



SCHLÖSSLIBIEL-BIENNE
BANKETTDOKUMENTATION
AUSGABE 2025

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLÖSSLI

Das Bistrot Châtelet mit seinem frisch renovierten Speiserestaurant bietet den perfekten Rahmen für Familienfeiern, Geburtstage, Geschäftsessen, Weihnachtsfeiern und andere besondere Anlässe.

Unser kreatives Küchenteam – unter der Leitung von Luis Gerpe – legt grossen Wert auf regionale Zutaten und kreiert mit Leidenschaft Gerichte, die Ihre Wünsche kulinarisch erfüllen.

Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern, haben wir auf den folgenden Seiten eine Auswahl an Menüs zusammengestellt. Sie können die Gänge ganz nach Ihren Vorlieben kombinieren und austauschen. Selbstverständlich halten wir auch köstliche vegetarische Optionen für Sie bereit.

Hier eine Kurzübersicht unserer Dokumentation:

Menüvorschläge Frühling und Sommer	Seite 3
Menüvorschläge Herbst und Winter	Seite 4
Vorschläge für Grebtessen	Seite 5
Aperitif Vorschläge	Seite 6
Wein- und Getränkeauswahl	Seite 7

Um Speisen und Getränke für Ihren Anlass zu definieren, die Dekoration oder andere Details zu besprechen, bitten wir Sie, einen Termin zu vereinbaren.

Ihre Kontaktperson:

Oliver Tura, Leitung Hotellerie

Tel. 032 344 08 32

oliver.tura@schloessli-biel.ch

Unser Team freut sich, Sie im Schlössli begrüssen und verwöhnen zu dürfen!

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING-SOMMER

(AB 10 PERSONEN)

<p>Menu 1 / CHF 34</p> <p>Sommersalat nach Nizza Art Feta, Charentaismelone und Gurke ***</p> <p>Lachsforellenfilet Safransauce Salzkartoffeln und Fenchelkraut ***</p> <p>Tarte au citron meringuée</p>	<p>Menu 2 / CHF 36</p> <p>Tomatencremesuppe Sahnehäubchen und Knoblauchcroutons ***</p> <p>Schweins Saltimbocca Portweinjus Weissweinrisotto mediterranes Gemüse ***</p> <p>Coupe Romanoff</p>
<p>Menu 3 / CHF 38</p> <p>Curry Zitronengras Suppe Crevettenspiess ***</p> <p>Pouletbrust im Speckmantel Frischkäsefüllung mit Kräutern Kartoffelkroketten und Sommergemüse ***</p> <p>Rhabarber Parfait mit Erdbeeren</p>	<p>Menu 4 / CHF 47</p> <p>Vitello Tonnato ***</p> <p>Lammnierstück in Kräuterkruste Tessiner Polenta Ratatouille ***</p> <p>Emmentaler Nidlekuchen Meringue</p>
<p>Menu 5 / CHF 49</p> <p>Schafiser Weissweinschaumsuppe Blätterteigstange ***</p> <p>Rindsfilet Stroganoff Butternudeln Marktgemüse ***</p> <p>Bayrische Creme pochierte Pfirsich und Himbeersauce</p>	<p>Menu 6 / CHF 52</p> <p>Rucola Salat mit confierten Cherrytomaten Wassermelone und Büffelmozzarella ***</p> <p>Gebratener Kalbsrücken Zitronen Hollandaise neue Bratkartoffeln und Spargeln ***</p> <p>Weisses Schokoladenmousse Limetten- und Mangocreme</p>
<p>VEGI Menu 7 / CHF 32</p> <p>Sommersalat auf Zucchini Carpaccio geröstete Haselnüsse und Zitronenöl ***</p> <p>Spargelrisotto Belper Knolle ***</p> <p>Heidelbeeren Cheesecake</p>	<p>VEGI Menu 8 / CHF 32</p> <p>Toskanischer Brotsalat Tomaten, Gurken und Oliven ***</p> <p>Hausgemachte Tortellini Ricotta, Dörrtomaten, Bärlauchpesto ***</p> <p>Hausgemachte Cremeschnitte</p>

MENÜVORSCHLÄGE HERBST-WINTER

(AB 10 PERSONEN)

