

# Joran

RESTAURANT DU PORT

**DIE Brasserie am Hafen  
LA Brasserie du port**

## **SPEISE- und GETRÄNKE-KARTE**

**Carte des mets et des boissons**



**BIELERSEE**  
*gastro*

**Bielensee-Gastro AG  
Gastro Lac de Biene SA**

## **Salate / Salades**

---

Saisonaler Blattsalat / <i>Feuilles de salades</i>	Fr. 7.00
Gemischter Salat / <i>Salades assorties</i>	Fr. 8.50
Salatteller mit Ei / <i>Assiette de salades avec œuf dur</i>	Fr. 19.50

Salatsaucen / *Sauce à salade* : Französisch/*française* ; Italeinisch/*italienne*; Balsamico/*balsamique*

## **Suppen / Potages**

---

Spargelcrèmesuppe / <i>Crème d'asperges</i>	Fr. 8.50
Tomatencrèmesuppe / <i>Crème de tomates au basilic</i>	Fr. 8.50
Tagessuppe / <i>Potage du jour</i>	Fr. 6.00

## **Vorspeisen / Entrées**

---

Spargelsalat mit Balsamico-Essig <i>Salade d'asperges au vinaigre balsamique</i>	Fr. 14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Blattsalat und Meerrettichschaum <i>Filet de truite fumé avec feuilles de salade, raifort chantilly</i>	Fr. 16.50
Spargel-Pilz-Pastetli, Gemüsereis <i>Vol-au-vent aux asperges et champignons, riz aux légumes</i>	Fr. 16.50

## **Vegetarisch / Mets végétariens**

---

Spargelgratin / <i>Gratin d'asperges</i>	Fr. 24.00
Spargel-Pilz-Pastetli, Gemüsereis <i>Vol-au-vent aux asperges et champignons, riz aux légumes</i>	Fr. 26.50
Seeländer-Rahmgemüse-Topf mit Salzkartoffeln <i>Pot de légumes « Seelandais », pommes nature</i>	Fr. 20.50

## **Fisch / Poissons**

---

Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig gebacken, Tartaresauce, Salzkartoffeln Fr. 29.50  
*Filets de perche, frits en pâte de vin blanc du Lac de Bienne, sauce tartare, pommes nature*

Eglifilets « Müllerin-Art » (in Butter gebraten), Salzkartoffeln Fr. 32.00  
*Filets de perche „à la meunière“, pommes nature*

Ricotta-Ravioli mit Flusskrebse Fr. 26.00  
*Ravioli farcis à la ricotta avec écrevisses d'eau douce*

Bielersee-Bouillabaisse (Egli- ; Forellen- und Saiblingfilet, Flusskrebse) Fr. 32.00  
*Bouillabaisse du Lac de Bienne (Perche- ; truite- et filet d'omble chevalier, écrevisses d'eau douce*

*ab 2 Personen / à partir de 2 personnes*

Fisch-Chörbli (Frittierte Zanderfilets), Tartaresauce, Brot Fr. 19.50  
*Corbeille de poisson (Filets de sandre frits), sauce tartare, pain*

## **Joran Spezial / Spécialité du Joran**

---

Fisch-Fondue „Bielersee“ Fr. 34.00  
240 gr. Fischfilets (Egli, Saibling, Forelle), serviert mit Trockenreis, diversen Garnituren und Saucen

*Fondue de poisson « Lac de Bienne »  
240g Filets de poisson (perche, omble chevalier, truite)  
servie avec riz créole, diverses garnitures et sauces*

*ab 2 Personen / à partir de 2 personnes*

## **Brasserie Spezialitäten / Spécialités de brasserie**

---

Schweins-Prägel, Rotkraut, Kartoffelstock <i>Fricassé de porc, choux rouge, pommes mousseline</i>	Fr. 19.50
Panierte Schweinsschnitzel « Jean-Jacques Rousseau », Pommes frites <i>Escalopes de porc panées « Jean-Jacques Rousseau », pommes frites</i>	Fr. 22.00
Filet-Gulasch „Dijonaise“, Trockenreis <i>Filet goulache de bœuf « Dijonaise », riz créole</i>	Fr. 31.00
Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln <i>Tripes milanaise, pommes nature</i>	Fr. 18.50

## **Saison-Spezialitäten / Spécialités de saison**

---

### Vorspeisen / Entrées

Spargelcrèmesuppe / <i>Crème d'asperges</i>	Fr. 8.50
Spargelsalat mit Balsamico-Essig <i>Salade d'asperges au vinaigre balsamique</i>	Fr. 14.50
Spargel-Pilz-Pastetli, Gemüsereis <i>Vol-au-vent aux asperges et champignons, riz aux légumes</i>	Fr. 16.50

