

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/ENTRÉES

Apero Insel Plättli, Spezialitäten aus der Region <i>Plat froide «d'île», Spécialités de la région</i> Lactose, Senf <i>lactose, moutarde</i>	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
Nüsslersalat aus dem Grossen Moos an Kartoffeldressing mit Speck, Ei, Croûtons und eingelegten roten Zwiebeln <i>Salade de doucette du Grand Marais au dressing pomme de terre</i> <i>Lardon, oeuf, croûtons et oignons rouge marinés</i> Ei, Senf, Gluten <i>oeuf, moutarde, gluten</i>	17.50
Carpaccio von roten und gelben Salzgebackenen Randen mit Inselheu geräuchertem Käse von Chasseral, Salatbouquet und karamellisierten Nüsse <i>Carpaccio de betteraves rouges et jaunes cuites au sel</i> <i>fromage de Chasseral fumé au foin des îles, bouquet de salade</i> <i>et noix caramélisés</i> Nüsse, Lactose <i>noix, lactose</i>	16.50
Kürbisgnocchi mit Hollandaise Espuma, frittierten Zwiebeln, Kräuteröl und in Soja geschmorten Waldpilzen <i>Gnocchi de courge à l'espuma hollandaise, oignons frits, huile aux herbes</i> <i>et champignons des bois braisés au soja</i> Ei, Lactose <i>oeuf, lactose</i>	21.50

SUPPE/SOUBE

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Ingwerchips und kandierten Kürbiskerne <i>Soupe de potiron d'Hokkaido à l'huile de pépins de courge, chips de gingembre</i> <i>et graines de courge confites</i>	13.50
Petersilienwurzelsuppe mit geräuchertem Felchenfilet, Kräuteröl und frittierten Karotten <i>Soupe de racines de persil au filet de féra fumé,</i> <i>huile aux herbes et carottes frites</i> Fisch, Lactose, Sellerie, <i>poisson, lactose, céleri</i>	15.50

HAUPTGERICHTE – FISCH/POISSON

Grosse / kleine Portion

Eglifilets aus der Region St. Petersinsel Art
mit Tessiner Risotto Bohnen und Rüeblli 48.80 / 45.80
*Filets de perche de la région façon de l'île Saint-Pierre
aux risotto tessinois, haricots et carottes*
Fisch, Lactose, Nüsse, Gluten poisson, lactose, noix

BIO-Lachsforelle mit Ingwer-Apfel-Glasur, Randenpürre, Apfel-Fenchel-Salat,
sautierte Petersilienwurzel, glasierter Kürbis und Fenchel-Curry-Schaum 41.50 / 37.50
*Truite de saumon BIO glacée au gingembre et à la pomme, purée de betteraves,
salade de pommes et de fenouil, racines de persil sautées, potiron glacé
et mousse de fenouil au curry*
Fisch, Lactose, Gluten poisson, lactose, gluten

FLEISCH / VIANDES

Rosa gebratene Rehunterspälte mit Wachholder-Waldpilz-Jus
Spätzli, Rotchabis mit Maroni, sautierte Petersilienwurzel, glasierter Kürbis
und Büschelbirnen 51.00
*Sous-coquille de chevreuil rôti rose avec jus de champignons des bois au genièvre
Spätzli, chou rouge aux marrons, racine de persil sautée, potiron glacé
et poires à cuisson*
Ei, Gluten, Lactose, Sulfite œuf, gluten, lactose, sulfite

Eisser Rindskopfbaggen mit Rotwein-Eschalottenjus, BIO Black Angus Zungenchip
Avionotto und Marktgemüse 36.50
*Eisser bague de tête de bœuf au jus d'échalotes au vin rouge,
chip de langue BIO Black Angus, Avionotto et légumes du marché*
Lactose, Senf, Sellerie, Sulfite lactose, moutarde, céleri, sulfite

VEGETARISCH & VEGAN VÉGÉTARIEN & VÉGÉTALIEN

Sautierte vegane Serviettenknödel mit veganer Röstsauce Rotchabis mit Maroni, sautierte Petersilienwurzel, glasierter Kürbis und Büschelbirnen	26.50 / 23.50
Quenelles de serviette végétaliennes sautées à la sauce rôtie végétalienne chou rouge aux marrons, racine de persil sautée, potiron glacé et poires en buisson Gluten, Senf <i>gluten, moutarde,</i>	
Kürbisgnocchi mit Hollandaise Espuma, frittierten Zwiebeln, Kräuteröl und in Soja geschmorten Waldpilzen	31.50
<i>Gnocchi de courge à l'espuma hollandaise, oignons frits, huile aux herbes et champignons des bois braisés au soja</i> Ei, Lactose <i>oeuf, lactose</i>	

DESSERT

Seeländer Rüeblitroum Glutenfreier Rüeblcake mit hausgemachter Orangen-Rüebl-Glace, Orangen-Sesam-Tuille, kandierter Orangenschale Cookie Crumble und karamellisierten Nüssen	17.50
<i>Reve de carottes du Seeland</i> <i>Biscuit aux carottes sans gluten à la glace orange et carottes fait maison, tuile à l'orange et au sésame, cookie crumble à l'écorce d'orange confite et noix caramélisées</i> Lactose, Gluten, Sesam, Nüsse <i>lactose, gluten</i>	
Apfel Tarte Tatin mit Vinelzer Äpfel, hausgemachte Vanilleglace, Cookie Crumble und Rahm	15.50
<i>Tarte Tatin aux pommes de Vinelz</i> <i>glace vanille faite maison, crumble de cookie et chantilly</i> Gluten, Lactose <i>Gluten, lactose</i>	
Berner Mutzentorte von der Schokoladenmanufaktur Nobile in Bätterkinden mit hausgemachter Vanilleglace, Doppelrahm von der Käserei Nods	14.50
<i>Gâteau Mutzen Bernois de la chocolaterie Nobile à Bätterkinden</i> <i>glace vanille faite maison, double crème de la fromagerie Nods</i> Glutenfrei (Lactose, Nüsse) <i>Sans gluten (lactose, noix/noisette)</i>	
Coupe Nesselrode 2 Kugeln Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und Rahm	13.50
<i>Coupe Nesselrode</i> <i>2 boules de glace vanille, meringues, vermicelles et chantilly</i> Lactose, Nüsse <i>lactose, noix</i>	

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:

Ins: Rind

Schweiz: Kalb, Rind, Schwein,

Schweiz: Lachsforelle, Egli

Europa: Reh

Anet: *bœuf*

Suisse: *veau, bœuf, porc*

Suisse: *truite de saumon, perche*

Europe: *chèvreuille*