

Abendkarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



Der Kulinarische Herzschlag des Seeland

Le cœur culinaire du Seeland

Regionale Lieferanten für:

Fournisseurs régionaux pour :

Sauerkrautsalat, Essig Gurken, eingelegte Zwiebeln, Quitten Chutney Hausgemacht

Salade de choucroute, vinaigre Concombres, oignons marinés, chutney de coings Fait maison

Weisskohl, Terraviva, Kerzers

Chou blanc, Terraviva, Kerzers

Butter, Doppelrahm und Käse, Käserei Nods

Beurre, Crème double et fromage, fromagerie Nods

Div. Trockenfleisch und Wurst, Kalbschulter, Hämmerli Metzgerei, Ins

Diverses viandes séchées et saucisses, épaule de veau, Hämmerli Metzgerei, Ins

Knoblauch Knirps, Eier, Rindfleisch Bio Hof Schumacher, St.Petersinsel

Knoblauch Knirps, œufs, viande de bœuf Bio Hof Schumacher, île Saint-Pierre

div. Fisch, Christian Dubler, Lüscherz

div. poissons, Christian Dubler, Lüscherz

Haferflocken, Tofu, Sonnenblumenkerne, Linsen, Weberhof, Ins

Flocons d'avoine, tofu, graines de tournesol, lentilles, Weberhof, Ins

Äpfel und Birnen, Obstbau Meuter, Vinelz

Pommes et poires, Obstbau Meuter, Vinelz

Weinbrand, St. Petersinsel

Eau-de-vie de vin, île Saint-Pierre

Egli Filet, Seeland Fisch AG, Lyss

Filet de perche, Seeland Fisch AG, Lyss

Div. Seeland Gemüse, Etter&Berno, Ried bei Kerzes

Divers légumes du Seeland, Etter&Berno, Ried bei Kerzes

Sauerteigbrötli, Seeländer Brot, Kafi Lehman

Petits pains au levain, pain du Seeland Kafi Lehman

VORSPEISEN/KALTE SPEISEN ENTRÉES/PLATS FROIDS

Apero Insel Plättli, Spezialitäten aus der Region <i>Plat froide «d'île», Spécialités de la région</i> G, M	34.00
Klostersalat «gemischter Salat nach Art des Hauses» <i>Salade du cloître, salade composée maison</i> C, E, G, L, M, P	12.50
Felchenfilet geräucht, Apfel-Fenchel-Meerrettich Salat <i>Filet de corégone fumé, salade de pommes, fenouil et raifort</i> D	18.50

SUPPE/SOUPPE

Rüeblicremesuppe mit Ingwer und Orange, Dukkah und Lauchstroh <i>Crème de carottes au gingembre et à l'orange, dukkah et paille de poireau</i>	11.50
St. Petersinsel Steinsuppe mit Fisch, Gemüse und Inselwein dazu Blätterteiggebäck <i>Soupe à la pierre de l'île Saint-Pierre au poisson, légumes et vin de l'île servie à la pâte feuilletée</i> D, G, L	17.50

FISCH/POISSON

Grosse / kleine Portion

Eglifilet aus der Region St. Petersinsel Art mit Tessiner Risotto 48.80 / 45.80
Filet de perche de la région façon de l'île Saint-Pierre au risotto tessinois
D, H, A

HAUPTGERICHTE – FLEISCH / VIANDES

Rinskopfbäckchen geschmort, Portwein-Eschalottenjus, Avoinotto mit Pilzen, Lauch und Gruyère AOP 18 Monat 36.50
Joues de tête de bœuf braisées, jus d'échalotes au porto, avoinotto aux champignons, poireaux
et Gruyère AOP 18 moins
Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie *gluten, sulfites, lactose, céleri*

Wiener Schnitzel, Preiselbeer Konfitüre mit Pommes Frites 45.00
Escalope viennoise, confiture d'airelles aux pommes frites
A, C

Eisser Kalbschultersteak sautiert, Birnen-Chutney, Portwein-Eschalottenjus, Kartoffel-Frühlingslauchgratin 200g
Eisser Steak d'épaule de veau sauté, chutney de poires, jus d'échalotes au porto, gratin de pommes de terre et d'ail printanier 42.50
Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie *gluten, sulfites, lactose, céleri*

