

Drei-Seen-Fahrt ***Croisière des Trois-Lacs***

Herzlich Willkommen an Bord

**Wir wünschen Ihnen eine
erlebnisreiche Schifffahrt und E Guete.**

Bienvenue à bord

***Nous vous souhaitons une agréable croisière et
bon appétit***

**Ihr Gastro-Team
*Votre Team Gastro***



Frühstück / *Petit-déjeuner*

Matrosen-Zmorge / *Petit-déjeuner Matelot*** 17.00

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot, 3 regionale Käsesorten,
2 Portionen Butter, 2 Portionen Konfitüre

*1 croissant, 1 petit pain aux céréales, pain, 3 sortes de fromages de la région,
2 portions de beurre, 2 portions de confiture*

Kapitäns-Zmorge / *Petit-déjeuner Capitaine* ** 24.00

Matrosen-Zmorge plus 40 g Schinken, 1 Joghurt, 1 gekochtes Ei, 1 Portion Butter
Petit-déjeuner Matelot plus 40 g de jambon, 1 yogourt, 1 œuf dur, 1 portion de beurre

** 1 Glas Orangensaft und 2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade
1 verre de jus d'orange et 2 tasses de café, thé, ovomaltine ou chocolat

Mittagessen / *Déjeuner*

Salate – Suppen – Vorspeisen / *Salades – soupes – entrées*


Solothurner Wysüpli / *Soupe soleuroise au vin*  8.50

Saisonaler Blattsalat / *Salade verte saisonnière*  7.50

Gemischter Salat / *Salade mêlée*  9.50

Salatteller mit Ei / *Assiette de salades avec œuf dur*  21.00

Gebratenes Forellenfilet auf Blattsalat 21.50
Filet de truite sauté sur salade verte

1 Rösti-Pastetli mit Wurzelgemüse an Kräuterrahmsauce 18.50
1 vol-au-vent de rösti avec légumes à racines et sauce aux fines herbes 

Fleisch – Fisch – Vegetarisch / *Viandes – poissons – plats végétariens*


Schulterbraten vom Bierschwein mit Mischgemüse und Kartoffelstock 29.50
Rôti d'épaule de porc à la bière, légumes variés et pommes purée


Pouletgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Nudeln in Butter 27.00
Emincé de poulet, sauce aux champignons et nouilles au beurre

Gebackene Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig mit Tartarsauce und Salzkartoffeln 33.00
Filets de perche frits en pâte au vin blanc du Lac de Biene, sauce tartare et pommes nature



Gebratene Saiblingsfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln 35.00
Filets d'omble chevalier aux amandes et pommes nature

Fisch-Chörbli (Frittierte Schweizer Forellenfilets) mit Tartaresauce und Brot 25.00
Corbeille de poissons (filets de truite Suisse frits), sauce tartare et pain

2 Rösti-Pastetli mit Wurzelgemüse an Kräuterrahmsauce 26.00
2 vol-au-vent de rösti avec légumes à racines et sauce aux fines herbes 

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch im Mandelreisring 28.00
Curry de légumes au lait de coco sur anneau de riz aux amandes 

Zvieri / Les quatre-heures

Hafen-Zvieri mit Rohschinken, Salami, Speck und Tête de Moine <i>Les quatre-heures du port avec jambon cru, salami, lard et tête de moine</i>	27.50
Bielensee-Teller mit Schinken, Salami und vier regionalen Käsesorten <i>Assiette «Lac de Biemme» avec jambon, salami et quatre sortes de fromages de la région</i>	23.50
Käse-Teller mit vier regionalen Käsesorten <i>Assiette de fromages avec quatre sortes de fromages de la région</i>	 23.50
Poulet Nuggets mit Pommes frites / Nuggets de poulet et frites	21.50
1 Paar warme Seeländerli (Schwein/Rind) mit Brot <i>1 paire de saucisses du Seeland (porc/bœuf) chaudes avec pain</i>	9.50
Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse <i>Sandwich au jambon, salami ou fromage</i>	8.50
Sandwich gemischt / Sandwich mêlé	9.50
Portion Pommes frites / Portion de frites	 8.50

Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce / Strudel aux pommes et sauce vanille	CHF 8.50
Fruchtkuchen mit Rahm / Gâteau aux fruits et chantilly	CHF 7.50
Meringues mit Rahm / Meringues et chantilly	CHF 7.50
Iglou Caramel	CHF 7.00
Verschiedene Glacen / glaces divers	

