

Abendkarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



Der Kulinarische Herzschlag des Seeland Le cœur culinaire du Seeland

Regionale Lieferanten für:

Fournisseurs régionaux pour :

Weisskohl, Terraviva, Kerzers

Chou blanc, Terraviva, Kerzers

Joghurt, Butter, Doppelrahm und Käse, Käserei Nods

Beurre, crème double et fromage, fromagerie Nods

Div. Honig , Gebr. Bongli Gals, Hämmerli Vinelz,

Div. Miel, Frères Bongli Gals, Hämmerli Vinelz

Div. Fleisch, 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, Avoinotto, Öle, Wäberhof, Ins

Flocons d'avoine, tofu, graines de tournesol, lentilles, avoinotto, Huile Wäberhof, Ins

Äpfel, Birnen, Zwetschgen Obstbau Meuter, Vinelz

Pommes, poires, pruneaux, Arboriculture fruitière Meuter, Vinelz

Weinbrand, Trester St. Petersinsel

Eau-de-vie de vin, Marc de raisin Île Saint-Pierre

Egli Filet, Gertsch Comestible Schweiz / Bielersee

Filet de perche, Gertsch Comestible, Suisse / Lac de Bienne

Div. saisonales Seeland Gemüse, Berno, Ried bei Kerzers

Divers légumes de saison du Seeland, Berno, Ried bei Kerzers

Seeländer Brot, Kafi Lehman

Pain du Seeland Kafi Lehman

Süsskartoffel , Batati , Fräschels

Patate douce, Batati , Fräschels

VORSPEISEN / KALTE SPEISEN ENTRÉES / PLATS FROIDS

Apero Insel Plättli, Spezialitäten aus der Region <i>Planchette apéro de l'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>	13.50
Variation von Seeland Tomaten mit Burrata, Rucola und Insel-Pesto <i>Variation de tomates du Seeland, burrata, roquette et pesto de l'île</i> Lactose, Nüsse, <i>lactose, noix</i>	16.50
Carpaccio vom Weiderind Menhir Käse, Wäberhof Sonnenblumen Öl, Zitrone, Basilikum, Pecan Nüsse <i>Carpaccio de bœuf de pâturage</i> <i>Fromage Menhir, huile de tournesol du Wäberhof, citron, basilic, noix de pécan</i> Lactose, Nüsse, <i>lactose, fruits à coques</i>	22.00
3 Stk Hausgemachtes Bielersee Knusper, Klostergarten Dip, Sommerliches Salatbukett <i>3 pc Croustillant maison du lac de Biemme, dip du jardin du couvent,</i> <i>bouquet de salades estivales</i> Fisch, Ei, Gluten, Senf, <i>lactose, poisson, œuf, moutarde, lactose</i>	20.50

SUPPE/SOUBE

Melonen Kaltschale, Klostergarten Minze, Inselfschaumwein <i>Soupe de melon froide à la menthe du jardin monastique,</i> <i>vin mousseux de l'île</i>	14.50
St. Petersinsel Steinsuppe mit Fisch, Gemüse, Inselwein Blätterteiggebäck <i>Soupe de caillou de l'île Saint-Pierre au poisson, légumes et vin de l'île</i> <i>et petit feuilleté</i> Fisch, Lactose, Sellerie, Gluten, <i>poisson, lactose, céleri gluten</i>	17.50

HAUPTGERICHTE – FISCH / POISSONS

kleine-petite / grosse-grande Portion

Eglifilets St. Petersinsel Art mit Chasselas Pfifferling Risotto, kleines Gemüse <i>Filets de perche de la région façon de l'île Saint-Pierre</i> <i>Risotto au chasselas et chanterelles, petits légumes</i> Fisch, Lactose, Nüsse, Gluten, Sulfite, <i>poisson, lactose, fruits à coque, gluten, sulfites</i>	46.80/49.80
Blausee Bio Lachsforelle, Honig Dill Sauce , Geröstetes Blumenkohl Mousse , kleines Gemüse <i>Truite saumonée bio du lac Bleu, sauce au miel à l'aneth,</i> <i>mousse de chou-fleur grillée, petits légumes</i> Fisch, Lactose, Gluten, <i>poisson, lactose, gluten</i>	37.50/44.80
Zander, Kräuterseitling, Zitrus-Cremolata Kartoffelpüree, kleines Gemüse <i>Sandre, aux pleurotes du panicaut, cremolata aux agrumes</i> <i>Purée de pommes de terre, petits légumes</i> Fisch, Lactose, Gluten, <i>poisson, lactose, gluten</i>	37.50/43.50

FLEISCH / VIANDES

Kalbshohrücken Steak, Kräuterkruste, Pfifferling, Kartoffelgratin, kleines Gemüse <i>Steak de selle de veau, croûte aux herbes, girolles, gratin de pommes de terre,</i> <i>petits légumes</i> Gluten, Lactose, Sulfite, Sellerie, <i>gluten, lactose, sulfite, céleri</i>	45.50
Eisser Schweinsfilet und Brust, JJRousseau Bier Jus , Schalotten, Wäberhof Avoinotto ,kleines Gemüse <i>Filet et poitrine de porc glacé, jus à la bière J.-J. Rousseau, échalotes,</i> <i>Avoinotto Wäberhof, petits légumes</i> Senf, Gluten, Sulfite, Lactose, ,sellerie, <i>moutarde, gluten, sulfites, lactose, céleri</i>	38.50
Entrecote vom Weiderind, Pfeffersauce, mediterrane Kartoffel Kroketten , kleines Gemüse <i>Entrecôte de bœuf de pâturage, sauce au poivre, croquettes de pommes de terre</i> <i>méditerranéennes ,petits légumes</i> Gluten, Lactose, Sulfite, Sellerie, <i>gluten, lactose, sulfite, céleri</i>	47.50

