

## Mittagskarte / Carte du midi

11:30 Uhr -14:30 Uhr

### VORSPEISEN/KALTE SPEISEN ENTRÉES/PLATS FROIDS

- Apero Inselplättli** Spezialitäten aus der Region mit Brot und Butter **34.00**  
*Plat froide «d'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*
- Pastinaken-Lauch-Birnencremsuppe** mit fritierten Pastinakenchips **13.50**  
*Crème de panais, poires et poireaux, aux chips de panais*  
Sellerie, Gluten, Erdnüsse, Lactose *céleri, gluten, cacahuètes, lactose*

### HAUPTGERICHTE/PLATS PRINCIPALE

- Schweinschalssteak** grilliert **26.00**  
Cafe de Paris nach altem Rezept, Pommes Frites, Seelandgemüse  
*Steak de cou de porc grillé*  
*Beurre aux fines herbes, pommes frites, légumes Seeland*  
Lactose, Senf *lactose, moutarde*
- Egliknusper** **32.50**  
Salzkartoffel, Sauce Tartar  
*Perche frite* **kleine Portion/petit portion 27.50**  
*Pommes nature, sauce tartare*  
Gluten, Sulfite, Ei, Lactose, Fisch, Senf *Gluten, sulfites, œufs, lactose, poisson, moutarde*
- Eisser Kalbschultersteak 12h gegart** **42.50**  
Mit Portwein-Eschallotenjus, Kartoffel-Sellerie-Stampf,  
und sautiertes caramelisiertes Wurzelgemüse  
*Steak d'épaule de veau cuit sous-vide 12h*  
*jus d'échalotes au porto, purée de pommes de terre et céleri*  
*et légumes racines sautés caramélisés*  
Lactose, Sellerie, Sulfite, Erdnüsse *lactose, céleri, sulfites, cacahuètes*
- Bio Blausee Lachsforelle** sautiert **42.00**  
Safran-Insel Sauerkraut, Pastinakenpürre, sautiertes caramelisiertes Wurzelgemüse  
**BIO Blausee truite saumonée sautée**  
Choucroute d'île au safran, purée de panais, légumes racines caramélisés sautés  
Lactose, Sulfite, Sellerie *Lactos, sulfites, céleri*

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

GERICHTE MIT BIO ANGUS RIND vom Schumacher Hof nebenan  
PLATS AU BŒUF ANGUS BIO *de la ferme Schumacher à côté*

**St. Petersinsel Kraftsuppe**

mit Griessklösschen, Seelandgemüse

**14.50**

**Consommé île St. Pierre**

*Quenelles au semoule, légume de la région*

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

**Salat mit pochierten und marinierten Rindfleisch Streifen**

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*

**Winzer Ragout**

Kartoffelstock, Seeland Gemüse

**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*

**Inselbratwurst** 80%Rind/20%Schwein

Zwiebelsauce, Pommes Frites

**24.50**

**Saucisse à rôtir** 80%boeuf/20%porc

*Sauce l'oignons, pommes frites*

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

Schumacher Bio Angus Rind vom Schumacher Hof nebenan  
solange es hat...

Vielen Dank für Ihr Verständnis

*Bœuf Angus biologique Schumacher de la ferme Schumacher d'à côté  
tant qu'il y'aura...*

*Merci pour votre compréhension*

## VEGETARISCH/VEGAN VÉGÉTARIEN/VÉGÉTALIEN

### **Vegane Hackbällchen Stroganoff**

Soja Joghurt, Salzkartoffel, 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*

### **Avionotto vom Bio Wäberhof**

mit Champignons, Greyerzer 18 Monate gereift, Gemüse **26.50**

### **Avionotto de Bio Wäberhof**

*Aux champignons, Gruyère 18 mois racis, légumes* kleine Portion/petit portion **22.50**

*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*

Herkunft Rind CH, Kalb CH, Schwein CH, Poulet CH, Lachsforelle CH, Egli Polen

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