Kinderkarte / Menu d'enfants



Steffi Hörnli mit Tomatensauce / Cornettes avec sauce tomate	CHF 9.00
Benni Chicken Nuggets mit Pommes frites / Chicken Nuggets avec pommes frites	CHF 11.50
Wickie Frischknusperli (Zander) mit Pommes frites / Friture de poisson (sandre) avec pommes frites	CHF 11.50
Pommes frites Pommes frites mit Ketchup / avec Ketchup	CHF 8.50

Getränkete / Carte des boissons

Kaffee, Tee, Milch / Café, thé, lait

Kaffee, Espresso, Schale / Café, Espresso, Café au lait				4.30
Espresso doppelt / Double Espresso				6.00
Ovomaltine / Schokolade (kalt/warm) / Ovomaltine / Chocolat (chaud/froid)				4.50
Teeauswahl / Choix de thés				4.00
(Schwarztee, Pfefferminze, Hagenbutten, Eisenkraut / noir, menthe, cynorrhodon, verveine)				

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen)

Eaux minérales, limonades et jus (Bouteilles)	2 dl	3,3 dl	5 dl
Valschwasser classic, mit Kohlensäure / gazeuse		4.70	6.00
Valschwasser silence, ohne Kohlensäure / non gazeuse		4.70	6.00
Coca Cola / Coca Cola Zero		4.90	
Rivella rot/blau / rouge/bleu		4.90	
Eistee / Thé froid		4.90	
Schorle		4.90	
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.90		
Orangensaft Michel / Jus d'orange Michel	4.90		
Tomatensaft Michel / Jus de tomate Michel	4.90		

Bier – Most / Bière – cidre (Flaschen / bouteilles)

	3,3 dl	5 dl
«La Marmotte»	5.90	
helles, unfiltriertes Bielerbier / bière blonde et non filtrée de Bienne		
Cardinal Spezial / spéciale	5.00	
Feldschlösschen Alkoholfrei / sans alcool	5.00	
Suure Most Ramseier mit Alkohol / Cidre alcoolisé		6.00

Aperitifs und Spirituosen / Apéritifs et spiritueux

Martini weiss / blanc	15 Vol. %	4 cl	6.00
Campari	23 Vol. %	4 cl	6.00
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	6.00
Ricard	45 Vol. %	2 cl	5.00
Williams	40 Vol. %	2 cl	5.50
Grappa	37.5 Vol. %	2 cl	5.50
Mineral und Jus zu Spirituosen / Eau minéral et jus avec les spiritueux		plus	1.50
Tonic, Coca Cola etc. zu den Spirituosen / avec les spiritueux		plus	3.00

Regionale Weine im Offenausschank / *Vins régionaux ouvert*

Weisswein / *Vin blanc* (Chasselas)

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	4.80	9.60	14.40	24.00
Frauenkopf, Chasselas, Nick Bösiger, Twann				24.00

Spezialitäten / *Spécialités*

Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann				31.50
--	--	--	--	-------

Roséwein / *Vin rosé* (Œil de Perdrix)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5.30	10.60	15.90	26.50
---	------	-------	-------	-------

Rotwein / *Vin rouge* (Pinot noir)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5.70	11.40	17.10	28.50
Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, Nick Bösiger, Twann				28.50

Regionale Flaschenweine / *Vins régionaux en bouteille*

Weisswein / *Vin blanc*

Frauenkopf, Chasselas, Nick Bösiger, Twann				7 / 7.5 dl	34.00
Chasselas, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis					34.00

Roséwein / *Vin rosé*

Œil de Perdrix, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann					36.00
---	--	--	--	--	-------

Rotwein / *Vin rouge*

Pinot noir, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach					38.00
Pinot noir, Weingut Schlössli Fabian Teutsch, Schafis					38.00

Spezialitäten / *Spécialités*

Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann					54.00
---	--	--	--	--	-------

Schaumwein / *Vins mousseux*

Prosecco Spumante DOC		2 dl			7 / 7.5 dl	14.50
Prosecco Treviso						45.00

*Als Seeländer-Firma berücksichtigen wir die lokalen Weinbauern.
Deshalb finden Sie in unserer Weinkarte mehrheitlich Weine aus der Region.
En tant que société sise au cœur du Pays Trois-Lacs, nous soutenons les viticulteurs de notre région.
Raison pour laquelle, notre carte de vins propose majoritairement des vins régionaux.*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer. Änderungen betreffend Angebot/Preise bleiben vorbehalten.
Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.

*Tous les prix sont en francs suisses, 7.7 % TVA incluse. Modification de l'offre et de prix sous réserve.
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.*