

St. Petersinsel  
île saint-pierre

RESTAURANT & HOTEL CLOITRE  
DEPUIS 1127

# Mittagskarte

11:30 Uhr -14:30 Uhr

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1 % MWST  
*Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA à 8.1 %.*

## Der Kulinarische Herzschlag des Seelands

### Le cœur culinaire du Seeland

#### **Regionale Lieferanten für:**

*Fournisseurs régionaux pour:*

**diverse Bio Seeland Gemüse Früchte:** Terraviva, Kerzers

*divers légumes bio du Seeland: Terraviva, Kerzers*

**Butter, Joghurt, Käse:** Käserei Nods

*beurre, yogurt et fromage: fromagerie Nods*

**Diverse Seeland Gemüse:** Berno AG, Ried

*divers légumes du Seeland: Berno AG, Ried*

**Diverses Trockenfleisch, Schwein, Wurst, Kalbschulter, Rind:** 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*

**Bielersee Fisch:** Christian Dubler, Lüscherz

*divers poissons: Christian Dubler, Lüscherz*

**Haferflocken, Tofu, Sonnenblumenkerne, Linsen, Öl:** Bio Wäberhof, Ins

*Flocons d'avoine, tofu, graines de tournesol, lentilles, huile: Bio Wäberhof, Ins*

**Äpfel, Birnen, Zwetschgen:** Obstbau Meuter, Vinelz

*pommes, prunes et poires: Obstbau Meuter, Vinelz*

**Wein, Weinbrand:** St. Petersinsel

*Eau-de-vie de vin: île Saint-Pierre*

**Diverses Brot:** Kafi Lehman, Täuffelen

*divers pains: Kafi Lehman, Täuffelen*

**Honig und Honigwaben:** Gebrüder Bongi; Gals; Hämmerli; Vinelz, Krüger, Tschugg

*miel et nid d'abeille: Bongi frères, Gals; Hämmerli, Vinelz; Krüger, Tschugg*

**Saitan, diverse vegane Produkte:** Outlawz Bern

*saitan et divers végétaliens produits: Outlawz, Bern*

**Diverse Pasta und Gnocchi:** Ingredenzia Bern

*diverse pasta et gnocchi: Ingredenzia Bern*

#### **Fleisch und Fisch Deklaration: *Déclaration relative à la viande et des poissons:***

Bielersee & CH : Egli, Fischsuppe

CH: Eier

Ins: Rind, Schwein

CH: Kalbshohrücken

Blausee, BE : Lachsforelle

Lac de Bienne & CH : perches, soupe de poisson

CH: œufs

Ins/Anet : veau, bœuf

CH: entrecôte parisienne de veau

Blausee, BE : Truite saumonée

## VORSPEISEN KALTE SPEISEN ENTRÉES PLATS FROIDS

**Apero Inselplättli** Spezialitäten aus der Region mit Brot und Butter **34.50**  
**Planchette froide « de l'île »** Spécialités de la région, pain et beurre  
*Gluten, Lactose, Senf, Sulfite gluten, lactose, moutarde, sulfites*

**Klostersalat** «gemischter Salat nach Art des Hauses» **13.50**  
Salatsauce : Französisch oder Hausdressing  
**Salade cloître** « salade composée maison »  
Sauce à salade : française ou maison  
*Sellerie, Gluten, Lactose, Nüsse, Ei, Erdnüsse céleri, gluten, lactose, noix, œuf, cacahuètes*

**Spargelcremesuppe** mit Chiffonade von Frühlingszwiebeln, **15.50**  
eingelegten roten Zwiebeln und Zwiebel Crumble  
**Crème d'asperges** à la chiffonnade d'oignons de printemps  
oignon rouge mariné et crumble d'oignons  
*Sellerie, Gluten, Erdnüsse, Lactose célerie, gluten, cacahuètes, lactose*

**St. Petersinsel Kraftsuppe** **14.50**  
mit Griessklösschen und Seelandgemüse  
**Consommé île St. Pierre**  
Quenelles à la semoule, légume de la région  
*Gluten, Sellerie, Milch, Eier, Soja Gluten, célerie, lait, œuf, soja*

## HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX

### Fisch Poisson

**Egliknusper** **32.50**  
Salzkartoffeln und Sauce Tartar  
**Perche frite** **27.50**  
*Pommes nature, sauce tartare*  
*Gluten, Sulfite, Ei, Lactose, Fisch, Senf Gluten, sulfites, oeufs, lactose, poisson, moutarde*

**Gebratene Bio Blausee Lachsforellenfilet** **42.50**  
St. Petersinsel Art, Salzkartoffeln  
**Filet de truite saumonée sauté** **36.50**  
Façon de l'île Saint Pierre, pommes nature  
*Fisch, Lactose, Nüsse, Sulfite, Gluten poisson, lactose, noix, sulfites, Gluten*

