

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 Planchette froide « de l'île » Spécialités de la région, pain et beurre <i>Gluten, Lactose, Senf, Sulfite gluten, lactose, moutarde, sulfites</i>	34.50
Klostersalat «gemischter Salat nach Art des Hauses» Salatsauce : Französisch oder Hausdressing Salade du cloître « salade composée maison » Sauce à salade : française ou maison <i>Sellerie, Gluten, Lactose, Nüsse, Ei, Erdnüsse céleri, gluten, lactose, noix, œuf, cacahuètes</i>	13.50
Pfifferlings Creme Suppe , Lauchzwiebel, Zwiebelcrumble, und frischen Kräutern Crème de girolles , oignons de printemps, crumble d'oignons et fines herbes <i>Sulfite Gluten gluten, sulfites</i>	15.50
St. Petersinsel Kraftsuppe mit Griessklösschen und Seelandgemüse Consommé de l'île St. Pierre Quenelles de semoule, légumes de la région <i>Gluten, Sellerie, Milch, Eier, Soja Gluten, célerie, lait, œuf, soja</i>	14.50

HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX

Fisch Poissons

Egliknusper Salzkartoffeln und Sauce Tartar Perches frites <i>Pommes nature, sauce tartare</i> <i>Gluten, Sulfite, Ei, Lactose, Fisch, Senf Gluten, sulfites, oeufs, lactose, poisson, moutarde</i>	32.50 27.50
Gebratene Bio Blausee Lachsforellenfilet St. Petersinsel Art, Salzkartoffeln Filet de truite saumonée sauté Façon île Saint Pierre, pommes nature <i>Fisch, Lactose, Nüsse, Sulfite, Gluten poisson, lactose, noix, sulfites, Gluten</i>	42.50 36.50

Fleisch Viande

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

VEGETARISCH VEGAN VÉGÉTARIE VÉGÉTALIEN

Vegane Hackbällchen Stroganoff

Soja Joghurt, Salzkartoffeln und Gemüse

27.50

Boulettes 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 de l'île Saint-Pierre

avec rösti de Verner et légumes

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

Perches frits, 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

Oder /où

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

ingelegte Gurken, Lauchzwiebel, Apfel

26.00

Salade de lanières de bœuf pochées et marinées

Concombres marinés, oignons nouveaux et pomme

Sulfite, Sellerie, Senf sulfites, céleri, moutarde

Ihre Gastgeber/*Vos hôtes*

Bruno & Sophia Marthaler

Küchenchef/*Chef de Cuisine*

Bruno Marthaler & Cristian Costea

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!

Wir freuen uns auf Sie!

Merci beaucoup de votre visite!

Nous nous réjouissons de vous accueillir prochainement!