



# Bankettangebot Offre de banquets

Kursfahrten  
Croisières

Saison  
**2022**



# Kursfahrten Croisières

Die schönsten Ausflugsziele im Drei-Seen-Land bereist man mit dem Schiff. Unterwegs auf dem längsten befahrbaren Wasserweg der Schweiz, verwöhnen wir unsere Gäste mit regionalen Köstlichkeiten. Tête de Moine, «Seeländerli», Twanner Weisswein – eine Auswahl, die das Drei-Seen-Land charakterisiert. Gerne beraten wir Sie bei der Reiseplanung und der Auswahl aus unserem Gastronomieangebot persönlich.

C'est en bateau que vous visitez les plus belles destinations du Pays des Trois-Lacs. Sur la plus longue voie fluviale de Suisse, nous prenons soin de nos passagers en leurs proposant entre autres de nombreuses délicatesses de la région qui caractérisent si bien notre Pays des Trois-Lacs – la célèbre Tête de Moine, les Seeländerli ainsi que le vin blanc de Douanne. C'est avec grand plaisir que nous vous conseillons personnellement dans l'organisation de votre croisière et la sélection des propositions de restauration.

Seite  
Page **03**

**Getränke**  
**Boissons**

Seite  
Page **06**

**Frühstücke**  
**Petits-déjeuners**

Seite  
Page **07**

**Apéro**  
**Apéritif**

Seite  
Page **09**

**Menüs**  
**Menus**

Seite  
Page **12**

**Fondue und Raclette**  
**Fondue et raclette**

Seite  
Page **13**

**Allgemeine**  
**Geschäftsbedingungen**  
**Conditions générales**

Bitte beachten Sie, dass die folgenden Angebote für Gruppen ab 10 Personen gelten. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten, sind wir darauf angewiesen, dass Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auswählen. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier/Veganer einen alternativen Hauptgang an (Menü 5 und 7). Unsere AGBs finden Sie auf Seite 13.

Veillez noter que les offres suivantes ne sont valables que pour des groupes à partir de 10 personnes. Afin de vous garantir un service de qualité, nous vous remercions de choisir une variante de menu pour vos invités. Pour les personnes végétariennes/véganes, nous offrons tout naturellement une alternative pour le plat principal (menu 5 et 7). Les conditions générales sont indiquées en page 12.



# Getränke Boissons

## Weisswein Vin blanc (Chasselas)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	75 cl	CHF 36.–
Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 36.–
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	75 cl	CHF 36.–

## Roséwein Vin rosé (Œil de Perdrix)

Bielersee   Lac de Bienne	75 cl	CHF 38.–
---------------------------	-------	----------

## Rotwein Vin rouge (Pinot noir)

Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach	75 cl	CHF 39.–
Frauenkopf, Pinot noir / Malbec, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 39.–
Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	75 cl	CHF 39.–

## Spezialitäten Spécialités

La Pasajera Verdejo, Victoria Ordóñez, Spanien   Espagne	75 cl	CHF 41.–
Poggio Argentato, Sauvignon blanc, Traminer Petit Manseng, Toscana, Italien   Italie	75 cl	CHF 42.–
Riesling Fructus, Rheingau, Deutschland   Allemagne	75 cl	CHF 38.–
Haru Rosado, Casa Rojo, Grenache, Monastrell, Spanien   Espagne	75 cl	CHF 39.–
Gauche Malbec, Mendoza, Argentinien   Argentine	75 cl	CHF 41.–
Barbera d'Alba Scassa, Bruna Grimaldi, Piemont, Italien   Italie	75 cl	CHF 43.–
Frauenkopf, Pinot Noir Barrique, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 54.–

## Schaumwein Vin mousseux

Frauenkopf brut, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 49.–
Adoro Prosecco, Veneto, Italien   Italie	75 cl	CHF 39.50
Rimuss secco (ohne Alkohol   sans alcool)	75 cl	CHF 34.–

## Bier (Flaschen) Bière (bouteilles)

La Marmotte, helles, unfiltriertes Bieler Bier Bière blonde biennoise non filtrée	33 cl	CHF 5.90
Feldschlösschen Hopfenperle   spéciale	33 cl	CHF 5.—
Feldschlösschen alkoholfrei   sans alcool	33 cl	CHF 5.—
Feldschlösschen Weissbier alkoholfrei Feldschlösschen bière blanche sans alcool	50 cl	CHF 5.—

