

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, 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:

Bielersee: Egli, Fischsuppe

Ins: Kalb, Rind

Schweiz: Kalbshohrücken

Blausee BE : Lachsforelle

Lac de Biemme : perches, soupe de poisson

Ins : veau, bœuf

Suisse : entrecôte parisienne de veau

Blausee BE : Truite saumoné

VORSPEISEN/KALTE SPEISEN ENTRÉES/PLATS FROIDS

Apero Insel Plättli, Spezialitäten aus der Region <i>Plat froide « d'île », Spécialités de la région</i> Gluten, Lactose, Senf, Sulfite <i>gluten, lactose, moutarde, sulfites</i>	34.00
Klosteralat «gemischter Salat nach Art des Hauses» Salatsauce: Französisch oder Hausdressing <i>Salade du cloître «salade composée maison»</i> <i>Sauce à salade : française ou maison</i> Sellerie, Gluten, Lactose, Nüsse, Ei, Erdnüsse <i>céleri, gluten, lactose, noix, oeuf, cacahuètes</i>	12.50
Sautierter Grüner Spargel mit Frühlingskräuter-Tomaten-Vinaigrette und einem Salatbouquet <i>Asperges vertes du Seeland sautées</i> <i>à la vinaigrette aux herbes printanières et tomates concassé et bouquet de salade</i>	18.50
Mit Seeländer Rohschinken von der Metzgerei Hämmerli, Ins <i>au jambon cru du Seeland de la boucherie Hämmerli, Ins</i>	21.50

SUPPE/SOUPE

Spargelcremesuppe mit Chiffonade von Frühlingszwiebeln eingelegten roten Zwiebeln und Zwiebel Crumble <i>Crème d'asperges à la chiffonnade d'oignons de printemps,</i> <i>oignon rouge mariné et crumble d'oignons</i> Sellerie, Gluten, Erdnüsse, Lactose <i>céleri, gluten, cacahuètes, lactose</i>	15.50
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, Lactose, Gluten, Sulfite, Erdnüsse <i>poisson, lactose, gluten, sulfites, cacahuètes</i>	17.50

HAUPTGERICHTE / PATS PRINCIPALE FLEISCH / VIANDES

- Eisser Rindskopfbäckchen geschmort mit Kalbsjus und Zwiebel Crumble
Avoinotto mit Pilzen, Lauch, Gruyère AOP 18 Monate
und sautiertem Gemüse aus der Region 36.50
*Joues de tête de bœuf braisées d'Ins, jus de veau,
Légumes de la région sautés et chutney d'apricots
avoinotto aux champignons, poireaux et Gruyère AOP 18 moins*
Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie *gluten, sulfites, lactose, céleri*
- Eisser Kalbschultersteak 12h gegart 39.50
mit Kalbsjus, Heu geräuchtem 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*
- Kalbshohrücken mit Kräuterkruste und Kalbsjus, 44.50
Lake Land Kartoffeln und sautiertem Gemüse aus der Region
Entrecôte parisienne de veau en croûte d'herbes et jus de veau
Pommes de terre Lake Land, légumes de la région sautés
Sellerie, Gluten, Lactose

FISCH/POISSON

- Eglifilet aus der Region St. Petersinsel Art mit Weisswein Risotto
und sautiertem Gemüse aus der Region 46.50
*Filet de perche de la région façon de l'île Saint-Pierre au risotto au vin blanc
Légumes de la région sautés*
Fisch, Nüsse, Erdnüsse, Lactose, Sulfite, *Poisson, noix, cacahuètes, lactose, sulfites*
- Blausee Bio Lachsforellenfilet sautiert mit Kräuterkruste 44.50
Heu geräuchtem Kartoffel-Sellerie-Stampf mit Frühlingszwiebeln,
sautiertem Gemüse aus der Region und Kerbelschaum
*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*
- Alle Gerichte können mit Spargeln, Frühlingskartoffeln
und Hollandaise Espuma bestellt werden +11.00
*Tous les plats peuvent être commandés aux asperges, pommes de terre de printemps
et espuma hollandais*

VEGI/VÉGÉTARIEN

Weisser und grüner Spargel aus der Region 250g Frühlingskartoffeln, Hollandaise Espuma und Jura Nussbutter <i>Asperges blanches et vertes de la région 250g</i> <i>Pommes de terre de printemps, espuma hollandaise et beurre de noix du Jura</i>	34.50
mit zwei Spiegeleiern vom BIO Schumacher Hof aux deux œufs au plat du BIO Schumacher Hof	+4.00
mit Seeländer Rohschinken von der Metzgerei Hämmerli, Ins 60g <i>au jambon cru du Seeland de la boucherie Hämmerli, Ins 60g</i> Ei, Lactose Oeuf, Lactose	+6.50
Weissweinrisotto, Seeländer Spargel, Frühlingszwiebeln, Lauch, Zwiebel Crumble und Kräuteröl <i>Risotto au vin blanc, asperges du Seeland, oignons de printemps, poireau,</i> <i>Crumble d'oignons et huile aux herbes</i> Lactose, Gluten, Erdnuss lactose, gluten, cacahuète	31.50
Avoinotto vom Bio Wäberhof mit Champignons, Greyerzer 18 Monate und Gemüse <i>Avoinotto de Bio Wäberhof</i> <i>Aux champignons, Gruyère 18 mois racis, légumes</i> Sellerie, Gluten, Lactose Gluten, lactose, céleri	26.50

VEGANES GERICHT / PLAT VÉGÉTALIEN

Linsenbraten, Röstsauc, Heu geräuchter Kartoffel-Sellerie Stampf und sautiertes, caramelisiertes Wurzelgemüse <i>Rôtie de lentilles, sauce au rôti, purée de pommes de terre et céleri fumées au foin</i> <i>légumes-racines sautés caramélisés,</i> Gluten, Soja, Nüsse, Senf gluten, soja, noix, moutarde	29.50
---	-------

DESSERT

Mille-Feuilles von weisser Schokolade und Caramel
mit hausgemacher Schokoladenglace und Cookie Crumble 15.50

Mille-feuilles de chocolat blanc et caramel

à la glace au chocolat maison et crumble de cookie

Lactose, Gluten, Erdnüsse *lactose, gluten, cacahuètes*

Apfelstrudel «mal anders » 13.50

Caramelisiertes Apfelragout, Filo Teig, Vanillesauce und Glace

Strudel aux pommes "en modern"

Ragoût de pommes caramélisées, pâte filo, sauce vanille et Glace

Lactose, Gluten, Erdnüsse *lactose, gluten, cacahuètes*

Inseleiskaffee

Hausgemachte Kaffee-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm 13.50

Café glacé d'île

Glace au café et Baileys maison à l'espresso et chantilly

dazu ein Baileys 2cl *plus un Baileys 2cl*

mit/au Baileys 17.50

Lactose *lactose*

Käseauswahl der Käserei Nods

mit hausgemachtem Honig-Senf, Feigen Chutney, eingelegten Birnen und Brot 12.50

Sélection de fromages de la fromagerie Nods

moutarde au miel maison, chutney de figues, poires confites et pain

Lactose, Gluten, Sulfit, Senf *lactose, gluten, sulfites, moutarde*

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 !