

# LA CARTE

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

## Menus

08.06.2026 – 12.06.2026

### Lundi

Tomatencremesuppe mit Gin  
*Velouté de tomates au Gin*  
\*\*\*

Casarecce Teigwaren  
Zitronen-Frischkäsesauce  
mit grünen Spargeln  
Kefen und gerösteten Mandeln  
*Casarecce à la sauce au fromage frais  
et au citron avec asperges vertes,  
pois mange-tout et amandes grillées*  
\*\*\*

Fruchtsalat mit Kirsch  
*Salade de fruits au kirsch*

### Mardi

Geröstete Griesssuppe mit Gemüse  
*Soupe de semoule grillée aux légumes*  
\*\*\*

Kaninchen Frikassee  
bunter Reis  
Erbsen und Karotten  
*Fricassée de lapin  
riz mélangé  
petits pois et carottes*  
\*\*\*

Grossi Cake  
*Gâteau de grand-mère*

### Mercredi

Brotsuppe mit Rahm  
*Soupe au pain à la crème*  
\*\*\*

Truten Piccata Milanese  
Spaghetti, Tomatensauce  
Reibkäse  
*piccata milanaise de dinde  
spaghetti à la sauce tomate  
fromage râpé*  
\*\*\*

Erdbeerglace mit Rhabarberkompott  
*Glace à la fraise avec compote de rhubarbe*

### Jeudi

Kohlrabisuppe mit Estragon  
*Soupe de chou-rave à l'estragon*  
\*\*\*

Rindfleischvogel  
Rosmarinsauce  
Polenta und Sommergemüse  
*Fricandeaux de bœuf  
à la sauce au romarin  
polenta et légumes d'été*  
\*\*\*

Tiramisu  
*Tiramisu*

### Vendredi

Bouillon mit Sherry und Gemüse  
*Bouillon au sherry et aux légumes*  
\*\*\*

Pochierter Lachs  
Kräuter-Zitronensauce  
Salzkartoffeln, Fenchelgemüse  
*Saumon poché  
sauce citronnée aux herbes  
pommes de terre nature et fenouil*  
\*\*\*

Baileys Mousse  
*Mousse au Baileys*

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

## Sharing is Caring

26.00 pro Person

« Kalte Fleischvariation »

Roastbeef, kalter Schweinsbraten  
Vitello tonnato, Antipasti-Gemüse  
Pommes Frites und diverse Dipp-Saucen

*Roastbeef, rôti de porc froid  
vitello tonnato, légumes en antipasti  
pommes frites et diverses sauces*

## Wochen-SPEZ

25.50

Fitness Teller mit Rindsspiess  
Café de Paris Espuma  
sommerliche Salatvariation

*Brochette de bœuf grillée  
accompagnée d'une mousse au Café de Paris  
et d'un assortiment de salades estivales*

## Vegi-HIT

15.00

Orecchiette alla Caprese  
Mozzarella, Basilikum  
farbige Cherrytomaten

*Orecchiette alla Caprese  
à la mozzarella, au basilic  
et aux tomates cerises colorées*

## 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:  
Rind – Südamerika, Lamm – Irland, Kaninchen – Ungarn, Ente – Frankreich, Schwein – Deutschland, Wild – Österreich  
Produktionsland Brot: Schweiz

## Le Week-end

13.06.2026 – 14.06.2026

### Samedi

Maiscremesuppe  
*Velouté de maïs*  
\*\*\*

Sautiertes Schweinsschnitzel, Thymianjus  
Couscous, Zucchetti mit Dörrtomaten  
*Escalope de porc sauté, jus de thym  
couscous, courgettes avec tomates séchées*  
\*\*\*

Baklava  
*Baklava*

### Dimanche

Champignoncremesuppe  
*Velouté de champignons*  
\*\*\*

Kalbsblankett an Kapernsauce  
Kartoffelstock  
Blattspint mit Frühlingszwiebeln  
*Blanc de veau à la sauce aux câpres  
purée de pommes de terre, épinards  
en branches avec oignons nouveaux*  
\*\*\*

Gebrannte Creme  
*Crème brûlée*



## 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*

Coupe Romanoff ½ Portion 7.50  
Coupe Romanoff 1 Portion 9.50

Café-Glacé à la Schlössli ½ Portion 6.50  
Café glacé à la Schlössli 1 Portion 9.50

Erdbeertörtchen 4.50  
*Tartelettes aux fraises*

Creemeschnitte / 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*

8:45h – 17:00h - *lundi-samedi*  
9:30h – 17:00h - *dimanche*

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, 40 cl	4.50
Adelbodner mit und ohne, 100 cl	7.00
Süssgetränke, 100 cl ( <i>Cola, Rivella rot und blau</i> )	8.50



## Boissons chaudes

*Heisse Getränke*

Kaffee, Espresso	3.50
Milchkaffee	3.50
Cappuccino, Latte macchiato	4.00
Schoggi, Ovo heiss	4.00
Schlössli-Kaffi	7.50
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
Pfirsichsaft, 20 cl	3.50

## Vins

*Weinangebot*

### Vin du Schlössli

*Unser Hauswein*

« Châtelet rouge, rosé et blanc »

Weingut Seewer, Susten (VS)

4.00 / 10 cl

19.00 / 50 cl



### Vins en bouteille

*Flaschenweine*

#### Chasselas

Johannes Louis, Schafis

35.00

#### Sauvignon Blanc

Johannes Louis, Schafis

40.00

#### Œil de Perdrix

Stephan Martin, Ligerz

35.00



#### Pinot Noir

Johannes Louis, Schafis

35.00

#### Pinot Noir Grande Cuvée AOC

Weingut Seewer, Susten (VS)

45.00

#### « Positivo »

Weingut Seewer, Susten (VS)

45.00



## 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
Sanpellegrino Aranciata	4.00



## 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
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	7.00
Balvenie 12 years	9.00

## Cocktails

Gin Tonic	8.50
Cuba Libre	8.50
Whisky Cola	8.50



## Bières

*Biere*

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

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