<p>Menu 1 / CHF 34</p> <p>Herbstsalat mit Speck, Birnen und karamellisierten Baumüssen ***</p> <p>Schweinshaxe Cremolata Safranrisotto und Rahmwirsing ***</p> <p>Parfait Grand Marnier Orangensalat</p>	<p>Menu 2 / CHF 36</p> <p>Nüsslersalat auf Randencarpaccio Ziegenfrischkäse ***</p> <p>Tessiner Rindschmorbraten Kartoffelpüree und Wurzelgemüse ***</p> <p>Tiramisu Mandarinengelee</p>
<p>Menu 3 / CHF 38</p> <p>Französische Zwiebelsuppe Camembert-Crostini ***</p> <p>Coq au Vin rouge Karamellisiertes Schmor Gemüse bunter Reis ***</p> <p>Crêpes Noisette mit Apfelkrapfen</p>	<p>Menu 4 / CHF 40</p> <p>Pastinaken-Apfel Suppe Pekannuss und Zimt ***</p> <p>Eglifilets meunière Beurre noisette, Kapern Pommes Frites und Marktgemüse ***</p> <p>Caramelköpflli mit Rahm und Früchte</p>
<p>Menu 5 / CHF 44</p> <p>Hausgebeizter Lachs Honig-Dill-Senfsauce, Wintersalat ***</p> <p>Geschmorter Tafelspitz mit Pfefferjus Pommes Dauphine und Wintergemüse ***</p> <p>Zimtparfait Zwetschgen und Schokostreusel</p>	<p>Menu 6 / CHF 56</p> <p>Herbstsalat mit fein geschnittenem Rohschinken ***</p> <p>Kalbsfiletmedaillon mit Morchelsauce Kartoffelgratin und Gemüsebouquet ***</p> <p>Tobleronenmousse pochierte Rotweibirnen</p>
<p>VEGI Menu 7 / CHF 32</p> <p>Caesar Salat Parmesanspäne und Knoblauchcroutons ***</p> <p>Quinoa Burger Hüttenkäse und Wintergemüse ***</p> <p>Crème brûlée Himbeersorbet</p>	<p>VEGI Menu 8 / CHF 32</p> <p>Randen Mousse mit Apfelchutney Salatbouquet und Meerrettichsauerrahm ***</p> <p>Buchweizen Pizokel mit Mangold Bergkäse und Salbeibutter ***</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen Passionsfruchtsorbet</p>

VORSCHLÄGE FÜR GREBTESSEN

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Kernen, Brotcroutons und Hausdressing CHF 7.50

Bouillon mit Sherry und Flädli CHF 7.50

Schafiser Weissweinschaumsuppe mit Blätterteigstange CHF 9.50

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum CHF 12.50

Eisbergsalat mit Parmesandressing, Ei und Speck CHF 12.50

Hauptgänge

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti Galetten und Gemüsebouquet CHF 19.00

Kalter Schlössli-Teller mit einer Variation von Käse und Fleisch CHF 20.00

Blätterteigpastetli mit Pilz-Gemüsefüllung CHF 20.00

Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat CHF 23.00

Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce CHF 25.00

Desserts

Caramelköppli mit Rahm CHF 7.50

Panna Cotta mit Beerensauce CHF 7.50

Tiramisu CHF 9.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 9.00

Dunkles Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur CHF 9.00

UNSERE APERITIF VORSCHLÄGE

Mini Apero Schlössli

Blätterteiggebäck assortiert, marinierte Oliven, Hobelkäse

CHF 6.50

Aperero Seeland

(ab 10 Personen)

Mini Schinkengipfeli

Regionale Käse-Fleischplatte

Crostini mit Rauchlachs und Meerrettichsauerrahm

Hausgemachte Focaccia mit Trockentomaten und Rosmarin

Seeländer Gemüsestäbchen mit hausgemachten Dippsaucen

CHF 17.50

Aperero Schüssinsel

(ab 10 Personen)

Blätterteiggebäck assortiert

Rinds Meatballs mit Kräutersauerrahm

Mini-Käsekuchen mit Speck und Lauch

Crevetten Cocktail mit Früchten im Glas

Diverse Toast Tramezzini mit Thon, Hummus und Poulet-Curry

CHF 22.00

Aperero Riche

(ab 20 Personen)

Kartoffelsalat mit Lauch und Saucisson

Randen Salat mit geräuchertem Forellentatar und Apfel Chutney

Tomaten-Feta Salat mit Rucola und Kapernäpfel

Antipasti und Oliven

Rindstatar auf Toast mit Belper Knolle

Dörripflaumen im Speckmantel

Poulet Satayspiesschen glasiert mit Honig

Thunfischtartar auf Toast mit Avocado und Mango

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet & Chili Sauce

Egliknusperli mit Tartare Sauce

CHF 34.50

UNSER WEIN- UND GETRÄNKEANGEBOT

Alkoholfreie Getränke

Adelbodner Mineralwasser	100 cl	7.00
Süssgetränke (Rivella, Cola)	100 cl	8.50
San Bitter	20 cl	4.00
Aprikosensaft	20 cl	3.50
Orangensaft	100 cl	8.50

Unsere beliebten Bowlen

Bowle mit frischen Früchten	100 cl	30.00
Alkoholfreie Bowle mit frischen Früchten	100 cl	19.00

Aperos

Aperol Spritz		8.50
Kir	10 cl	5.00

Weissweine

Fendant "Bistrot Châtelet", Leukersonne, Susten	50 cl	19.00
Chasselas, Stephan Martin, Ligerz	75 cl	35.00
"Sélection", Stephan Martin, Ligerz	75 cl	39.00
Sauvignon Blanc, Hannes Louis, Schafis	75 cl	39.00

Œil de Perdrix

Rosé "Bistrot Châtelet", Leukersonne, Susten	50 cl	19.00
Œil de Perdrix, Stephan Martin, Ligerz	75 cl	35.00

Rotweine

Pinot Noir "Bistrot Châtelet", Leukersonne, Susten	50 cl	19.00
Schafiser Pinot Noir, Hannes Louis, Schafis	75 cl	35.00
Pinot Noir Barique, Stephan Martin, Ligerz	75 cl	45.00
"Positivo", Leukersonne, Susten	75 cl	45.00

Schaumweine

"Perles de Stéphane", Stephan Martin, Ligerz	75 cl	45.00
Prosecco	10 cl	6.00
Prosecco	75 cl	39.00