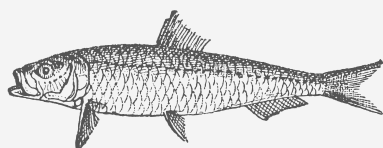


*Liebe Gäste
Cher clients*



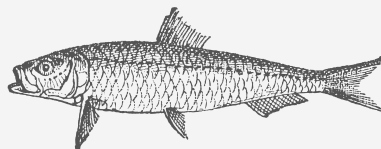
*Die Bielersee Gastro heisst Sie an
Bord herzlich willkommen!
Lassen Sie sich von uns verwöhnen
und geniessen Sie die Fahrt!*

*La Gastro Lac de Biemme vous
souhaite la bienvenue à bord!
Laissez-vous choyer
et profitez de la croisière!*



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

Getränkekarte



Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Schale / Café, Espresso, Café au lait	4.50 CHF
Doppelter Espresso / Espresso double	6.00 CHF
Ovomaltine / Schokolade / Ovomaltine / Chocolat	4.80 CHF
Teeauswahl / Choix de thés et infusions	4.50 CHF

Mineral

Rhazünser, mit Kohlensäure / gazeuse	5dl, 5.90 CHF
Arkina, ohne Kohlensäure / non gazeuse	5dl, 5.90 CHF
Coca Cola / Coca Cola Zero, Sprite PET	4.5dl, 5.90 CHF
Rivella rot, Eistee / Thé froid, Schorle PET	5dl, 5.90 CHF
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2dl, 4.90 CHF
Orangensaft Michel / Jus d'orange Michel	2dl, 4.90 CHF

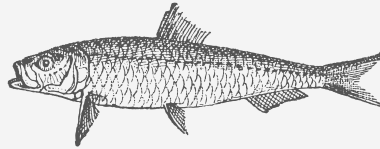
Bier

"La Marmotte" helles, unfiltriertes Bielerbier / bière blonde, non filtrée de Bienne	3.3dl, 5.90 CHF
Feldschlösschen Hopfenperle	3.3dl, 5.00 CHF
Panaché	3.3dl, 5.00 CHF
Feldschlösschen Alkoholfrei / sans alcool	3.3dl, 5.00 CHF

Aperitifs

Martini weiss / blanc	15 Vol.% 4cl, 6.00 CHF
Campari	23 Vol.% 4cl, 6.00 CHF
Cynar	16.5 Vol.% 4cl, 6.00 CHF
Ricard	45 Vol.% 4cl, 7.00 CHF
Aperol Spritz	10.2 Vol.% 1.75dl, 9.50 CHF
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	1dl, 7.50 CHF
Crodino Aperitivo ohne / sans alcool	0.75dl, 7.50 CHF
Williams	40 Vol.% 2cl, 5.50 CHF
Grappa	37.5 Vol.% 2cl, 5.50 CHF
Mineral oder Jus Zusatz / Eau minérale ou jus supplément	1dl 1.50 CHF

Getränkemkarte



Regionale Weine

Weisswein / Vin blanc (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	1dl, 4.80 CHF 5dl, 24.90 CHF
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	5dl, 24.90 CHF
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	5dl, 24.90 CHF

Roséwein / Vin rosé (Oeil de Perdrix)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	1dl, 5.30 CHF 5dl, 26.50 CHF
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	5dl, 26.50 CHF

Rotwein / Vin rouge (Pinot Noir et Malbec)

Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann, Pinot Noir /Malbec	1dl, 5.70 CHF 5dl, 28.50 CHF
Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giaouque, Erlach	5dl, 28.50 CHF
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	5dl, 28.50 CHF

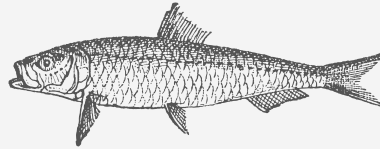
Schaumwein / Vin mousseux

Prosecco Spumante DOC Extra Dry	2dl, 14.50 CHF
Adoro Prosecco Veneto Italien	7.5dl, 39.50 CHF

Als Seeländer-Firma berücksichtigen wir die lokalen Weinbauern, aus diesem Grund finden Sie auf unserer Karte mehrheitlich Weine aus der Region.

En tant que société sise au coeur de la région des Trois-Lacs nous soutenons les viticulteurs de notre région. Raison pour laquelle notre carte de vins propose majoritairement des vins régionaux.

Speisekarte



Frühstück

Matrosen-Zmorge / Petit-déjeuner Matelot**

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

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

17.50 CHF

Kapitäns-Zmorge / Petit-déjeuner Capitaine**

Matrosen-Zmorge mit zusätzlich einem Butterzöpfli, 40g Schinken, 1 Joghurt,
1 gekochtes Ei und 1 Portion Butter |

Petit-déjeuner Matelot avec supplement une petite tresse de beurre,
40g de jambon, 1 yogourt, 1 oeuf dur et 1 portion de beurre

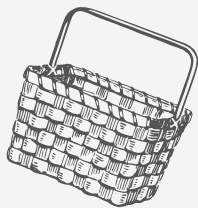
24.50 CHF

** 1 Glas Orangensaft und 2 Tassen Kaffee / Tee / Ovomaltine/ Schokolade

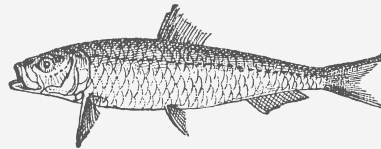
**1 verre de jus d'orange et 2 tasses de café / thé / ovomaltine / chocolat



Auf den Aussenplätzen unserer Schiffe können Sie auch gerne Ihr Frühstück im Körbli
bei unserem Servicepersonal bestellen und geniessen!



