

LA CARTE

« Chez nous on se sent et on mange bien »
« Bi iis isch und isst me gärn »

Menus

15.04.2024 – 19.04.2024

Lundi

Minestrone
Minestrone

Canneloni mit Tomatensauce
und Parmesan überbacken
*Canneloni à la sauce tomate
gratiné au parmesan*

Gugelhopf mit Rum und Rosinen
Kouglof avec rhum et raisins secs

Mardi

Spargelsuppe
Soupe aux asperges

Kalbsadrio, Senfsauce
Magronen, Rosenkohl
*Adrio de veau, sauce moutarde
macaronis, choux de Bruxelles*

Tobleronemousse
Mousse au Toblerone

Mercredi

Brotsuppe mit Rahm und Gemüse
Soupe de pain à la crème et aux légumes

Pouletgeschnetzeltes, Currysauce
Basmatireis, Früchte
*Emincé de poulet, sauce curry
riz basmati, fruits*

Zitronensorbet mit Früchten
Sorbet au citron avec fruits

Jeudi

Karottensuppe mit Ingwer
Soupe de carottes avec gingembre

Rindfleischvogel, Rotweinsauce
grobe Polenta, Wurzelgemüse
*Paupiettes de bœuf, sauce au vin rouge
Polenta grossière, légumes-racines*

Apfel-Streuselkuchen mit Zimt
Streusel aux pommes et à la cannelle

Vendredi

Bouillon mit Flädli
Bouillon Célestine

Gebratener Zander mit Kapern
und Zitrone, Schnittlauchkartoffeln
Brokkoli
*Sandre rôti avec câpres et citron
pommes de terre à la ciboulette
brocoli*

Torta della Nonna
Torta della Nonna

Ein Gang geschenkt - *un plat offert*

Schlössli-Menu

24.00

inkl. Suppe, Salat, Tagesteller, Dessert
*y compris potage, salade,
assiette du jour et dessert*

Tagessuppe – *potage du jour* 4.00

Menusalat – *salade de menu* 4.00

Tagesteller – *assiette du jour* 16.00

Tagesdessert – *dessert du jour* 4.00

Chef Empfehlung

26.00

Sautierte Rindshuftwürfel Emmentaler-Art
mit Tagliatelle

*Dés de bœuf sautés façon Emmental
avec tagliatelles*

Wochen-SPEZ

24.00

Gebratenes Lachsfilet, Dillsauce
blaue Salzkartoffeln und Kurkumafenchel

*Filet de saumon poêlé, sauce à l'aneth, pommes de
terre bleues nature et fenouil au curcuma*

Vegi-Hit

17.00

Weissweinsrisotto mit Spargeln
Salbei und pochiertem Ei

*Risotto au vin blanc avec asperges
sauge et œuf poché*

Klassiker

25.00

Schlössli - Schnipo
Schweinshuft, Preiselbeeren, Zitrone
Pommes Frites

*Escalope viennoise du Schlössli
pommes frites, sauce aux airelles et citron*

Wir verwenden hauptsächlich Fleischerzeugnisse und Geflügel
aus der CH. Beim Fisch informieren wir mündlich. Folgende
Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland deklariert:
Lamm – Irland, Kaninchen – Ungarn,
Ente – Frankreich, Wild – Österreich

Le Week-end

20.04.2024 – 21.04.2024

Samedi

Geflügelcremesuppe mit Bärlauch
Velouté de volaille à l'ail des ours

Rindschmorbraten Burgunder Art
Kartoffelstock, Marktgemüse
*Boeuf braisé à la bourgignonne
purée de pommes de terre, légumes du marché*

Mango Quarkcreme
Crème de séré à la mangue

Dimanche

Weisse Bohnensuppe
Soupe de haricots blancs

Schweinsgeschnetzeltes
an Pommerysenfsauce, Butternudeln
Karotten
*Emincé de porc à la sauce moutarde Pommery
nouilles au beurre, carottes*

Schwarzwälderschnitte
Tranche de Forêt-Noire

Nos douceurs sucrées

Süsse Verführungen

Tagesdessert 4.00
Dessert du jour

Wähe/Kuchen 4.50
Gâteau aux fruits

Hausgemachter Cake 2.50
Petit cake fait maison

Schokoladen Panna Cotta 5.50
mit Orangen und Mandelkrokant
*Panna cotta au chocolat
avec oranges et croquant aux amandes*

