

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, Schweiz

Filet de perche, Suisse

Div. Seeland Gemüse, Berno, Ried bei Kerzes

Divers légumes du Seeland, Berno, Ried bei Kerzes

Seeländer Brot, Kafi Lehman

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
Klostergarten Salat «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
3 Stück hausgemachte Bielersee-Knusper mit Klostergartendip und sommerlichem Salatbouquet <i>3 pièces croustillant de poisson du lac de Biemme fait maison</i> <i>au dip du jardin du cloître et bouquet de salade estivale</i> Fisch, Ei, Gluten, Laktose <i>poisson, œuf, gluten, lactose</i>	18.00
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, Laktose <i>poisson, moutarde, lactose</i>	22.00

SUPPE/SOUBE

Melonenkaltschale mit Inselschaumwein und Klostergartenminze <i>Soupe froide au melon, vin mousseux de l'île et menthe du jardin du cloître</i> Sulfite	14.50
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, Laktose, Sellerie, <i>poisson, lactose, céleri</i>	17.50

HAUPTGERICHTE – FISCH/POISSON

Grosse / kleine Portion

Eglifilets St. Petersinsel Art mit Chasselas-Pfifferling-Risotto und kleines Gemüse <i>Filets de perche façon de l'île Saint-Pierre</i> <i>risotto au chasselas et aux chanterelles, légumes</i> Fisch, Lactose, Nüsse, Gluten poisson, lactose, noix, (amandes, noisette, ect.)	49.80 / 45.80
Blausee Bio Lachsforelle, Lattich, Zitrus-Gremolata Salzkartoffeln, kleines Gemüse <i>Truite saumonée Bio Blausee, Laitue romaine, Cremolata aux agrumes</i> <i>Pommes vapeur, petits légumes</i> Fisch, Lactose, Gluten poisson, lactose, gluten	44.50 / 37.50

FLEISCH / VIANDES

Eisser Rindskopfbaggen, Rotweinjus, Balsamico-Perlzwiebeln Avoinotto, kleines Gemüse <i>Joues de tête de bœuf d'Anet, jus au vin rouge, petits oignons Balsamico</i> <i>Avoinotto, petits légumes</i> Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie gluten, sulfites, lactose, céleri	36.50
Vom Eisser Schwein, Rücken und Bauch mit J.J. Rousseau Bierjus Schalotten-Senf-Kompott, Kartoffelpüree und Inselsauerkraut <i>Anet du porc, dos et poitrine, jus à la bière J.J. Rousseau</i> <i>Compote d'échalotes et moutarde, purée de pommes de terre, choucroute de l'île</i> Sulfite, Lactose, Sellerie sulfites, lactose, céleri	38.00
Entrecote vom Weiderind, geschmorte Eisser Haxe, Tomaten Crumble, Kartoffelgratin, kleines Gemüse <i>Entrecôte de bœuf de pâturage, jarret braisé, Crumble de tomates</i> <i>gratin de pommes de terre, petits légumes</i> Ei, Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie œuf, gluten, sulfites, lactose, céleri	48.50

VEGANES GERICHT / PLAT VÉGÉTALIEN

	Grosse / kleine Portion
Geschmorter Sellerie aus dem Grossen Moos mit Linsensauce und Avoinotto vom Wäberhof, kleines Gemüse <i>Céleri braisé du Grand Marais à la sauce aux lentilles et avoinotto du Wäberhof, petits légumes</i> Sellerie, Senf, Soya, célerie, moutarde, soya	26.50 / 23.50
Zitrone, Thymian Ravioli, Carbonara, Lattich, Tomate <i>citron, thym ravioli, carbonara, lattich, tomate</i> Tofu, Gluten, Tofu, gluten	24.50 / 28.50

DESSERT

Joghurtglace, Klostergarten-Zitronenmelisse, Beerenkompott, Seeland Honig Gebäck <i>Glace au yaourt, citronnelle du jardin du cloître, compote de baies, biscuit au miel Seeland</i> Lactose, Gluten, lactose, gluten	16.50
Zartbitter-Schokoladenmousse mit Himbeerschaum <i>Mousse au chocolat noir et écume de framboise</i> Glutenfrei (Lactose, Nüsse) <i>Sans gluten (lactose, noix/noisette)</i>	16.50
Inseleiskaffee Hausgemachte Kaffee-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm dazu ein Baileys 2cl <i>Café glacé d'île</i> <i>Glace au café-Baileys maison à l'espresso et chantilly plus un Baileys 2cl</i> (Lactose) <i>lactose</i>	13.50 mit/au Baileys 17.50
Dreierlei von saisonalen hausgemachten Sorbets <i>Tribologie de sorbets de saison fait maison</i>	14.50

Ihre Gastgeber/Vos hôtes
Bruno & Sophia Marthaler

Küchenchef/Chef de cuisine
Stefan Jungo

Restaurantleiter/Gérant du restaurant
Lassaad Dridi

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!
Merci beaucoup de votre visite !

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MWST
Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA à 7,7%.