

Vorspeisen

<i>Klostersalat</i>		13
Blattsalate Gemüse Kerne Kresse		
<i>Blattsalat</i>		11
Kresse Kerne Belper Knolle		
wahlweise: Frenchdressing oder Hausdressing		
<i>Inselplättli</i>		28
Fleisch und Käse aus der Region Brot Butter		
<i>Hausgeräuchertes Felchenfilet</i>	LF / GF	25
Fenchel Radieschen Birne		
<i>Hausgemachte Pastrami vom Seeland</i>	LF / GF	23
Wurzelgemüse Vinaigrette Meerrettich Kapern		
<i>Neuenburger Ziegenkäse mit Seeländerhonig</i>	V / GF	19
Spinat Rhabarber Holunderblüten		

Suppen

<i>Seeländer Spinatcremesuppe</i>		18
mit Schumachers-Bio-Stunden-Ei	V / GF	
oder mit geräucherter Karotte	VG / LF / GF	

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Die aktuelle Herkunftsdeklaration unserer Lebensmittel ist im Restaurant publiziert.

V: vegi

VG: vegan

LF: lactosefrei

GF: glutenfrei

Hauptgerichte

<i>Boeuf Bourguignon vom Seeländer Rind</i>	GF	39
Buchweizen Speck Karotten Zwiebeln		
<i>Entrecôte vom Weiderind 160 g / 240 g</i>	LF / GF	44 54
Seeländer Gemüse Bratkartoffeln Schalottenconfit		
<i>St. Petersinsel Pulled Beef Burger</i>		32
Sellerie Apfel Speck Bio-Ei von Schumachers Wedges		
<i>St. Petersinsel Bio Tempeh Burger</i>	V	28
Sellerie Apfel Bio-Ei von Schumachers Wedges		
<i>Schweizer Egli-Knusperli</i>		38
Sauce Tartar junge Kartoffeln oder Salat		
<i>Lachsforelle aus Bremgarten</i>	GF	36
Buchweizen Rande Molke		
<i>Gebratene Bärlauch-Gnocchi</i>	V / VG / (LF)	32
Randen Spinat Frischkäse		
<i>Buchweizenrisotto</i>	V / VG / LF / GF	28
Petersilienwurzel Fenchel Spinat		

Desserts

<i>Crème Brûlée St. Petersinsel</i>		16
Beeren Rosmarin Zwetschgenglace		
<i>Lauwarmer Apfelcrumble</i>		14
Rosinen Fior di latte Schlagrahm		
<i>Schoggi-Tarte</i>		18
Espresso Vanilleglace		

hôtel st. Petersinsel
île Saint-Pierre *est. 1127*

Glacekarte

Dänemark

2 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis
Schokosauce
Weisser Schokocrumble

Dubai

2 Kugeln Pistazie mit Kernen-Eis
Schokosauce
Engelshaar

New York

2 Kugeln Cookies-Eis
Karamelsauce | Cookiecrumble

St. Petersinsel

2 Kugeln Zwetschgen-Eis
Île St. Pierre Marc | Baumnuss

Mailand

2 Kugeln Kaffee-Barista-Eis
Espresso | Amaretti

Birne Hélène

2 Kugeln Birnensorbet
Schokosauce | Mandeln

Bern

2 Kugeln Caramel-Eis
Apfelkompott | Baumnuss

Romanoff

2 Kugeln Erdbeersorbet
Vanillesauce | Meringue

Stockholm

2 Kugeln Joghurt-Waldbeer-Eis
Heidelbeeren | Hafercrumble

Unsere Glacearomen

Bourbon-Vanille, Cookie, Kaffee-Barista, Caramel,
Joghurt-Waldbeer, Pistazie mit Kernen, Zwetschge, Milch

Sorbets

Birne, Erdbeer

Coupe

je 12

1 Kugel Eis

4.50

Mit Portion Rahm

2