## Fleisch Viande

|  |   |
|--|---|
| <b>Schweinshalssteak</b> grilliert,<br>Café de Paris nach altem Rezept, Pommes Frites und Seelandgemüse<br><b>Steak de cou de porc grillé</b><br><i>Beurre aux fines herbes, pommes frites, légumes Seeland</i><br><i>Lactose, Senf lactose, moutarde</i>  | <b>26.00</b>  |
| <b>Eisser Kalbschultersteak</b> 12h gegart<br>mit Champignon Rahm Sauce, Kartoffel-Stampf mit Frühlingszwiebeln,<br>sautiertes Gemüse aus der Region<br><b>Steak d'épaule de veau cuit sous-vide 12h d'ins</b><br><i>avec sauce à la crème de champignons,</i><br><i>purée de pommes de terre aux oignons de printemps, légumes de la région sautés</i><br><i>Lactose, Sellerie, Sulfite, Erdnüsse lactose, céleri, sulfites, cacahuètes</i> | <b>39.50</b>  |
| <b>Winzer Ragout</b><br>Kartoffelstock und Seelandgemüse<br><b>Ragout vigneron</b><br><i>Purée de pomme de terre, légume de la région</i><br><i>Sellerie, Sulfite, Senf, Lactose, Gluten céleri, sulfites, moutarde, lactose, Gluten</i>   | <b>30.50</b><br>kleine Portion/petit Portion <b>25.50</b> |
| <b>Insel Bratwurst</b> 80% Rind/ 20%Schwein<br>Zwiebelsauce und Pommes Frites<br><b>Saucisse à rôtir 80% Bouf/ 20%Porc</b><br><i>Sauce aux oignons, pommes frites</i><br><i>Sellerie, Sulfite, Gluten célerie, sulfites, Gluten</i>  | <b>25.50</b>  |

## VEGETARISCH VEGAN VÉGÉTARIE VÉGÉTALIEN

### **Vegane Hackbällchen Stroganoff**

Soja Joghurt, Salzkartoffeln und Gemüse **27.50**

***Boulettes de viande végétaliennes Stroganoff*** kleine Portion/petit portion **23.50**

*Yaourt au soja, pommes nature, légumes*

*Soja, Gluten, Senf, Sellerie soja, Gluten, moutarde, céleri*

### **Veganes Geschnitztels St. Petersinsel**

**29.50**

Mit Verner Rösti und Gemüse

kleine Portion/petit portion **25.50**

***Emincé végétalien Ile Saint-Pierre***

*avec rösti de Verner et légumes*

*Sulfites ,soja, gluten, moutarde, céleri, Sulfites soja, gluten, moutarde, céleri*

### **Avoinotto vom Bio Wäberhof**

Walnuss , Spargel, Bärlauch Pesto, Greyerzer 18 Monate gereift und Gemüse **26.50**

***Avoinotto de Bio Wäberhof*** kleine Portion/petit portion **22.50**

*Noix, asperges, pesto à l'ail des ours, gruyère vieilli 18 mois et légumes,*

*Gruyère 18 mois racis, légumes*

*Sellerie, Gluten, Lactose Gluten, lactose, céleri*

**Portion Pommes Frites** mit 1 x Sauce/*avec une sauce*

**9.00**

Hausgemachte Sauce Tartar / *sauce tartare fait maison*

**3.50**

*Sellerie, Lactose, Eier, Senf céleri, lactose, œufs, moutarde*

## St. Petersinsel Salate Salades de l'île Saint-Pierre

### Fitness-Teller

Egliknusper, Salat, Sauce Tartar

**32.50**

### **Assiette de remise en forme**

kleine Portion/*petit portion* **27.50**

*Perche frite, salade, sauce tartare*

Gluten, Sulfite, Ei, Lactose, Fisch, Senf Gluten, sulfites, œufs, lactose, poisson, moutarde

### Sommerlicher Salatteller

mit geräucherter Schweizer Truten Brust, Cocktailsauce

**27.00**

### **Assiette de salade estivale**

kleine Portion/*petit portion* **23.00**

*au suprême de dinde Suisse fumé, sauce cocktail*

Sellerie, Sulfite, Gluten, lactose, Ei, œufs, céleri, sulfites, Gluten

mit Vegi BBQ Wings , Wasabi Mayonnaise

*avec Vegi BBQ Wings, mayonnaise au wasabi*

**25.00**

*Sulfite ,Soja, Gluten, Senf, Sellerie, Sulfite soja, Gluten, moutarde, célerie*

kleine Portion/*petit portion* **20.00**

### Salat mit pochierten und marinierten Weiderindstreifen

eingelegte Gurken, Lauchzwiebel, Apfel

**26.00**

### **Salade de lanières de bœuf pochées et marinées**

*Concombres marinés, oignons nouveaux, pomme*

*Sulfite, Sellerie, Senf sulfites, céleri, moutarde*

Ihre Gastgeber/*Vos hôtes*  
Bruno & Sophia Marthaler

Restaurantmanager/*Gérant du restaurant*  
Lassaad Dridi

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!

*Merci beaucoup de votre visite !*