Seeländer Gemüse
Schweizer Lamm-Koteletten an glasierten Zwiebeln und Kräutern
Lyonerkartoffeln (4 Stk) 42.50 (2 Stk) 32.50
Légumes de Seeland
Côtelettes d'agneau suisses aux oignons glacés et herbes
Pommes lyonnaises
(Gluten, Sulfite, Lactose) *gluten, sulfites, lactose*
A, L, G

VEGANES GERICHT / PLAT VÉGÉTALIEN

Linsenbraten, Röstsauc, Kartoffelgemüse Stampf 26.50 / 23.50
Rôtie de lentilles, sauce au rôti, purée de pommes de terre et légumes
A, M, H, F

DESSERT

Seeländer Rüeblitroum mit Karotten vom Biowäberhof,
Karamelisierten Baum- und Haselnüsse und Doppelrahm von der Käserei Nods 11.50
*Rêve de carottes de Seeland aux carottes de Biowäberhof,
noix et noisettes caramélisés et double crème de la fromagerie Nods*
Glutenfrei (Lactose, Nüsse) *Sans gluten (lactose, noix/noisette)*

Berner Mutzentorte von der Schokoladenmanufaktur Nobile in Bätterkinden
und 1 Kugel Vanille Glace Hausgemacht, Doppelrahm von der Käserei Nods 13.50
*Gâteau Mutzen Bernois de la chocolaterie Nobile à Bätterkinden
et 1 boule de glace vanille maison, double crème de la fromagerie Nods*
Glutenfrei (Lactose, Nüsse) *Sans gluten (lactose, noix/noisette)*

Inseleiskaffee
Hausgemachte Kaffee-Bayleys Glace mit Espresso und Schlagrahm 13.50
dazu ein Baileys 4cl mit/au Baileys 17.50
*Café glacé d'île
Glace au café et Baileys maison à l'espresso et chantilly
plus un Baileys 4cl*
(Lactose) *lactose*

Ihre Gastgeber/Vos hôtes
Bruno & Sophia Marthaler

Küchenchef/*Chef de cuisine*
Stefan Jungo

Stv Gastgeber
Anja Hügli

Restaurantleiter/*Chef de Service*
Lassad Dridi

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!
Feste feiern, Seminare durchführen, oder einem besonderen Anlass einen würdigen
Rahmen geben. Erleben Sie weitere genussreiche Stunden bei uns.
Wir freuen uns auf Sie!

*Merci beaucoup de votre visite!
Pour des occasions festives, des séminaires
ou un événement particulier dans un cadre superbe.
Venez partager d'autres moments gourmands chez nous.
Nous nous réjouissons de votre prochaine visite!*

Fleisch und Fisch Deklaration:

Déclaration relative à la viande et des poissons:

Fischsuppe: Bielersee Fisch

Schweiz: Kalb, Rind, Geflügel, Schwein, Lamm

Schweiz: Lachsforellen, Egli

Suisse: veau, bœuf, volaille, porc

Suisse: Truite, perche

Liste der Allergene / Liste des allergènes:

- A **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste
Hafer oder Hybridstämme davon
Céréales au gluten, à savoir blé, seigle, orge,
avoine ou leurs souches hybridées
- B **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustacés et produits à base de crustacés
- C **Eier von Geflügel** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Œufs de volailles et produits à base d'œufs
- D **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Poisson et produits à base de poisson
- E **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Arachides et produits à base d'arachides
- F **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja et produits à base de soja
- G **Milch von Säugetieren** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lait d'origine Animal et produits à base de lait
- H **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queensland Nüsse
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque, à savoir
amandes, noisettes, noix, noix de pécan, noix du Brésil, pistache,
noix de macadamia ou du Queensland
- L **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Céleri et produits à base de céleri
- M **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Moutarde et produits à base de moutarde
- N **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Graines de sésames et produits à base de graines de sésame
- P **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupin et produits à base de lupin
- R **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mollusques et produits à base de mollusques