## Aperitifs und Spirituosen Apéritifs et spiritueux

Martini weiss   blanc 15 %	4 cl	CHF 6.—
Campari 23 %	4 cl	CHF 6.—
Cynar 16,5 %	4 cl	CHF 6.—
Ricard 45 %	2 cl	CHF 5.—
Kirsch 40 %	2 cl	CHF 5.50
Williams   Williamine 40 Vol.%	2 cl	CHF 5.50
Grappa 37,5 %	2 cl	CHF 5.50
Mineral und Jus zu Spirituosen Eau minérale et jus avec les spiritueux	plus	CHF 1.50
Tonic/Coca-Cola usw. zu Spirituosen Tonic/Coca-Cola, etc., avec les spiritueux	plus	CHF 3.—

## Bowlen Punchs

Früchtebowle mit Alkohol   Punch aux fruits, alcoolisé	1 l	CHF 30.—
Früchtebowle ohne Alkohol   Punch aux fruits, sans alcool	1 l	CHF 24.—

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

Kaffee, Espresso, Schale   Café, espresso, café au lait		CHF 4.50
Doppelter Espresso   Espresso double		CHF 6.—
Ovomaltine warm oder kalt   Ovomaltine chaud ou froid		CHF 4.80
Schokolade warm oder kalt   Chocolat chaud ou froid		CHF 4.80
Tee (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten und Eisenkraut) Thé/infusion (thé noir, menthe, cynorrhodon et verveine)		CHF 4.50

## Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte Eau minérale, limonades et jus

Mineralwasser mit Kohlensäure   Eau gazeuse	50cl	CHF <b>5.90</b>
Mineralwasser ohne Kohlensäure   Eau non gazeuse	50cl	CHF <b>5.90</b>
Coca-Cola	45cl	CHF <b>5.90</b>
Coca-Cola Zero	45cl	CHF <b>5.90</b>
Rivella rot   rouge	50cl	CHF <b>5.90</b>
Sprite	45cl	CHF <b>5.90</b>
Schorle	50cl	CHF <b>5.90</b>
Eistee   Thé froid	50cl	CHF <b>5.90</b>
Orangensaft   Jus d'orange Michel	20cl	CHF <b>4.90</b>
Tonic Water	20cl	CHF <b>4.90</b>
Bitter Lemon	20cl	CHF <b>4.90</b>

# Frühstück Petit-déjeuner

## Gipfeli und Mütschli Croissant et petit pain

Butter-Gipfeli | Croissant au beurre

CHF 1.80

Körner-Mütschli | Petit pain aux céréales

CHF 1.80

## Matrosen-Zmorge Petit-déjeuner Matelot

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot, 3 regionale Käsesorten,  
2 Portionen Butter und Konfitüre, 1 Glas Orangensaft,  
2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

CHF 17.50

1 croissant, 1 petit pain aux céréales, pain, 3 sortes de fromage  
de la région, 2 portions de beurre et de confitures, 1 verre  
de jus d'orange, 2 tasses de café, thé, Ovomaltine ou chocolat

## Kapitäns-Zmorge Petit-déjeuner Capitaine

Matrosen-Zmorge plus 1 Zöpfli, 1 Joghurt,  
1 gekochtes Ei, 40 g Schinken

CHF 24.50

Petit-déjeuner Matelot plus 1 petite tresse, 1 yogourt,  
1 œuf dur, 40 g de jambon

# Apéro Apéritif

## Aperitif-Teller Assiettes apéritives

### Aperitif-Teller Zihl Assiette apéritive Thielle

Minisandwich mit Schinken und Salami, Tête de Moine auf Körner-Baguette, Cherrytomaten mit Mozzarellakugeln, Crostini mit Seeländer Gemüse, Zanderterrine mit Absinth im Löffel

pro Person | par personne **CHF 18.50**

Minisandwich au jambon et salami, Tête de Moine sur baguette aux céréales, tomates cerises et mozzarella, crostinis avec légumes du Seeland, cuillère de terrine de sandre maison à l'absinthe

