

Mittagskarte

11:30 Uhr -14:30 Uhr

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, Aprikosen Chutney Hausgemacht

Salade de choucroute, vinaigre Concombres, oignons marinés, chutney de coings Fait maison

Weisskohl, Terraviva, Kerzers

Chou blanc, Terraviva, Kerzers

Butter und Käse, Käserei Nods

Beurre et fromage, fromagerie Nods

Div. Trockenfleisch und Wurst, Kalbschulter, Rindskopfbaggen 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

Fisch, Christian Dubler, Lüscherz

div. poissons, Christian Dubler, Lüscherz

Haferflocken, Tofu, Sonnenblumenkerne, Linsen, Wäberhof, Ins

Flocons d'avoine, tofu, graines de tournesol, lentilles, 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

Div. Seeland Gemüse, Etter&Berno, Ried

Divers légumes du Seeland, Etter&Berno, Ried

Sauerteigbrötli, Kafi Lehman

Petits pains au levain, Kafi Lehman

Fleisch und Fisch Deklaration:

Déclaration relative à la viande et des poissons:

Herkunft Rind CH, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Lachsforelle CH, Egli Polen

Origine Bœuf CH, Veau CH, Porc CH, Truite saumonée CH, Perche Poland

VORSPEISEN/KALTE SPEISEN ENTRÉES/PLATS FROIDS

- Apero Inselplättli** Spezialitäten aus der Region mit Brot und Butter **34.00**
Plat froide «d'île» Spécialités de la région, pain et beurre
Gluten, Lactose, Senf, Sulfite *gluten, lactose, moutarde, sulfites*
- Klostersalat** «gemischter Salat nach Art des Hauses» **12.50**
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, oeuf, cacahuètes*
- Spargelcremesuppe** mit Chiffonade von Frühlingszwiebeln,
eingelegten roten Zwiebeln und Zwiebel Crumble **15.50**
Crème d'asperges à la chiffonnade d'oignons de printemps
oignon rouge mariné et crumble d'oignons
Sellerie, Gluten, Erdnüsse, Lactose *céleri, gluten, cacahuètes, lactose*

HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPALE

- Schweinshalssteak** grilliert,
Cafe de Paris nach altem Rezept, Pommes Frites und Seelandgemüse **26.00**
Steak de cou de porc grillé
Beurre aux fines herbes, pommes frites, légumes Seeland
Lactose, Senf *lactose, moutarde*
- Egliknusper**
Salzkartoffeln und Sauce Tartar **32.50**
Perche frite kleine Portion/*petit portion* **27.50**
Pommes nature, sauce tartare
Gluten, Sulfite, Ei, Lactose, Fisch, Senf *Gluten, sulfites, œufs, lactose, poisson, moutarde*
- Eisser Kalbschultersteak** 12h gegart **39.50**
mit Kalbsjus, Heu geräucherter Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Frühlingszwiebeln,
sautiertem Gemüse aus der Region und Aprikosen Chutney
Steak d'épaule de veau cuit sous-vide 12h d'ins
jus de veau, purée de pommes de terre et céleri fumées au foin,
Légumes de la région sautés et chutney d'apricots
Lactose, Sellerie, Sulfite, Erdnüsse *lactose, céleri, sulfites, cacahuètes*

HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPALE

Blausee Bio Lachsforellenfilet sautiert mit Kräuterkruste, **44.50**
Heu geräuchtem Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Frühlingszwiebeln,
sautiertem Gemüse aus der Region und Korbelschaum
Filet de truite saumonée BIO du Blausee sauté avec croûte aux herbes
Purée de pommes de terre et de céleri fumés au foin avec oignons de printemps
Légumes sautés de la région et mousse de cerfeuil

VEGETARISCH/VEGAN VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN

Vegane Hackbällchen Stroganoff
Soja Joghurt, Salzkartoffeln und Gemüse **27.50**
Boulettes de viande végétaliennes Stroganoff **23.50**
kleine Portion/petit portion
Yaourt au soja, pommes nature, légumes
Soja, Gluten, Senf, Sellerie soja, Gluten, moutarde, céleri

Avoinotto vom Bio Wäberhof
mit Champignons, Greyerzer 18 Monate gereift und Gemüse **26.50**
Avoinotto de Bio Wäberhof
Aux champignons, Gruyère 18 mois racis, légumes **22.50**
kleine Portion/petit portion
Sellerie, Gluten, Lactose Gluten, lactose, céleri

Portion Pommes Frites mit 1 x Sauce/avec une sauce **8.50**
Hausgemachte Sauce Tartar / *sauce tartare fait maison* **3.50**
Sellerie, Lactose, Eier, Senf céleri, lactose, oeufs, moutarde

GERICHTE MIT BIO ANGUS RIND vom Schumacher Hof nebenan
PLATS AU BŒUF ANGUS BIO *de la ferme Schumacher à côté*

St. Petersinsel Kraftsuppe

mit Griessklösschen und Seelandgemüse

14.50

Consommé île St. Pierre

Quenelles au semoule, légume de la région

Gluten, Sellerie, Milch, Eier, Soja *Gluten, céleri, lait, oeufs, soja*

Salat mit pochierten und marinierten Rindfleisch Streifen

eingelegten Gurken, Lauchzwiebeln und Apfel

25.50

Salade de lanières de bœuf pochées et marinées

Concombres marinés, oignons nouveaux, pomme

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

Winzer Ragout

Kartoffelstock und Seelandgemüse

30.50

Ragout vigneron

kleine Portion/petit Portion **25.50**

Purée de pomme de terre, légume de la région

Sellerie, Sulfite, Senf, Lactose, Gluten *céleri, sulfites, moutarde, lactose, Gluten*

Inselbratwurst 80%Rind/20%Schwein

Zwiebelsauce und Pommes Frites

24.50

Saucisse à rôtir 80%boeuf/20%porc

Sauce l'oignons, pommes frites

Sellerie, Sulfite, Gluten *céleri, sulfites, Gluten*

Bio Angus Rind vom Schumacher Hof nebenan
solange es hat...

Vielen Dank für Ihr Verständnis

*Bœuf Angus biologique Schumacher de la ferme Schumacher d'à côté
tant qu'il y'aura...*

Merci pour votre compréhension

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 !