

# Joran

RESTAURANT DU PORT

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

## **SPEISE- und GETRÄNKE-KARTE**

**Carte des mets et des boissons**



**BIELERSEE**  
  
*gastro*

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

## Salate / Salades

---

Saisonaler Blattsalat / <i>Feuilles de salades</i>	Fr. 7.50
Gemischter Salat / <i>Salades assorties</i>	Fr. 8.50
Salatteller mit Ei / <i>Assiette de salades avec œuf dur</i>	Fr. 19.50

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

## Suppen / Potages

---

Gemüsecrèmesuppe / <i>Crème de légumes</i>	Fr. 7.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum <i>Crème de tomates au basilic</i>	Fr. 8.00
Gerstensuppe / <i>Soupe à l'orge perlé</i>	Fr. 8.50

## Vegetarisch / Mets végétariens

---

Spinat-Tortellini an Käsesauce <i>Tortellini aux épinards avec sauce au fromage</i>	Fr. 19.50
Gemüseteller mit Spiegelei / <i>Assiette de légumes avec oeuf au plat</i>	Fr. 22.50



## **Fisch / Poissons**

---

Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig gebacken, Tartaresauce, Salzkartoffeln Fr. 31.00  
*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. 33.00  
*Filets de perche „meunière“, pommes nature*

Forellenfilets „Grenobler-Art“ (Zitronenwürfel und Kapern), Salzkartoffeln Fr. 25.50  
*Filets de truite « Grenobloise » (dès de citron et câpres), pommes nature*

Bielersee-Bouillabaisse (Egli- ; Forellen- und Saiblingfilet, Flusskrebse) Fr. 34.00  
*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. 20.50  
*Corbeille de poisson (filets de sandre frits), sauce tartare, pain*

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

---

Fisch-Fondue „Bielersee“ Fr. 36.00  
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**

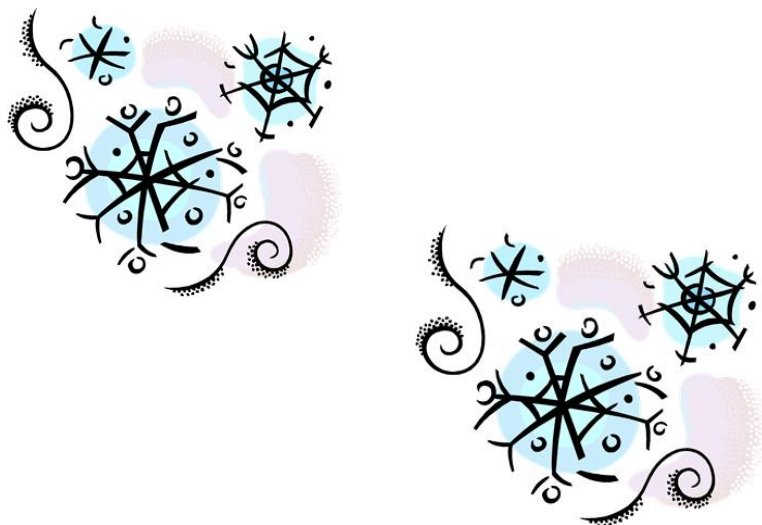
---

Panierte Schweinsschnitzel « Jean-Jacques Rousseau », Pommes frites <i>Escalopes de porc panées « Jean-Jacques Rousseau », pommes frites</i>	Fr. 22.00
Kalbssteak an Morchelsauce, Gemüse, Kartoffel-Kroketten <i>Steak de veau, sauce aux morilles, légumes, pommes croquettes</i>	Fr. 36.00
Rindsfilet « Café de Paris », Gemüse, Pommes frites <i>Filet de bœuf « Café de Paris », légumes, pommes frites</i>	Fr. 36.00
Aelpler-Maccaroni / <i>Maccaroni montagnarde</i>	Fr. 20.50