Tiramisu 6.50
Tiramisu

Cremschnitte / jeden Mittwoch 4.50
Mille-feuille / tous les mercredis

Öffnungszeiten – *heures d'ouverture*

Restaurant – *restaurant*
11:30h – 13:30h

Bistrot und Terrasse – *Bistrot et terrasse*
08:45h – 17:00h

032 344 08 21
reception@schloessli-biel.ch

BOISSONS

« Chez nous on se sent et on mange bien »
« Bi üs isch und isst me gärn »

Boissons froides

Mineral- und Süssgetränke

Adelbodner mit und ohne Kohlensäure Coca Cola, Rivella rot und blau	
20 cl	2.00
30 cl	3.00
Schlössli-Wasser (<i>pro Person</i>)	1.50
Schweppes Bitter Lemon, 25 cl	3.50
Schweppes Tonic, 25 cl	3.50
Red Bull, 25 cl	4.00
Cola, Cola zero, Fanta, 50 cl Pet	4.00
Nestea, 50 cl Pet	4.00
Apfelschorle, Süssmost, 50 cl Pet	4.00
Adelbodner mit und ohne, 50 cl	4.50
Adelbodner mit und ohne, 100 cl	6.50
Süssgetränke, 100 cl (<i>Cola, Rivella rot und blau</i>)	8.00



Boissons chaudes

Heisse Getränke

Kaffee, Espresso	3.50
Milchkaffee	3.50
Cappuccino, Latte macchiato	4.00
Schoggi, Ovo heiss	4.00
Teesorten (Läng Gass Tee)	3.50

Assam & Indian Chai (Schwarz), Ginger Lemon, Edelweiss (Kräuter), Berner Rosen (Früchte), Vervaine (Eisenkraut), Pfefferminze, Jasmine Pearl (Grüntee)



Des jus

Gsund bis obeusä

Orangensaft Premium, 20 cl	3.50
Aprikosensaft, 20 cl	3.50

Vins

Weinangebot

Vin du Schlössli

Unser Hauswein

« Châtelet rouge, rosé et blanc »
Leukersonne, Susten (VS)

3.80 / 10 cl

18.00 / 50 cl



Vins en bouteille

Flaschenweine

Chasselas

Stephan Martin, Schafis
33.00

Sauvignon Blanc

Johannes Louis, Schafis
37.00



Pinot Noir

Hannes Louis, Schafis
35.00

Pinot Noir Grande Cuvée AOC

Leukersonne, Susten (VS)
44.00

« Positivo » Rosso

Leukersonne, Susten (VS)
44.00



Nos spécialités de la région

Regionale Spezialitäten

Bänz Apfel – Kirsche

Bänz Apfel – Traube

3.50 / 33 cl

Apéritifs sans alcool

Aperitif ohne %

San Bitter	4.00
ECHO (<i>Orangenminze-Zitronengras-Wermutkraut</i>)	5.00



Apéritifs avec alcool

Aperitif mit %

Kir, 10 cl	5.50
Campari/Cynar, 4 cl	5.50
Martini weiss und rot, 4 cl	5.50
Suze, 4 cl	5.50
Sherry/Portwein, 4 cl	5.50
Pastis, 2 cl	5.50
Hugo, Aperol Spritz	7.00
Cüpli Prosecco	6.00
Prosecco Piccolo, 20cl	11.00

Spiritueux

Spirituosen

Williams, Apricotine	5.00
Amaretto	5.00
Grappa Brunello	7.00
Lie, Marc, Weinbrand, Louis	7.00
Balvenie 12 years	9.00

Cocktails

Gin Tonic	8.50
Cuba Libre	8.50
Whisky Cola	8.50



Bières

Biere

Feldschlösschen Original, 33 cl	4.00
Feldschlösschen Dunkel, 33 cl	4.00
Appenzeller Zitronen Panache, 33 cl	4.00
Appenzeller Quöllfrisch, 33 cl	4.00
"Picon-Bière"	5.50
Alkoholfreies Bier, 33 cl	4.00

« Chez nous on se sent et on mange bien »
« Bi üs isch und isst me gärn »

