

# **Aare-Fahrt** ***Croisière de l'Aar***

**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* 

Hafen-Zvieri mit Rohschinken, Salami, Speck und Tête de Moine 27.50  
*Les quatre-heures du port avec jambon cru, salami, lard et tête de moine*

## 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
------------------------------------------	----------

# Getränkekarte / Carte des boissons

## Kaffee, Tee, Milch / Café, thé, lait

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

## Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte (Flaschen)

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

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

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

## Aperitifs und Spirituosen / *Apéritifs et spiritueux*

Martini weiss / <i>blanc</i>	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 / <i>Eau minéral et jus avec les spiritueux</i>		plus	1.50
Tonic, Coca Cola etc. zu den Spirituosen / <i>avec les spiritueux</i>		plus	3.00

## Regionale Weine im Offenausschank / *Vins régionaux ouvert*

### Weisswein / *Vin blanc* (Chasselas)

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	4.80	9.60	14.40	24.00
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis				24.00

### Spezialitäten / *Spécialités*

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

### Roséwein / *Vin rosé* (Œil de Perdrix)

Domaine de Soleur, Bürgergemeinde Solothurn, Neuchâtel	5.30	10.60	15.90	26.50
--------------------------------------------------------	------	-------	-------	-------

### Rotwein / *Vin rouge* (Pinot noir)

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

## Regionale Flaschenweine / *Vins régionaux en bouteille*

### Weisswein / *Vin blanc*

Chasselas, Frauenkopf, 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.*

# Znüni & Zvieri

## *Les neuf-heures et les quatre-heures*

9.00 – 11.00 Uhr und 15.00 – 17.15 Uhr / 9h00 – 11h00 et 15h00 – 17h15

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
Bielersee-Teller mit Schinken, Salami und vier regionalen Käsesorten <i>Assiette «Lac de Bienne» 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 / <i>Nuggets de poulet et frites</i>	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 / <i>Sandwich mêlé</i>	9.50
Portion Pommes frites / <i>Portion de frites</i>	 8.50

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.*