vanille, muffins
Eis-Duett, Meringues mit Rahm | Duo de glaces, meringues, chantilly

Käseplatte | Plat de fromages (Ergänzung zum Dessertbuffet |
Complément au buffet de dessert)
Verschiedene Hart- und Weichkäsesorten aus der Region | Divers fromages
durs et à pâte molle de la région
mit einer Auswahl an Broten | Pains assortis

CHF 9.50

Anstelle eines süssen Desserts | A la place d'un dessert

Kleiner Käseteller mit einem Mütschli | Petite assiette de fromages
avec petit pain (vier verschiedene Käsesorten aus der Region |
quatre sortes de fromage de la région)

CHF 10.50

Schiffsmiete | Location de bateau «EMS MobiCat»

Seminar

ab | dès CHF 75.–*



Mit Seeblick
Avec vue sur le lac

*Preis pro Person für einen Seminartag auf dem Schiff im Hafen inkl. Mittagessen und Kaffeepause ab 20 Personen.

*Prix par personne pour une journée de séminaire sur le bateau au port incl. déjeuner et pause café dès 20 personnes.

Unterhaltung & Dekoration | Animation & Décoration

Unterhaltung

Sie möchten musikalische Unterhaltung auf Ihrer Fahrt? Zum Beispiel einen DJ, eine Band oder eine Volksmusikgruppe? Wie wäre es mit einem Magier, der Ihre Gäste verzaubert? Möchten Sie aktiv am Geschehen teilnehmen und während dem Dinner einen Krimi erleben oder sogar Ihre eigenen, individuell gestalteten Beiträge in den Abend einbauen? Gerne unterstützen wir Sie bei Planung und Organisation.

Dekoration

Wünschen Sie Blumen, Teelichter oder eigene Menükarten auf den Tischen? Gestalten Sie die Tischdekoration mit uns gemeinsam auf der Grundlage eines einfachen Tischsets bis hin zur weiss gedeckten Tafelrunde. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

Animation

Souhaitez-vous une animation musicale au cours de votre croisière? Par exemple un DJ ou un groupe de musique folklorique?

Que pensez-vous d'un magicien à même de bluffer vos invités? Souhaitez-vous participer activement au déroulement de votre événement à l'occasion d'un dîner criminel ou inclure vos propres présentations à la soirée? Nous vous soutenons volontiers dans la planification et l'organisation.

Décoration

Aimeriez-vous des fleurs, des petites bougies ou des cartes de menu sur mesure sur les tables? Ensemble, nous élaborerons la décoration idéale, partant des simples sets de table jusqu'aux nappes blanches. Contactez-nous, nous nous ferons un plaisir de vous conseiller.

Schiffsmiete | Location de bateau «EMS MobiCat»

Brunchbuffet

ab | dès CHF 83.–*

Perfekter Start in den Tag
Bien commencer la journée



*Preis pro Person für 60 Gäste inkl. 3 Stunden Fahrt auf dem Solarkatamaran MobiCat und Brunchbuffet.

*Prix par personne pour 60 passagers incl. 3 heures de croisière sur le catamaran solaire MobiCat et buffet brunch.

Hafenrestaurant Joran

Bevorzugen Sie Ihren Anlass an Land durchzuführen? Auch da haben wir die passende Lösung. Gerne führen wir Ihren Anlass im Hafenrestaurant Joran oder Dock4 durch.

Hafenrestaurant Joran

- Grosse Terrasse direkt am See
- An der Schiffplände
- 70 Innenplätze / 140 Aussenplätze
- Busstation vor dem Haus
- Essen & Trinken: Fisch- und Fleischspezialitäten, diverse Apéros, täglich wechselnde Mittagsmenüs...

Weitere Informationen finden Sie unter www.restaurant-joran.ch

Préférez-vous opter pour un événement à terre? Nous avons la solution idéale en vous proposant d'organiser votre événement au restaurant du port Joran ou au Dock4.

Restaurant du Port Joran

- Grande terrasse directement au bord du lac
- A proximité immédiate du débarcadère
- 70 places intérieures / 140 places extérieures
- Arrêt de bus devant le bâtiment
- Boire et manger: spécialités de viande et de poisson, divers apéritifs, chaque jour un menu différent à midi...

Pour toutes informations complémentaires, visitez notre site www.restaurant-joran.ch



Dock4



Dock4

- Grosse Terrasse im Grünen
- 100 Innenplätze / 100 Aussenplätze
- Kinderspielplatz
- Essen & Trinken: vielseitige Buffets, Salatbuffet, Bar...
- Geschlossene Gesellschaft auf Anfrage möglich: Vereinsanlass, Familienfeier, Firmenfeier, Generalversammlungen usw.