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

---

Suure Mocke, Nudeln in Butter <i>Bœuf en daube, nouilles au beurre</i>	Fr. 26.50
Perlhuhnbrust, Estragonsauce, Nudeln in Butter <i>Suprême de pintade, sauce à l'estragon, nouilles au beurre</i>	Fr. 27.00
Berner Platte mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>Plat bernois avec choucroute et pommes nature</i>	Fr. 25.00



## Weine im Offenausschank / *Vins ouverts*

---

<b>Weisswein / <i>Vin blanc</i></b>	<b><i>Chasselas</i></b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
-------------------------------------	-------------------------	------------	------------	------------	------------

Bieleree / <i>Lac de Biene</i>		4.10	8.20	12.30	20.50
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach					20.50
Schafiser Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis					20.50
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann					20.50

Spezialitäten aus Twann / *Spécialités de Douanne*

Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht	6.10	12.20	18.30	29.50
Sauvignon blanc, Hans & Peter Feitknecht	6.10	12.20	18.30	29.50

### **Oeil de Perdrix**

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	5.10	10.20	15.30	25.50
--	------	-------	-------	-------

### **Rotwein / *Vin rouge***

<b><i>Pinot noir</i></b>				
--------------------------	--	--	--	--

Bieleree / <i>Lac de Biene</i>	5.10	10.20	15.30	25.50
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach				25.50
Schafiser, Fabian Teutsch, Schafis				25.50
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec Werner K. Engel, Twann				25.50

Syrah vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach				31.00
---	--	--	--	-------

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

Salice Salentino, Cà Boscolo 2007, Italien	1dl	6.00
Monsaraz Alentejo 2008, Portugal	1dl	5.50

## Flaschenweine / *Vins en bouteille*

---

<b>Weiss / <i>blanc</i></b>	<b><i>Chasselas</i></b>	<b>1dl</b>	<b>7/7.5dl</b>
-----------------------------	-------------------------	------------	----------------

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach			32.50
Schafiser „Schlössliwy, Fabian Teutsch, Schafis			32.50
Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann			32.50

### **Oeil de Perdrix**

Twanner Frauenkopf, Werner K. Engel, Twann			36.50
--	--	--	-------

### **Rot / *rouge***

Erlacher Pinot noir vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach			36.50
Schafiser Pinot noir, Fabian Teutsch, Schafis			36.50
Twanner Frauenkopf, Pinot noir/Malbec, Werner K. Engel, Twann			36.50

Erlacher Zweigelt, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach			47.00
Twanner Pinot noir Barrique, Werner K. Engel, Twann			54.00

### **Spanien**

Rioja Crianza Puelles 2006			49.00
----------------------------	--	--	-------

### **Portugal**

Monsaraz Alentejo 2008	5.50		38.50
------------------------	------	--	-------

### **Italien**

Salice Salentino, Cà Boscolo 2007	6.00		42.00
-----------------------------------	------	--	-------

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

	1dl	7,5dl
Prosecco Teresa Rizzi	7.50	44.00
Twanner Brut, Werner K. Engel, Twann		49.00
Champagner Jacquart brut		79.00

## Aperitif / *Apéritif*

San Bitter	10cl	4.50
Martini weiss	15 Vol.% 4cl	6.00
Cynar	16.5 Vol.% 4cl	6.00
Campari	23 Vol.% 4cl	6.00
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	6.50
Blanc Cassis	10cl	7.00
Kir Royal (mit Prosecco)	10cl	9.50

## 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	6.00
Marc vom Bielersee / <i>Marc du Lac de Bienne</i>	40 Vol.% 2cl	6.00
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	6.00
Baileys	17 Vol.% 2cl	6.00
Whisky Cola (Ballantine's)	40 Vol.% 4cl	12.50
Wodka Orange	40 Vol.% 4cl	11.50
Gin Tonic	37,5Vol.% 4cl	11.50
Bacardi Cola	37,5Vol.% 4cl	11.50
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. 8 % MWST / TVA 8 % inclus