### Aperitif-Teller Broye Assiette apéritive Broye

Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch), geräucherte Forelle auf Körner-Baguette, Curry-Poulet-Salat mit Früchten, Käsespiessli Jura, gemischtes Tapas-Plättli (Baguette-Tranche mit Seeländer Gemüse, hausmarinierte Entenbrust, Saiblingstatar, Hüttenkäse, Hobelspeck)

pro Person | par personne **CHF 23.50**

Quiche faite maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien), truite fumée sur baguette aux céréales, salade de poulet au curry avec fruits, brochette de fromages Jura, variation de tapas sur assiette (tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage frais, lard fumé)

### Bielersee-Teller Assiette Lac de Bienne

Schinken, Salami und vier verschiedene Käsesorten aus der Region  
Jambon, salami et quatre sortes de fromage de la région

pro Person | par personne **CHF 24.50**

**Aperitif-Häppchen zum Selberzusammenstellen**  
**Amuse-bouches à composer soi-même**

**Warm**  
**Chaud**

Minischinkengipfeli   Microcroissant au jambon	pro Stück   par pièce	<b>CHF 3.—</b>
Minichäschüechli   Miniramequin	pro Stück   par pièce	<b>CHF 3.—</b>
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche (vegetarisch) Quiche faite maison à la Tête de Moine et poireaux (végétarien)	pro Stück   par pièce	<b>CHF 3.—</b>

**Kalt**  
**Froid**

Melone-Rohschinken-Spiessli (nach Saison) Petites brochettes de melon et jambon cru (selon saison)	5 Stück   5 pièces	<b>CHF 8.50</b>
Verschiedene Oliven Variation d'olives	100 g	<b>CHF 8.50</b>

**Gemischtes Tapas-Plättli**  
**Variation de tapas sur assiette**

Baguette-Tranche mit Seeländer Gemüse, hausmarinierte Entenbrust, Saiblingstatar, Hüttenkäse und Hobelspeck	pro Plättli   par assiette	<b>CHF 16.50</b>
Tranche de baguette avec légumes du Seeland, magret de canard mariné maison, tartare d'omble chevalier, fromage frais et lard fumé		



# Menüs

## Menus

### 1 Menü Menu

Solothurner Wysüpli oder Blattsalat  
Petite soupe soleuroise au vin ou salade verte

CHF 43.–

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln  
Filets de truite sautés aux amandes et pommes vapeur

Dessertgläsli  
Dessert en verrine

### 2 Menü Menu

Blattsalat  
Salade verte

CHF 32.50

Pouletgeschnetztes Stroganoff mit Spätzli  
Emincé de poulet Stroganoff et spätzlis faits maison

Schokoladenmousse  
Mousse au chocolat

### 3 Menü Menu

Rindscarpaccio mit Salatbeet  
Petite Carpaccio de bœuf sur mesclun

CHF 43.–

Schulterbraten vom Napfschwein mit Bratensauce und Nudeln  
Rôti d'épaule de porc de la région du Napf et nouilles

Dessertgläsli  
Dessert en verrine

### 4 Menü Menu

Gemischter Salat  
Salade mêlée

CHF 43.–

Kalbsgeschnetztes mit Champignon-Rahmsauce und Röstipastelli  
Emincé de veau avec sauce à la crème et champignons, vol-au-vent de rösti

Hausgemachtes Frucht Parfait Glace  
Parfait glacé maison aux fruits

## 5 Menü Menu Vegan | Végan

Blattsalat  
Salade verte CHF 34.50

Plant-based Pouletgeschnetzeltes an Kräuterjus mit Reis und Wurzelgemüse  
Emincé de poulet plant-based, jus aux herbes, riz et légumes-racines

Frischer Fruchtsalat  
Salade de fruits frais

## 6 Menü Menu

Melone mit Rohschinken CHF 53.–  
Melon et jambon cru

Schweinsfilets mignons mit einer Estragon-Morchel-Sauce und Butternudeln  
Filets mignons de porc, sauce à l'estragon et aux morilles, nouilles fines au beurre

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Strudel aux pommes et sauce vanille

## 7 Menü Menu Vegetarisch | Végétarien

Salatbeet mit Tomaten und Mozzarella sowie Basilikumdressing CHF 39.–  
Salade de tomates et mozzarella sur mesclun et sauce au basilic

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Wildreis  
Curry de légumes au lait de coco et Riz sauvage

