

Menus

Pour assurer un service impeccable et rapide, nous vous prions de choisir

un menu unique

pour tout le monde, à l'exception d'une variante végétarienne.

Veillez dans ce cas également commander la même entrée et le même dessert pour tout le monde.

Nos menus sont disponibles à partir de 10 personnes par menu sur les courses régulières ou croisières spéciales.

Potage à la place de salade sur demande

Entrées:

Filet de truite fumé, raifort chantilly	Fr. 13.00
Petite assiette de salades avec terrine	Fr. 13.00
Melon avec jambon cru	Fr. 13.00
Carpaccio de boeuf	Fr. 16.00
Assiette Anti-Pasti	Fr. 14.00
Roastbeef froid avec sauce tartare	Fr. 13.00
Vitello tonnato avec mayonnaise au thon	Fr. 14.00

Menu I à Fr. 34.00

Feuilles de salades ***
Filets de sandre «à la meunière» Pommes nature Broccoli ***
Parfait glacé aux fruits maison avec chantilly ***

Menu II à Fr. 31.50

Salades assorties ***
Filets de truites pochées Sauce à la ciboulette Riz aux légumes ***
Tranche aux noix et nougat ***

Menus

Menu III à Fr. 30.50

Feuilles des salades

Rôti de porc
Pommes purée
Carottes et petit pois

Tranche de forêt noire glacé
avec chantilly

Menu IV à Fr. 31.50

Salades assorties

Suprême de poulet
aux champignons des bois
Gratin dauphinois

Crème de bonbon à la crème

Menu V à Fr. 31.50

Feuilles de salades

Escalopes de porc
à la crème
Nouilles au beurre
Demi pêche

Salade de fruits frais avec chantilly

Menu VIII à Fr. 30.50 (végétarien)

Salades assorties

Vol-au-vent aux roesti
farci avec champignons des bois

Gâteau de pomme avec chantilly

Menu VI à Fr. 32.50

Feuilles de salades

Ragoût de veau
Spaetzli maison
Légumes de saison

Crème brûlée avec chantilly

Menu VII à Fr. 42.00

Salades assorties

Emincé de veau
«à la bernoise»
Roesti maison

Strudel aux pommes avec sauce vanille

Menu IX à Fr. 30.50 (végétarien)

Feuilles de salades

Ragoût de légumes
avec nouilles larges

Tirami-Sù

Menu de Fête

Menu « Siesta » à Fr. 58.00

Vitello tonnato

Tortellini in Brodo

Brasato al Barolo
Verdure
Polenta

Tirami-Sù

Menu « Berna » à Fr. 78.00

Assiette Hors d'oeuvre

Bouillon aux légumes

Filet de boeuf
Mousse à l'estragon
Gratin dauphinois
Haricots avec lard

Parfait glacé aux fruits maison

Menu « MobiCat » à Fr. 62.00

Melon avec jambon cru

Bouillon avec sherry

Escalopes viennois (veau)
Pommes fondantes
Légumes

Strudel aux pommes
avec sauce vanille

Menu « Ile St. Pierre » à Fr. 72.00

Filet de truite fumé

Crème de tomates avec basilic

Steak de veau avec champignons
Nouilles au beurre
Légumes

Salade de fruits frais avec chantilly

Menu « Chasseral » à Fr. 63.00

Petite assiette de salades

Roastbeef froid avec sauce tartare

Bouillabaisse «Lac de Bienne»

Sabayon froid au vin blanc de Douanne
avec raisins

Goûter

Assiette « Seelandaise » à Fr. 25.50

Viande séchée, lard,
saucisse à l'ail du Seeland, jambon,
filet de truite fumé,
trois sortes de fromages, œuf dur

Assiette « Lac de Biemme » à Fr. 20.50

Jambon, salami,
trois sortes de fromages

Goûter du Bûcheron à Fr. 19.00

Fromage d'Italie chaud (200g)
avec salade de pommes de terre

Goûter du Paysan à Fr. 20.50

Jambon à l'os chaud (180g)
avec salade de pommes de terre

Assiette de viande à Fr. 21.50

Jambon, Salami et lard

Déclaration de viande :
Tous les produits de viande
et les saucisses
CH