

Abendkarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



Der Kulinarische Herzschlag des Seelands

Le cœur culinaire du Seeland

Regionale Lieferanten für:

Fournisseurs régionaux pour :

Sauerkrautsalat, Essig Gurken, eingelegte Zwiebeln, Quitten Chutney Hausgemacht

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

Weisskohl, Terraviva, Kerzers

Chou blanc, Terraviva, Kerzers

Butter, Doppelrahm und Käse, Käserei Nods

Beurre, Crème double et fromage, fromagerie Nods

Div. Trockenfleisch und Wurst, 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

div. Fisch, Christian Dubler, Lüscherz

div. poissons, Christian Dubler, Lüscherz

Haferflocken, Tofu, Sonnenblumenkerne, Linsen, Avoinotto, Wäberhof, Ins

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

Egli Filet, Schweiz

Filet de perche, Suisse

Div. Seeland Gemüse, Berno, Ried bei Kerzers

Divers légumes du Seeland, Berno, Ried bei Kerzers

Seeländer Brot, Kafi Lehman

pain du Seeland Kafi Lehman

VORSPEISEN/KALTE SPEISEN ENTRÉES/PLATS FROIDS

Apero Insel Plättli, Spezialitäten aus der Region <i>Plat froide « d'île », Spécialités de la région</i> Lactose, Senf, Sellerie lactose, moutarde, célerie	34.50
Klosteralat «gemischter Salat nach Art des Hauses» <i>Salade du cloître, salade composée maison</i> Sellerie, Senf & Gluten célerie, moutarde & gluten	12.50
3 Stück hausgemachte Bielersee-Knusper mit Klostergartenip und herbstlichen Salatbouquet <i>3 pièces croustillant de poisson du lac de Biemme fait maison au dip du jardin du cloître et bouquet de salade estivale</i> Fisch, Ei, Gluten, Laktose poisson, œuf, gluten, lactose	19.50
Zweierlei von der Blausee Bio Lachsforelle, Apfel-Fenchel-Meerrettich Salat <i>Deux sortes de truite saumonée bio du lac Blausee, salade de pommes et fenouilles au raifort</i> Fisch, Lactose, poisson, lactose	26.00

SUPPE/SOUCPE

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 servie à la pâte feuilletée</i> Fisch, Lactose, Sellerie, poisson, lactose, céleri	17.50
Herbstliche Seeland Gemüsesuppe mit gebratenen Kartoffelgnocchis <i>Soupe de légumes automnale du Seeland au gnocchis de pommes de terre sautées</i> Vegan Gluten, Sellerie gluten, céleri	14.50

HAUPTGERICHTE – FISCH/POISSON

Grosse / kleine Portion

Eglifilets St. Petersinsel Art mit Chasselas-Pfifferlings-Risotto und kleines Gemüse <i>Filets de perche façon de l'île Saint-Pierre</i> <i>risotto aux chasselas et chanterelles, légumes</i> Fisch, Lactose, Nüsse, Gluten poisson, lactose, noix, (amandes, noisette, ect.) gluten	49.80 / 45.80
Blausee BIO Lachsforelle, geschmorter Lattich, Winzer Pesto Kürbis Kartoffelpüree <i>BIO Truite saumonée Blausee, Laitue romaine, pesto vigneron</i> <i>purée de pommes de terre et courges</i> Fisch, Lactose, Gluten poisson, lactose, gluten	44.50 / 37.50

FLEISCH / VIANDES

Eisser Rindskopfbaggen und Haxe, glasierte Perlzwiebeln Pastinaken Kartoffel Püree, kleines Gemüse <i>Joues de tête de bœuf d'Anet et jarret de porc, oignons perlés glacés</i> purée de panais et de pommes de terre, petits légumes Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie gluten, sulfites, lactose, céleri	37.50
Vom Eisser Schwein, Rücken und Bauch mit J.J. Rousseau Bier Jus Schalotten-Senf-Kompott, Kartoffelpüree und Inselsauerkraut <i>Anet du porc, dos et poitrine, jus à la bière J.J. Rousseau</i> <i>compote d'échalotes et moutarde, purée de pommes de terre, choucroute de l'île</i> Sulfite, Lactose, Sellerie sulfites, lactose, céleri	38.00
Kalbssteak, Steinpilzkruste, Kürbis Kartoffelgratin, kleines Gemüse Steak de veau, croûte de cèpes, potiron gratin de pommes de terre, petits légumes Gluten, Sulfite, Lactose, Sellerie œuf, gluten, sulfites, lactose, céleri	46.-

VEGANES GERICHT / PLAT VÉGÉTALIEN

	Grosse / kleine Portion
Geschmorter Sellerie aus dem Grossen Moos mit Linsensauce und Avoinotto vom Wäberhof, kleines Gemüse <i>Céleri braisé du Grand Marais à la sauce aux lentilles et avoinotto du Wäberhof, petits légumes</i> Sellerie, Senf, Soya, <i>célerie, moutarde, soya</i>	28.50 / 24.50
Steinpilz Teigtaschen, geschmorter Lattich, Kürbis Ravioli aux cepes, <i>laitue romaine, courges</i> Gluten, <i>guten</i>	28.50 / 24.50

DESSERT

Jura Nuss-Butter Glacé, Zwetchgenkompott Vanille Seeland Honig Knusper <i>Glace au beurre noisettes Jura, compote de pruneaux</i> <i>Vanille Seeland miel croustillant</i> Lactose, Gluten, <i>lactose, gluten</i>	16.50
Zartbitter-Schokoladenmousse mit Beerenschaum <i>Mousse au chocolat noir et écume de baies</i> Glutenfrei (Lactose, Nüsse) <i>Sans gluten (lactose, noix/noisette)</i>	16.50
Inseleiskaffee Hausgemachte Kaffee-Baileys Glace mit Espresso und Schlagrahm dazu ein Baileys 2cl <i>Café glacé d'île</i> <i>Glace au café-Baileys maison à l'espresso et chantilly plus un Baileys 2cl</i> Lactose <i>lactose</i>	13.50 mit/au Baileys 17.50
Dreierlei von saisonalen hausgemachten Sorbets <i>Tribologie de sorbets de saison fait maison</i>	14.50

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 !

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MWST
Tous les prix sont en francs suisses et incluent la TVA à 7,7%.