Speisekarte



Vorspeisen

Solothurner Wysüpli <i>Soupe soleuroise</i>	9.50 CHF
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Salatbeet und Basilikumdressing <i>Salade de tomates et mozzarella avec vinaigrette au basilic</i>	14.50 CHF
Rindscarpaccio mit Blattsalatbeet <i>Carpaccio de boeuf avec lit de salade verte</i>	18.50 CHF

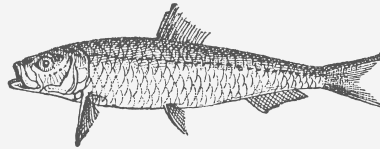
Hauptgänge

Rindstatar mit Blattsalatbeet und Brot <i>Tartare de boeuf avec lit de salade verte et pain</i>	28.50 CHF
Gebratene Forellenfilets mit Mandeln, Salzkartoffeln <i>Filets de truite sautées aux amandes, pommes nature</i>	33.00 CHF
Gemüsecurry mit Kokosmilch und Wildreis (Vegan) <i>Curry de légumes au lait de coco et riz sauvage (végétalien)</i>	25.50 CHF
Schulterbraten vom Napfschwein , Butternudeln <i>Roti d'épaule de porc de Napf, nouilles au beurre</i>	26.50 CHF

Desserts

Früchtekuchen mit Rahm <i>Tarte aux fruits avec chantilly</i>	7.50 CHF
Meringues mit Rahm <i>Meringues avec chantilly</i>	7.90 CHF 9.50 CHF
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Strudel aux pommes et sauce vanille</i>	8.50 CHF
Glacekreation im Gläsli <i>Création de glace en petit verre</i>	4.80 CHF

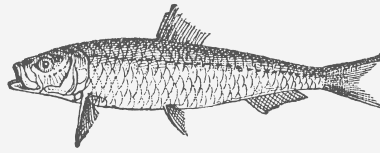
Speisekarte



Kleine Speisen

Apérobrättli mit Wurst, Schinken, Käse und Brot <i>Planchette d'apéro avec saucisse, jambon, fromage et pain</i>	23.50 CHF
Salat-Fitnessteller mit Zander im Bierteig und Tartaresauce <i>Salade Fitness (filets de sandre en pâte de bière), sauce tartare</i>	26.50 CHF
Fisch-Chörbli (Eglifilets im Weissweinteig) mit Tartaresauce und Brot <i>Corbeille de poissons (filets de perches en pâte de vin blanc), sauce tartare et pain</i>	25.00 CHF
1 Paar warme Seeländerli (Schwein/Rind) mit Brot und Senf <i>1 paire de saucisses du Seeland (porc/boeuf) chaudes avec pain et moutarde</i>	9.50 CHF
Salatteller mit Ei und Nüssen <i>Assiette de salades avec oeuf dur et noix</i>	21.50 CHF
Saisonal Blattsalat <i>Salade verte saisonnière</i>	8.70 CHF
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	9.70 CHF
Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse oder gemischt <i>Sandwich au jambon, salami, fromage ou melée</i>	8.80 CHF 9.50 CHF
Portion Pommes frites <i>Portion de frites</i>	8.70 CHF
Nuggets mit Pommes Frites <i>Nuggets de poulet et frites</i>	22.50 CHF

Speisekarte



Menu's

Menu Wassermann | Menu verseau

Solothurner Wysüpli | Soupe soleuroise

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln |
Filets de truite sautées aux amandes, pommes nature

Glacekreation im Gläsli | Création de glace en petit verre

43.00 CHF

Menu Seejungfrau | Menu sirène

Salatbeet mit Tomaten-Mozzarella-Salat und Basilikumdressing |

Salade de tomates et mozzarella, vinaigrette au basilic

Gemüsecurry mit Kokosmilch und Wildreis | *Curry de légumes au lait de coco et riz sauvage*

Glacekreation im Gläsli | Création de glace en petit verre

39.00 CHF

Menu Metzgerpfanne | Menu poêlée du boucher

Rindscarpaccio mit Blattsalatbeet |

Carpaccio de boeuf avec lit de salade verte

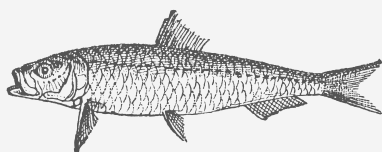
Schulterbraten vom Napfschwein mit Nudeln in Butter |

Rôti d'épaule de porc de Napf avec nouilles au beurre

Glacekreation im Gläsli | Création de glace en petit verre

43.00 CHF

*Liebe Gäste
Cher clients*



*Die Bielersee Gastro wünscht Ihnen
eine angenehme und erlebnisreiche
Fahrt. & Gute!*

*La société Gastro Lac de Bienne vous
souhaite un agréable voyage, riche en
découvertes. Bon Appétit!*



Bielersee-Gastro AG
Gastro Lac de Bienne SA