Weitere Informationen finden Sie unter www.dock4.ch

Dock4

- Grande terrasse entourée de verdure
- 100 places intérieures / 100 places extérieures
- Place de jeux pour enfants
- Boire et manger: buffets variés, buffet de salades, bar etc.
- Événements privés possibles sur demande: fêtes associatives et d'entreprise, fêtes de famille, assemblées générales etc.

Pour toutes informations complémentaires, visitez notre site www.dock4.ch

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Menüvorschläge

Die Menüs dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert und nur auf Vorbestellung erhältlich (Mindestbestellmenge: 10 Portionen / 25 bei Buffets). Das Speisenangebot variiert an Bord der Schiffe und an Land. In Anbetracht der Grösse unseres neusten Schiffes «MS Engelberg» sind folgende Angebote nur auf Anfrage möglich: Buffets, Lunch-Buffets und Menüs.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu wählen (vegetarische Alternative möglich). Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Aperitifvorschläge entsprechen der Grösse und Menge keiner vollständigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Menüs, Lunch-Buffets oder Buffets.

Fleisch

Rind, Kalb, Schwein und Poulet – Schweiz
Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz
Ente – Frankreich
Truthahn – Deutschland
Pferd – Spanien

Fisch

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)
Felchen – Schweiz (Wildfang)
Zander – Estland
Egli – Russland
Rauchlachs – Schottland
Pfeffer-Makrele – Atlantik

Allergene

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.

Getränkევorschläge

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 vorbereiten können. Wenn Sie Ihren Wein/Schaumwein selber mitbringen, berechnen wir ein Zapfgeld von CHF 25.– pro Flasche (7,5 dl).

Allgemeine Bedingungen

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. Spätere Abweichungen können nicht mehr berücksichtigt werden.

Extrafahrten

Werden auf Extrafahrten nur Getränke gewünscht, verlangen wir für die erste Stunde einen Mindestumsatz von CHF 250.–, für jede weitere Stunde CHF 100.–. Wird dieser Umsatz nicht erreicht, so wird die Differenz in Rechnung gestellt.

Bei Leerfahrten oder anlassbedingten Wartezeiten verrechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde CHF 60.–. Die Anzahl der benötigten Mitarbeiter sowie die Dauer des Einsatzes werden durch uns und je nach Aufwand definiert.

Ab Mitternacht wird ein Nachtzuschlag von CHF 150.– pro Stunde verrechnet. Allfällige Verlängerungen bei Extrafahrten werden mit CHF 60.– pro Stunde und Mitarbeiter berechnet.

Inkasso / Zahlungsbedingungen

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.

Conditions générales

Propositions de menus

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. Vu les dimensions de notre nouveau bateau «MS Engelberg», les offres suivantes ne sont disponibles que sur demande: buffets, buffets de midi et menus.

Nous vous prions de choisir un menu pour l'ensemble des participants (alternative végétarienne disponible). Sur demande, nous vous composons également un menu sans gluten ni lactose. Les suggestions d'apéritifs représentent ni en grandeur ni en quantité 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.

Viande

Boeuf, veau, porc et poulet – Suisse
Dérivés de viande et saucisses – Suisse
Canard – France
Dinde – Allemagne
Cheval – Espagne

Poisson

Truite et omble chevalier – Suisse (élevage)
Féra – Suisse (sauvage)
Sandre – Estonie
Perche – Russie
Saumon fumé – Ecosse
Maquereau au poivre – Atlantic

Allergènes

Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits

Propositions de boissons

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).

Conditions générales

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 précédant 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 16 heures. Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

Croisières spéciales

Dans le cas d'une croisière spéciale où uniquement des boissons sont désirées, nous exigeons pour la première heure un chiffre d'affaires minimum de CHF 250.–, chaque heure supplémentaire sera facturée CHF 100.–. Si le chiffre d'affaires n'est pas atteint, la différence sera facturée.

Lors de courses sans personnes à bord ou lors de retards liés à l'événement, nous facturons CHF 60.– de l'heure par collaborateur/-trice. La décision du nombre de collaborateurs/-trices ainsi que de leur temps de travail selon l'ampleur de l'événement nous appartient.

CHF 150.– de l'heure sont facturés au tarif de nuit pour des événements se poursuivant après minuit. D'éventuelles prolongations lors de croisières spéciales seront facturées au tarif de CHF 60.– de l'heure par collaborateur/-trice.

Encaissement/conditions de paiement

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.

Informationen und Reservationen
Informations et réservations

Bielersee-Gastro AG
Gastro Lac de Bienne SA
Badhausstrasse 1a | Postfach
CH-2501 Biel/Bienne

+41(0)32-329 88 22
gastro@bielersee.ch

BSG Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG
BSG Navigation Lac de Bienne SA
Badhausstrasse 1a | Postfach
CH-2501 Biel/Bienne

+41(0)32-329 88 11
info@bielersee.ch

