

# Abendkarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



## 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 Biemme & 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 Insel Plättli, Spezialitäten aus der Region <b>Plat froide « d'île », Spécialités de la région</b> Gluten, Lactose, Senf, Sulfite <i>gluten, lactose, moutarde, sulfites</i>	34.50
Klosteralat «gemischter Salat nach Art des Hauses» Salatsauce: Französisch oder Hausdressing <b>Salade du cloître «salade composée maison»</b> <b>Sauce à salade : française ou maison</b> Sellerie, Gluten, Lactose, Nüsse, Ei, Erdnüsse <i>célerie, gluten, lactose, noix, oeufs, cacahuètes</i>	13.50
Grüner Spargel, grillierter Kräuterseitling, Bärlauch Pesto Frühlingskräuter-Salat, Vinaigrett <b>Asperges vertes, pleurote aux herbes grillé, pesto à l'ail des ours</b> <b>Salade d'herbes printanières, vinaigrette printanière</b>	19.50
Hausmarinierte Blausee Bio Lachsforelle, Apfel Randen Salat, Dill Senf Sauce <b>Truite saumonée bio marinée maison, salade de pommes et de betteraves, sauce moutarde à l'aneth</b> Fisch, Senf poisson, moutarde	23.50
3 Hausgemachte Bielersee Knusper, Klostergarten Dip, <b>3 Croustillant maison du lac de Biemme, dip du jardin du couvent,</b> <b>salade de cresson de fontaine</b> Fisch poisson	20.50

## SUPPE/SOUBE

Spargelcremesuppe mit Chiffonade von Frühlingszwiebeln ingelegten roten Zwiebeln und Zwiebel Crumble <b>Crème d'asperges à la chiffonnade d'oignons de printemps,</b> <b>oignon rouge mariné et crumble d'oignons</b> Sellerie, Gluten, Erdnüsse <i>célerie, gluten, cacahuètes</i>	15.50
St. Petersinsel Steinsuppe mit Fisch, Gemüse und Inselwein, dazu Blätterteiggebäck <b>Soupe à la pierre de l'île Saint-Pierre au poisson, légumes et vin de l'île</b> <b>servie à la pâte feuilletée</b> Fisch, Lactose, Gluten, Sulfite, Erdnüsse <i>poisson, lactose, gluten, sulfites, cacahuètes</i>	17.50

## HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPALE FLEISCH/VIANDES

Eisser Rindskopfbäckchen, Zunge, kleine Pilze, Perlzwiebel, Kartoffel Lauchzwiebel Stampf, kleines Gemüse <b>Joues de tête de bœuf, langue, petits champignons, oignons perlés, Purée de pommes de terre et d'oignons, petit légume</b> Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie <i>gluten, sulfites, lactose, célerie</i>	36.50
Eisser Schweinsfilet und Brustspitz, JJRousseau Bier Jus , Schalotten Senf Kompott Wäberhof Avoinotto ,kleines Gemüse <b>Filet et poitrine de porc, jus à la bière JJRousseau, compote d'échalotes à la moutarde Avoinotto Wäberhof, petits légumes</b> Gluten, Sulfite, Lactose <i>gluten, sulfites, lactose</i>	38.50
Kalbshohrücken, Kräuterkruste , Morchel Sauce, Kartoffel Gratin , kleines Gemüse <b>Selle de veau, écroûte aux herbes, sauce aux morilles, gratin de pommes de terre, petits légumes</b> Sellerie, Gluten, Lactose célerie, gluten, lactose	45.50

## FISCH/POISSON

Eglifilet St. Petersinsel Art mit Spargel Risotto und sautiertem Gemüse aus der Region <b>Filet de perche façon de l'île Saint-Pierre avec risotto avec asperges légumes de la région sautés</b> Fisch, Nüsse, Erdnüsse, Lactose, Sulfite, <i>Poisson, noix, cacahuètes, lactose, sulfites</i>	45.- /49.-
Blausee Bio Lachsforellenfilet, Kerbelschaum, Zitronen Bandnudeln kleines Gemüse aus der Region <b>Filet de truite saumonée Bio du Blausee, mousse de cerfeuil, tagliatelles au citron petits légumes de la région</b> Gluten, Lactose, Fisch <i>gluten lactose, poisson</i>	44.50

## VEGANES GERICHT/PLAT VÉGÉTALIEN

Basilikum Teigtaschen, Spargelragout, Lauchzwiebel, Kerbelrahm <b><i>Chaussons au basilic, ragôût d'asperges, oignons verts, crème de cerfeuil</i></b> <i>Gluten</i> gluten	24.50/29.-
Kartoffel Gnocchi, Walnuss Bolognese, Bärlauch <b><i>Gnocchi de pommes de terre, bolognaise aux noix, ail des ours</i></b> <i>Gluten, Nüsse</i> gluten, noix	23.-/ 28.-
Linsenbraten, Röstsaucce, Kartoffel-Lauchzwiebel Stampf, Kleines Gemüse <b><i>Rôti de lentilles, sauce grillée, purée de pommes de terre et d'oignons rouges, petits légumes</i></b> Gluten, Soja, Nüsse, Senf <i>gluten, soja, noix, moutarde</i>	25.-/30.-

## DESSERT

Erdbeer, Rhabarber, Mascarpone , Knusper <b>Fraise, rhubarbe, mascarpone, croustillant</b> Lactose, Gluten, Nüsse <i> lactose, gluten, noix</i>	15.50
Creme Brûlée, weisse Schokolade ,Tonkabohne, Himbeere <b>Crème brûlée, chocolat blanc, fève de tonka, framboise</b> Lactose, Gluten, Erdnüsse <i> lactose, gluten, cacahuètes</i>	15.50
3-erlei hausgemachtes Sorbet <b>3 sortes de sorbets maison</b>	14.50
Berner Mutzentorte von der Schokoladenmanufaktur Nobile in Bätterkinden hausgemachtes Vanille Eis <b>Gâteau Mutzen Bernois de la chocolaterie Nobile à Bätterkinden glace vanille maison</b> Glutenfrei (Lactose, Nüsse) <i> sans gluten (lactose, noix/noisette)</i>	16.50
Inseleiskaffee Hausgemachte Kaffee-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm <b>Café glacé d'île</b> <b>Glace au café et Baileys maison à l'espresso et chantilly</b> dazu ein Baileys 2cl <i> plus un Baileys 2cl</i> Lactose <i> lactose</i>	13.50 mit/au Baileys 18.50
Diverse Eis Sorten <b>Diverses sortes de glaces</b>	Kugel/ boule 4.50
Käseauswahl der Käserei Nods mit hausgemachtem Honig-Senf, eingelegten Birnen, Schwarze Insel Nuss und Brot <b>Sélection de fromages de la fromagerie Nods</b> <b>moutarde au miel maison, poires confites, noix de l'île noire et pain</b> Lactose, Gluten, Sulfite, Senf <i> lactose, gluten, sulfites, moutarde</i>	15.50

Ihre Gastgeber/Vos hôtes  
Bruno & Sophia Marthaler

Restaurantmanager/Gérant du restaurant  
Lassaad Dridi

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!  
*Merci beaucoup de votre visite !*