Dessertgläsli  
Dessert en verrine

## 8 Menü Menu

Fisch-Trilogie CHF 67.–

(geräucherte Forelle, Saiblingstatar und Zanderterrine mit Absinth)  
Trilogie de poissons  
(truite fumée, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)

Rindsfilet Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet vom Seeland  
Filet de bœuf sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et bouquet de légumes du Seeland

Weisse Toblerone-Mousse  
Mousse au Toblerone blanc

## Süßes Les douceurs

Hausgemachte Fruchtparfait-Glace   Parfait glacé fait maison aux fruits	CHF 8.—
Apfelstrudel mit Vanillesauce   Strudel aux pommes et sauce vanille	CHF 8.50
Gebrannte Crème   Crème brûlée	CHF 7.50
Schokoladenkuchen   Gâteau au chocolat	CHF 7.50
Früchtekuchen   Tarte aux fruits	CHF 7.50
Tiramisu	CHF 8.—
Frischer Fruchtsalat mit Rahm   Salade aux fruits frais et chantilly	CHF 8.50
Meringues mit Rahm   Meringues et chantilly	CHF 9.50
Kleiner Käseteller mit einem Mütschli (vier verschiedene Käsesorten aus der Region) Petite assiette de fromages avec petit pain (quatre sortes de fromage de la région)	CHF 10.50

# Fondue und Raclette

## Fondue et raclette

### Fondue chinoise

Gemischter Salat **CHF 49.—**

Rind, Pferd, Trutenbrust (240 g)  
Trockenreis  
Drei saure und drei süsse Beilagen  
Drei verschiedene Saucen

### Fondue chinoise

Salade mêlée **CHF 49.—**

Bœuf, cheval, poitrine de dinde (240 g)  
Riz créole  
Trois accompagnements acidulés et trois doux  
Trois sauces différentes

### Vegetarisches Fondue

Gemischter Salat **CHF 35.—**

Seeländer Gemüse (Gemüsebouillon)  
Trockenreis  
Drei saure und drei süsse Beilagen  
Drei verschiedene Saucen

### Fondue végétarienne

Salade mêlée **CHF 35.—**

Légumes du Seeland (bouillon aux légumes)  
Riz créole  
Trois accompagnements acidulés et trois doux  
Trois sauces différentes

### Käsefondue

«moitié-moitié» (250 g) **CHF 29.—**  
Kartoffeln und Brot  
Essiggurken, Silberzwiebeln und Birnen

### Fondue au fromage

«moitié-moitié» (250 g) **CHF 29.—**  
Pommes de terre et pain  
Cornichons, oignons perlés et poires

### Raclette

Mit dem eigenen Tisch-Racletteofen  
das Raclette zubereiten **CHF 29.—**

Raclettekäse (250 g)  
Kartoffeln  
Essiggurken, Silberzwiebeln und  
verschiedene Früchte

Gemischter Fleischteller als Ergänzung  
zum Raclette **CHF 24.50**  
(Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck  
sowie Rauchwurst)

### Raclette

Préparée par vos soins avec un petit  
réchaud sur la table **CHF 29.—**

Fromage à raclette (250 g)  
Pommes de terre  
Cornichons, oignons perlés et  
fruits divers

Assiette assortie de viande en supplément  
(viande séchée, jambon cru, rebibes  
de lard et saucisson fumé) **CHF 24.50**

 Vegetarisch | végétarien

# Allgemeine Geschäftsbedingungen Conditions générales

## Menüvorschläge Propositions de menus

Die Menüs dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert und nur auf Vorbestellung erhältlich (Mindestbestellmenge: 10 Portionen / 25 bei Buffets). Das Speisenangebot variiert an Bord der Schiffe und an Land. In Anbetracht der Grösse unseres neusten Schiffes «MS Engelberg» sind folgende Angebote nur auf Anfrage möglich: Buffets, Lunch-Buffets und Menüs.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu wählen (vegetarische/vegane Alternative möglich). Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Apérovorschläge entsprechen nicht der Grösse und Menge einer vollständigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Menüs, Lunch-Buffets oder Buffets.

