

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, 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, Avionotto, Wäberhof, Ins

Flocons d'avoine, tofu, graines de tournesol, lentilles, avionotto, Wäberhof, 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> Lactose, Senf lactose, moutarde	34.50
Klosteralat «gemischter Salat nach Art des Hauses» <i>Salade du cloître, salade composée maison</i> Sellerie, Senf & Gluten <i>céleri, moutarde & gluten</i>	12.50
Variation von Seeland Tomaten mit Burrata, Rucola und Insel-Pesto <i>Variation de tomates de Seeland aux burrata, roquette et pesto d'île</i> Lactose, Nüsse <i>lactose, noix</i>	16.50
Melone mit Seeländer Rohschinken und Melonen-Süsswein-Glace Melon aux jambon cru du Seeland et glace au melon et vin doux Sulfite	22.00
Vitello Coregone Kalbsfleisch, geräuchertes Schweizer Felchenfilet, Kapern, eingelegte rote Zwiebeln, Salatbouquet <i>Viande de veau, filet de fera fumée suisse,</i> <i>câpres, oignons rouges marinés, bouquet de salade</i> Fisch, Senf, lactose <i>poisson, moutarde, lactose</i>	22.00

SUPPE/SOUBE

Melone-Minze-Gazpacho mit regionalem Süsswein und Melonen-Minze-Ragout <i>Gazpacho de melon et de menthe au vin doux régional</i> <i>garni aux ragoût de melon et de menthe</i> Sulfite	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</i> <i>servie à la pâte feuilletée</i> Fisch, Lactose, Sellerie, <i>poisson, lactose, céleri</i>	17.50

HAUPTGERICHTE – FISCH/POISSON

Grosse / kleine Portion

Eglifilets aus der Region St. Petersinsel Art mit Tessiner Risotto Spinat und Rüebl <i>Filets de perche de la région façon de l'île Saint-Pierre aux risotto tessinois, épinards et carottes</i> Fisch, Lactose, Nüsse, Gluten poisson, lactose, noix, (amandes, noisette, ect.)	48.80 / 45.80
Gebratene Schweizer Felchenfilets, je nach Fang, mit Zitrus-Gremolata Salzkartoffeln, Spinat und Rüebl <i>Filets de fera Suisse sautés, selon la capture, au Gremolata aux agrumes Pommes vapeur, épinards et carottes</i> Fisch, Lactose, Gluten poisson, lactose, gluten	39.50 / 36.50

FLEISCH / VIANDES

Kalbshohrücken mit Kräuter-Tomaten-Kruste, Rotweinjus Lake Land Kartoffeln, Spinat und Rüebl <i>Entrecôte parisienne de veau à la croûte aux herbes et tomates, jus au vin rouge Pommes de terre Lake Land, épinards et carottes</i> Ei, Gluten, Lactose, Sulfite œuf, gluten, lactose, sulfite	53.50
Gerichte mit Bio Angus Rind vom Schumacher Hof nebenan, je nach Verfügbarkeit mit Cafe de Paris nach altem Rezept, Berner frites, Spinat und Rüebl 98% der Zutaten stammen aus dem Kanton Bern <i>Plats du bœuf Angus bio de la ferme Schumacher de côté, selon la disponibilité au café de Paris selon une ancienne recette, frites bernoises, épinards et carottes</i> 98% des ingrédients proviennent du canton de Berne Lactose, Senf, Sellerie, Sulfite lactose, moutarde, céleri, sulfite	
Entrecote <i>Entrecôte</i>	54.00
Hohrückensteak <i>Entrecôte parisienne</i>	52.00
Hüftsteak <i>Rumsteck</i>	48.00
Filet	59.00

VEGANES GERICHT / PLAT VÉGÉTALIEN

Geschmorter Sellerie aus dem Grossen Moos mit Linsensauce
und Avoinotto vom Wäberhof, Rüebli 26.50 / 23.50
*Céleri braisé du Grand Marais à la sauce aux lentilles
et avoinotto du Wäberhof, carottes*
Sellerie, Senf, Soya, *célerie, moutarde, soya*

DESSERT

Aprikosendessert
Hausgemachte Aprikosenglace, Mini-Aprikosen-Mürbteig-Küchlein,
Cookie Crumble, Aprikosen Gel 19.50
Dessert aux abricots

Glace à l'abricot fait maison, tartelette aux abricots, cookie crumble, gel à l'abricot
Lactose, Gluten, *lactose, gluten*

Berner Mutzentorte von der Schokoladenmanufaktur Nobile in Bätterkinden
und 1 Kugel Vanille Glace Hausgemacht, Doppelrahm von der Käserie Nods 14.50
*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-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm 13.50
dazu ein Baileys 2cl mit/au Baileys 17.50
Café glacé d'île
*Glace au café-Baileys maison à l'espresso et chantilly
plus un Baileys 2cl*
(Lactose) *lactose*

Ihre Gastgeber/Vos hôtes
Bruno & Sophia Marthaler

Küchenchef/Chef de Cuisine
Stefan Jungo

Stv Gastgeber
Anja Hügli

Restaurantleiter/Chef de Service
Lassaad 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, Schwein,

Schweiz: Felchen, Egli

Potage de poisson: poisson de lac Bienne

Suisse: veau, bœuf, porc

Suisse: fera, perche