VEGANES GERICHT/PLAT VÉGÉTALIEN

Linsenbraten, Röstsauce, Süsskartoffel, kleines Gemüse <i>Rôti de lentilles, sauce brune végétarienne, patate douce, petits légumes</i> Gluten, Soja, Nüsse, Senf, <i>gluten, soja, noix, moutarde</i>	25.00/30.00
Basilikum Teigtaschen, geschmorte Cherry Tomaten, Zucchini <i>Chaussons au basilic, tomates cerises braisées et courgettes</i> Gluten, gluten	24.50/29.00
Kartoffel Gnocchi, Walnuss Bolognese, Karottengrün Pesto <i>Gnocchi de pommes de terre, bolognaise aux noix, pesto de fanes de carottes</i> Gluten, Nüsse, <i>gluten, noix</i>	23.00/28.00

DESSERT

Beeren, Aprikose, Mascarpone, Knusper Petits fruits, abricot, mascarpone, croquant Lactose, Gluten, Nüsse, <i>lactose, gluten, fruits à coques</i>	16.50
Crème Brûlée, weisse Schokolade, Tonkabohne, Himbeere <i>Crème brûlée au chocolat blanc, fève de tonka et framboises</i> Eier Lactose, Gluten, oeufs <i>lactose, gluten</i>	15.50
Zartbitter Schokoladen Küchlein, hausgemachtes Vanille Eis, Kirschen <i>Petits gâteaux au chocolat noir, glace maison à la vanille, cerises</i> Eier, Lactose, Gluten, oeufs, <i>lactose, gluten</i>	16.50
Inseleiskaffee Hausgemachte Kaffee-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm <i>Café glacé d'île</i> <i>Glace au café-Baileys maison, espresso et chantilly</i> dazu ein Baileys 2cl / <i>avec un Baileys 2cl</i> Lactose, <i>lactose</i>	13.50 mit/au Baileys 18.50
Dreierlei von saisonalen hausgemachten Sorbets <i>Trio de sorbets de saison faits maison</i>	14.50

Ihre Gastgeber / *Vos hôtes*
Bruno & Sophia Marthaler

Küchenchef/*Chef de Cuisine*
Bruno Marthaler
&
Cristian Costea

Restaurant Manager
Lassaad Dridi

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!
Wir freuen uns auf Sie!

Merci beaucoup de votre visite!
Nous nous réjouissons de vous accueillir prochainement!

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE BOISSONS AVEC ALCOOL

Aperol Spritz		13.50
Hugo		13.50
Hugo alkoholfrei		11.50
Gespritzter süss/sauer		8.00
Campari, 23 Vol.% / Cynar 16,5 Vol.%	4cl	8.00
mit Orangensaft / Soda	1dl	+ 2.00
Martini 15 Vol.%	4cl	8.00
Ramazotti	4cl	8.00
Pernod, Pastis, Cynar	2cl	8.00
mit 1 dl Soda		+ 2.00
Baileys	4cl	8.00

BIER BIERES

Aare OFFENBIER-10km von hier

Aare Kellerfrisch	3dl/ 5dl	5.50 / 8.00
Aare Amber	3dl/ 5dl	5.50 / 8.00
Aare Kellerfrisch	33cl	6.00
Aare Amber	33cl	6.00
Aare Weizenbier, hell	5dl	8.20
Aare alkoholfrei	33cl	5.80
Rousseau, Jolimont, Erlach Bier	33cl	6.20
Calanda Radler	33cl	5.80
Bärner Müntschi, naturtrüb	33cl	5.80
Erdinger alkoholfrei	5dl	8.20

SCHAUMWEINE VINS MOUSSEUX

«es Cüpli» Prosecco Spumante DOC	1dl	8.50
«es Cüpli» Les rêveries St. Petersinsel	1dl	11.50

WARME GETRÄNKE BOISSONS CHAUDES

Café/Espresso/Ristretto	4.90
Cappuccino/Schale	5.70
Latte Macchiato	6.00
Doppelter Espresso	6.50
Espresso Macchiato	5.30
Café Lutz / Café fertig	7.50
Schwarztee, Pfefferminz, Früchtetee, Grüntee, Verveine, Roiboos, Ingwer-Zitrone	4.80
Schokolade/Ovo (kalt /warm)	5.60
Coretto Grappa	8.00
Cafe Mélange	6.90

SPIRITUOSEN SPIRITUEUX

Lie von der St. Petersinsel 42 Vol.%	2cl	6.00
Williams/Marc von der St.Petersinsel 42 Vol.%	2cl	6.00
Weinbrand von der St.Petersinsel 42 Vol.%	2cl	6.00
Damasson rouge 40 Vol.%	2cl	9.00
Berner Rosen 42% Vol.%	2cl	7.00
Vieille Prune 42 Vol.%	2cl	9.00
Grappa di Amarone, Marolo Italy	2cl	7.50
Grappa di Brunello, Marolo Italy	2cl	7.50
Grappa di Barbera, Marolo Italy	2cl	8.50
Grappa di Nebbiolo, Marolo Italy	2cl	8.50
Grappa di Moscato, Marolo Italy	2cl	7.50
Grappa di Barolo, Marolo Italy	2cl	9.00