Les menus sont conçus pour des événements à partir de 10 personnes et uniquement sur commande préalable (commande minimale: 10 portions / 25 pour les buffets). L'offre culinaire diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Vu les dimensions de notre nouveau bateau «MS Engelberg», les offres suivantes ne sont disponibles que sur demande: buffets, buffets de midi et menus.

Nous vous prions de choisir un même menu pour l'ensemble des participants (variante végétarienne/vegane possible). Sur demande, nous vous composons également volontiers un menu sans gluten ni lactose. Les suggestions d'apéritifs n'équivalent pas à un repas complet. Pour une offre correspondant à un repas complet, nous vous conseillons de choisir parmi nos menus, nos buffets de midi ou nos buffets.

## Fleisch Viande

Rind, Kalb, Schwein und Poulet – Schweiz  
Boeuf, veau, porc et poulet – Suisse

Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz  
Dérivés de viande et saucisses – Suisse

Ente – Frankreich  
Canard – France

Truthahn – Deutschland  
Dinde – Allemagne

Pferd – Spanien  
Cheval – Espagne

## Fisch Poisson

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)  
Truite et omble chevalier – Suisse (élevage)

Felchen – Schweiz (Wildfang)  
Féra – Suisse (sauvage)

Zander – Estland  
Sandre – Estonie

Egli – Russland  
Perche – Russie

Rauchlachs – Schottland  
Saumon fumé – Écosse

Pfeffermakrele – Atlantik  
Maquereau au poivre – Atlantique

## Allergene Allergènes

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.  
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.

## Getränkavorschläge Propositions de boissons

Das Getränkeangebot variiert auf den Schiffen und an Land. Bitte teilen Sie uns bereits im Voraus mit, welche Getränke Sie zum Essen wünschen, sodass wir diese in entsprechender Menge bereitstellen können. Wenn Sie Ihren Wein/Schaumwein selber mitbringen, berechnen wir ein Zapfgeld von CHF 25.— pro Flasche (7,5 dl).

L'offre en boissons diffère que l'événement soit sur un bateau ou à terre. Veuillez nous indiquer à l'avance les boissons désirées pour votre repas afin que nous puissions préparer les quantités correspondantes. Si vous amenez votre propre vin/mousseux, nous vous facturons un droit de bouchon de CHF 25.— par bouteille (7,5 dl).

## Allgemeine Bedingungen Conditions générales

Die Bestellung der gewünschten Konsumation muss spätestens 7 Tage vor dem Anlass bei uns eingehen, kurzfristige Reservationsen auf Anfrage. Erfolgt die Annullation einzelner Teilnehmer oder Nachmeldungen bis spätestens 2 Arbeitstage im Voraus bis 16.00 Uhr, ist die Änderung kostenlos. Für Reisen am Montag oder am Dienstag hat die Meldung bis Freitag 16.00 Uhr zu erfolgen. Später eintreffende Meldungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

La commande en consommation (repas et boissons) doit nous être communiquée 7 jours avant l'événement. Réservation de dernière minute sur demande. En cas d'annulation ou d'augmentation du nombre de participants jusqu'à 2 jours ouvrables précédant l'événement, les modifications n'engendrent aucuns frais supplémentaires. Pour les voyages ayant lieu le lundi ou le mardi, les modifications doivent nous parvenir jusqu'au vendredi précédent jusqu'à 16 heures. Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

## Inkasso/Zahlungsbedingungen Encaissement / conditions de paiement

Unsere Preise gelten pro Person und sind in CHF inkl. 7,7% MwSt. Änderungen betreffend Angebot und Preise bleiben vorbehalten. Die Menüs werden gemäss vorbestellter Menge und die Getränke gemäss Konsumation berechnet. Falls Sie Ihren Anlass per Rechnung begleichen möchten, gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen.

Nos prix sont par personne et en CHF, 7,7% TVA incluse. Modifications de l'offre et de prix sous réserve. Les menus sont facturés selon la commande préalable et les boissons selon la consommation. Si vous souhaitez payer votre événement sur facture, le délai de paiement est fixé à 10 jours.



**Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG**

Badhausstrasse 1a | Postfach  
2501 Biel/Bienne

T +41 (0)32 329 88 11  
info@bielersee.ch



**Société de Navigation Lac de Bienne SA**

Rue des Bains 1a | case postale  
2501 Biel/Bienne

T +41 (0)32 329 88 11  
info@lacdebienne.ch

