

LA CARTE

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

Menus

17.04.2023 – 21.04.2023

Lundi

Reiscremesuppe mit Kokosmilch
Soupe de riz au lait de coco

Blätterteigpastetli mit
Pilz und Gemüsefüllung
*Vol-au-vent farcis aux champignons et
aux légumes*

Joghurthereme mit Heidelbeeren
Crème de yaourt aux myrtilles

Mardi

Gemüsecremsuppe
Soupe à la crème de légumes

Kalbsbrät Cordon Bleu, Zitrone
Kartoffelsalat, Preiselbeeren
*Cordon bleu de veau, citron
salade de pommes de terre, airelles rouges*

Zitronencake
Cake au citron

Mercredi

Haferflockensuppe
Soupe de flocons d'avoine

Pouletgeschnetztes, Currysauce
Basmatireis, Früchtespiess
*Emincé de poulet, sauce au curry
riz basmati, brochette de fruits*

Schlössli Cremeschnitte
Mille-feuille Schlössli

Jeudi

Fenchelsuppe mit Orangen
Soupe de fenouil à l'orange

Schweinskrustenbraten
Pommerysauce, Müscheli
Blumenkohl Mornay
*Rôti de porc en croûte, sauce à la moutarde
Pommery, coquillettes
chou-fleur sauce Mornay*

Caramelköpflli mit Rahm
Flan au caramel

Vendredi

Bouillon mit Backerbsen
Bouillon aux boulettes de pâtes

Forellenfilet Müllerinnen Art
Nussbutter und Kapern
Petersilienkartoffel, Blattspinat
*Filet de truite à la meunière
beurre noisette et câpres
pommes de terre persillées, feuilles d'épinards*

Rhabarberkompott mit Vanilleglace
Compote de rhubarbe avec glace vanille

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

Der Chef empfiehlt

23.00

Rinds Stroganoff mit frischen Tagliolini

Bœuf Stroganoff avec tagliolis fraîches

Wochen-SPEZ

22.00

Schweinsrahmschnitzel mit Röstikroketten
und Frühlingsgemüse

*Escalopes de porc à la crème avec croquettes de
rösti et légumes de printemps*

Vegi-Hit

18.00

Blätterteig Pastetli mit Spargelragout und
Frühlingszwiebeln

*Vol-au-vent avec ragoût d'asperges et oignons
nouveaux*

Klassiker

22.00

Schlössli - Schnipo
mit Preiselbeeren und Zitrone

*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

22.04.2023 – 23.04.2023

Samedi

Gemüsesuppe dörfliche Art
Potage façon villageoise

Rindsragout mit Balsamicosauce
Polentaschnitte mit Dörrtomaten
Zucchini provenzalische Art
*Ragoût de bœuf à la sauce balsamique
tranches de polenta avec tomates séchées
courgettes à la provençale*

Schokoladenmousse mit Erdbeeren
Mousse au chocolat avec des fraises

Dimanche

Tomatencremesuppe
Soupe à la crème de tomate

Schweins Saltimbocca, Madeirajus
Safranrisotto, Brokkoli
*Saltimbocca de porc, jus de madère
risotto au safran, brocoli*

Zuger Kirschtorte
Gâteau au kirsch de Zoug

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

Panna Cotta mit marinierten
Erdbeeren 4.50
Panna Cotta avec des fraises marinées

Hausgemachtes Vanilleeis mit
Rhabarberkompott und Meringue 5.50
*Glace vanille fait maison avec compote
de rhubarbe et Meringue*

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

Öffnungszeiten – *heures d'ouverture*

Bistrot Châtelet

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
Cola Zero, 33 cl Dose	3.50
Red Bull, 25 cl Dose	4.00
Cola, 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, Ristretto	3.50
Milchkaffee	3.50
Cappuccino, Latte macchiato	4.00
Schoggi, Ovo heiss	4.00
Kaffee oder Schoggi Melange	4.00
Teesorten (Läng Gass Tee)	3.50

*Assam & Indian Chai (Schwarz), Ginger
Lemon, Edelweiss (Kräuter), Berner Rosen
(Früchte), Vervaine, 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

Hannes Louis, Schafis
33.00

Sauvignon Blanc

Johannes Louis, Schafis
37.00



Pinot Noir

Hannes Louis, Schafis
35.00

« Symphonie » Rouge

Stephan Martin, Ligerz
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
Manzoni Spritz	5.00



Apéritifs avec alcool

Aperitif mit %

Kir, 10 cl	5.00
Campari/Cynar, 4 cl	5.00
Martini weiss und rot, 4 cl	5.00
Suze, 4 cl	5.00
Sherry/Portwein, 4 cl	5.00
Pastis, 2 cl	5.00
Hugo, Aperol Spritz	7.00
Cüpli Prosecco	6.00
Prosecco Piccolo, 20cl	11.00

Spirituosen

Williams, Apricotine, Kernobst	5.00
Amaretto, Baileys	5.00
Grappa	5.00
Remy Martin V.S.O.P.	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
Appenzeller Zitronen Panache, 33 cl	4.00
Feldschlösschen Dunkel, 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 »