### Hauptgang / Plat principale

Lammkoteletten an Portweinsauce, Spargel-Gemüsereis <i>Côtelettes d'agneau, sauce au porto, riz aux asperges et légumes</i>	Fr. 27.00
Perlhuhnbrust, Spargelspitzen, Sandkartoffeln <i>Suprême de pintade, pointes d'asperges, pommes sablées</i>	Fr. 28.00
Gebratenes Saiblingragout mit Spargeln, Salzkartoffeln <i>Ragoût d'omble chevalier sauté aux asperges, pommes nature</i>	Fr. 29.00
Rindsfilet mit 3-Pfeffer-Sauce, Gemüsebouquet, Kartoffel-Kroketten <i>Filet de boeuf, sauce aux trois poivres, bouquet de légumes, croquettes</i>	Fr. 36.00

## Weine im Offenausschank / Vins ouverts

---

<b>Weisswein / Vin blanc</b>	<b>Chasselas</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Bielersee / Lac de Biemme		4.00	8.00	12.00	20.00
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					20.00
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis					20.00
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann					20.00

### Spezialitäten aus Twann / Spécialités de Douanne

Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht	6.00	12.00	18.00	29.00
Sauvignon blanc, Hans & Peter Feitknecht	6.00	12.00	18.00	29.00

### Oeil de Perdrix

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5.00	10.00	15.00	25.00
---	------	-------	-------	-------

### Rotwein / Vin rouge Pinot noir

Bielersee / Lac de Biemme		5.00	10.00	15.00	25.00
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					25.00
Schafiser, Fabian Teutsch, Schafis					25.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec Werner K. Engel, Twann					25.00
Salvagnin	3.90	7.80	11.70	19.50	
Syrah vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach				30.50	

### Flaschenqualität im Offenausschank / Vins ouverts en qualité de bouteille

Rioja Crianza, Marqués de Vitoria, Spanien	1dl	7.00
Monsaraz Alentejo, Portugal	1dl	5.50

## Flaschenweine / Vins en bouteille

---

<b>Weiss / blanc</b>	<b>Chasselas</b>	<b>1dl</b>	<b>7/7.5dl</b>
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach			32.00
Schafiser „Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis			32.00
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann			32.00

### Oeil de Perdrix

Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann		36.00
--	--	-------

### Rot / rouge

Erlacher Pinot noir vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach		36.00
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis		36.00
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann		36.00
Erlacher Zweigelt, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach		46.00
Twanner Pinot noir Barrique, Werner K. Engel, Twann		53.00

### Spanien

Rioja Crianza, Marqués de Vitoria	7.00	49.00
-----------------------------------	------	-------

### Portugal

Monsaraz Alentejo	5.50	38.50
-------------------	------	-------

### Kalifornien

Cabernet Sauvignon, Beringer, Culinary Collection		44.00
---	--	-------

## Schaumweine/*Vin mousseaux* Champagner/*Champagne*

	1dl	7,5dl
Prosecco Teresa Rizzi	7.50	43.00
Twanner Brut, Werner K. Engel, Twann		48.00
Champagner Jacquart brut		79.00

## Aperitif / *Apéritif*

San Bitter		10cl	4.50
Martini weiss	15 Vol. %	4cl	5.50
Cynar	16.5 Vol. %	4cl	5.50
Campari	23 Vol. %	4cl	5.50
Pastis 51	45 Vol. %	2cl	5.00
Fernet Branca	40 Vol. %	2cl	5.00
Appenzeller Bitter	29 Vol. %	2cl	5.00
Gespritzter Weisswein (sauer oder süss)		10cl	6.00
Blanc Cassis		10cl	7.00
Kir Royal (mit Prosecco)		10cl	9.00

## Spirituosen / *Spiritueux*

Bätzi	40 Vol. %	2cl	4.50
Kirsch / <i>Cerises</i>	40 Vol. %	2cl	5.50
Zwetschge / <i>Pruneau</i> / Pflümli / <i>Prune</i>	40 Vol. %	2cl	5.50
Williamine / <i>Abricotine</i>	37.5Vol. %	2cl	5.50
Marc vom Bielersee / <i>Marc du Lac de Bienne</i>	40 Vol. %	2cl	5.50
Damassine Grillette, Mürset	40 Vol. %	2cl	8.50
Grappa vom Schlosskeller Erlach	43 Vol. %	2cl	7.50
Calvados Morin	40 Vol. %	2cl	6.50
Rémy Martin VSOP	40 Vol. %	2cl	9.00
Vieille Prune Morin	41 Vol. %	2cl	8.50
Rum / <i>Rhum</i>	37.5Vol. %	2cl	5.50
Amaretto di Saronno	28 Vol. %	2cl	5.50
Baileys	17 Vol. %	2cl	5.50
Whisky Cola (Ballantine's)	40 Vol. %	4cl	12.00
Wodka Orange	40 Vol. %	4cl	11.00
Gin Tonic	37,5Vol. %	4cl	11.00
Bacardi Cola	37,5Vol. %	4cl	11.00
Red Bull Dose		25cl	6.00

\*Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero und Nestea Eistee enthalten die Konservierungsmittel E 338, E202 und E211

\*Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero et Nestea thé froid contiennent les produits de conservation E 338, E202 et E211  
inkl. 7,6 % MWST / TVA 7,6 % inclus