

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: Truten CH, Rind CH, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Lachsforelle CH, Egli Polen

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

VORSPEISEN/KALTE SPEISEN ENTRÉES/PLATS FROIDS

- Apero Inselflättli** Spezialitäten aus der Region mit Brot und Butter **34.00**
Planchette froid «de l'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*

HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPAUX

- Schweinschalssteak** grilliert,
Café 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*
- Fitnesssteller**
Egliknusperli, Salat, Sauce Tartar **32.50**
Assiette de remise en forme kleine Portion/petit portion **27.50**
Perche frite, salade, sauce tartare
Gluten, Sulfite, Ei, Lactose, Fisch, Senf *Gluten, sulfites, œufs, lactose, poisson, moutarde*
- Sommerlicher Salatteller**
mit geräucherter Schweizer Trutenbrust, Cocktailsauce **26.50**
Assiette de salade estivale kleine Portion/petit portion **22.50**
au suprême de dinde Suisse fumé, sauce cocktail
Sellerie, Sulfite, Gluten, Lactose, Ei *Oeufs, céleri, sulfites, Gluten*
- Salat mit pochierten und marinierten Weiderindstreifen**
eingelegte Gurken, Lauchzwiebel, Apfel **25.50**
Salade de lanières de bœuf pochées et marinées
Concombres marinés, oignons nouveaux, pomme
Sulfite, Sellerie, Senf *sulfites, céleri, moutarde*

HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPAUX

Gebratene Bio Blausee Lachsforellenfilet

St. Petersinsel Art, Salzkartoffel

42.50

Filet de truite saumonée sauté

kleine Portion/petit portion **36.50**

Façon de l'île Saint Pierre, pommes nature

Fisch, Lactose, Nüsse, Sulfite, Gluten poisson, lactose, noix, sulfites, Gluten

VEGETARISCH/VEGAN VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN

Vegane Hackbällchen Stroganoff

Soja Joghurt, Salzkartoffeln und Gemüse

27.50

Boulettes de viande végétaliennes Stroganoff

kleine Portion/petit portion **23.50**

Yaourt au soja, pommes nature, légumes

Soja, Gluten, Senf, Sellerie soja, Gluten, moutarde, céleri

Avoинotto vom Bio Wäberhof

mit Champignons, Greyerzer 18 Monate gereift und Gemüse

26.50

Avoинotto de Bio Wäberhof

kleine Portion/petit portion **22.50**

Aux champignons, Gruyère 18 mois racis, légumes

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 WEIDERIND DE BŒUF DE PÂTURAGE

St. Petersinsel Kraftsuppe

mit Griessklösschen und Seelandgemüse

14.50

Consommé île St. Pierre

Quenelles à la semoule, légume de la région

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

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*

Kalbsbratwurst von der Metzgerei Hämmerli in Ins

Zwiebelsauce und Pommes Frites

24.50

Saucisse à rôtir de veau de la boucherie Hämmerli à Anet

Sauce aux oignons, pommes frites

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

Ihre Gastgeber/Vos hôtes

Küchenchef/Chef de cuisine

Restaurantleiter/Gérant du restaurant

Bruno & Sophia Marthaler

Stefan Jungo

Lassaad Dridi

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!

Merci beaucoup de votre visite !