

# LA CARTE

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

## Menus

27.11.2023 – 01.12.2023

### Lundi

**Kartoffelsuppe mit Majoran**  
*Soupe de pommes de terre avec marjolaine*  
\*\*\*

**Penne mit Gorgonzolasauce  
Birnen und Pinienkerne**  
*Penne à la sauce au gorgonzola  
poires et pignons*  
\*\*\*

**Schokoladen Panna Cotta**  
*Panna cotta au chocolat*

### Mardi

**Bieler Weissweinsuppe**  
*Soupe au vin blanc de Bienne*  
\*\*\*

**Geflügelfleischkäse, grüne Pfeffersauce  
Kartoffelkroketten, Schwarzwurzeln**  
*Fromage d'Italie de volaille  
sauce au poivre vert  
croquettes de pommes de terre, salsifis*  
\*\*\*

**Ananas Kokoscreme**  
*Crème de coco à l'ananas*

### Mercredi

**Brotsuppe mit Gemüse**  
*Soupe de pain avec légumes*  
\*\*\*

**Rindszunge, Kapernsauce  
Kartoffelstampf, Karotten**  
*Langue de boeuf, sauce aux  
câpres, purée de pommes de terre  
carottes*  
\*\*\*

**Birnenkompott mit Zimtrahm**  
*Compote de poires à la crème de cannelle*

### Jeudi

**Spinatcremesuppe**  
*Soupe à la crème d'épinards*  
\*\*\*

**Kaninchenragout Tessiner Art  
Polenta, Wurzelgemüse**  
*Ragoût de lapin à la tessinoise  
polenta, légumes-racines*  
\*\*\*

**Orangen Tiramisu**  
*Tiramisu à l'orange*

### Vendredi

**Bouillon mit Backerbsen**  
*Bouillon aux petits pois*  
\*\*\*

**Seehechtfilet gebraten  
Dillsensauce**  
**Wildreis, gratinierter Fenchel**  
*Filet de merlu rôti  
sauce moutarde à l'aneth  
riz sauvage, fenouil gratiné*  
\*\*\*

**Marroni Parfait mit Zwetschgen**  
*Parfait aux marrons avec pruneaux*

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

## Wildhit

23.00

**Hirsch Entrecôte mit Kürbisgnocchi  
Rahmwirsing und Rotweinbirne**

*Entrecôte de cerf avec gnocchis de courge  
chou frisé à la crème et poire au vin rouge*

## Wochen-SPEZ

22.50

**Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
mit Butterrösti**

*Emincé de veau à la Zurichoise  
rösti au beurre*

## Vegi-Hit

19.50

**Frische Tagliolini mit Spinat, Zitrone und  
gerösteten Haselnüssen**

*Tagliolini frais avec épinards, citron  
et noisette grillées*

## 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

02.12.2023 – 03.12.2023

### Samedi

**Grünkernsuppe**  
*Soupe de blé vert*  
\*\*\*

**Hirschgeschnetzeltes  
Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni**  
*Emincé de cerf  
spätzli au séré, chou rouge, marrons*  
\*\*\*

**Kürbiscake mit Schokolade**  
*Cake à la citrouille et au chocolat*

### Dimanche

**Karottensuppe mit Ingwer**  
*Soupe de carottes au gingembre*  
\*\*\*

**Schweinsbraten mit Kräuterjus  
Fusilli, Mangold**  
*Rôti de porc, jus aux herbes  
fusilli, blettes*  
\*\*\*

**Quarkcreme mit Mango**  
*Crème de séré à la mangue*



## 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*

**Vermicelles mit Meringue und Rahm** 7.50  
*Vermicelles avec meringue et crème*  
½ Portion / ½ Portion 5.50

**Coupe Nesselrode** 9.00  
*Coupe Nesselrode*

**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
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 (Cola, Rivella rot und blau)	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

#### Pinot Noir Barrique

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 »

