



La Péniche das Restaurant am Bielersee

Geniessen und Erleben

Für Ihr entgegengebrachtes Interesse an unseren **Bankettvorschlägen** danken wir Ihnen herzlich.

Wir bieten Ihnen den gewünschten Rahmen für Feste verschiedenster Art.
Vom Apéro in unserer Loungebar oder auf der Terrasse bis hin zum festlichen Menü im oberen Stock.

In unseren Räumlichkeiten lassen sich kleine bis grosse Anlässe unterschiedlichster Art durchführen.
Wir legen grossen Wert darauf, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Bei uns wird **Hausgemachtes** GROSSGESCHRIEBEN.
Frische, Qualität und Saison stehen bei uns an erster Stelle.

Es ist uns eine Freude, Ihrem Fest einen speziellen Charakter zu verleihen.

Damit wir Sie nach unserem Motto „**Geniessen und Erleben**“ verwöhnen dürfen,
braucht es eine gute Vorbereitung.
Wir helfen Ihnen gerne dabei.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Es würde uns freuen, Ihr Gastgeber für Ihren ganz speziellen Anlass zu sein.
Bis bald an einem der schönsten Ecken am Bielersee.

Stadthaus AG
Restaurant La Péniche
Postfach 347
Schlossstrasse 25
2560 Nidau

Phone: +41323313026
Fax: +41323313770
Mail: peniche@stadthausag.ch
Web: www.stadthausag.ch

Wir vom La Péniche- Team würden uns freuen, wenn wir Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und bewirten dürfen.

Menüvorschläge

Im Anhang finden Sie verschiedene Gerichte, aus denen Sie sich Ihr beliebiges Menü zusammenstellen können. Der Preis pro Menü entsteht je nach Anzahl und Art der gewünschten Gänge, die Sie wählen. Wir bitten Sie, **ein Einheitsmenü für alle Gäste zu wählen**. Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wein

Der Wein gehört zum Essen wie das Wasser in den See. Gerne laden wir Sie zu einer Degustation ein. Informieren Sie sich auf unserer Page: www.stadthausag.ch/peniche **Weinkarte**
Selber mitgebrachte Weine werden bei uns nicht akzeptiert oder wir verrechnen Ihnen ein Zapfengeld.

Menü und Detailbesprechung

Weil wir uns für Sie Zeit nehmen möchten, bitten wir Sie um telefonische Terminvereinbarung. **(Ist auch kurzfristig möglich, Sonn- und Feiertage nicht von Vorteil)**

Anzahl der Gäste

Gerne erwarten wir von Ihnen die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Tischwäsche

Weisse Stofftischtücher und Servietten stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Für Menüs unter CHF 50.00 berechnen wir pro Gedeck CHF 2.50

Blumendekoration

Blumen verleihen einem festlich gedeckten Tisch den letzten Schliff.
Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

Verlängerung

Ist bis 4:00 Uhr möglich. Ab 1:00 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde CHF 200.00.

Übernachtung

Da wir Ihnen im La Péniche keine Übernachtungsmöglichkeiten anbieten können, empfehlen wir Ihnen gerne die geeignete Beherbergungsstätte.

Best Western Hotel Continental, Biel www.continental-bienne.ch

Jugendherberge und Brauerei Lago Lodge, Nidau www.lagolodge.ch

Restaurant- Bistro Villa Lindenegg, Biel www.lindenegg.ch

Parkplätze

Wir verfügen über 20 Parkplätze. Das ganze Barkenhafenareal unterliegt einer Gebührenpflicht.

Für grössere Anlässe können wir gegen einen Pauschalpreis die gewünschte Anzahl Parkplätze absperren lassen. Pauschalpreis CHF 100.00

Bitte beachten Sie, dass jeder Teilnehmer für sein Fahrzeug, trotz Reservierung, ein Parkticket lösen muss. Für längere Aufenthalte als 12 Stunden organisieren wir für Sie Tagesparkkarten à CHF 12.00

Rechnung

Gerne senden wir Ihnen ein paar Tage nach Ihrem Anlass die Rechnung mit Einzahlungsschein.
Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten. EC-Direkt und Postcard möglich.

Annulationskosten

Wird Ihr Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, werden wir Ihnen folgendes in Rechnung stellen.

5 Tage vor dem Anlass 50% des vereinbarten Menüpreises

1 Tag vor dem Anlass 100% des vereinbarten Menüpreises

Herkunftsbezeichnung der Ware

Unser Rindfleisch beziehen wir aus Argentinien, USA, Brasilien, Australien und der Schweiz.

Kalbs- und Schweinefleisch ausschliesslich aus der Schweiz.

Poulet und sonstiges Geflügel aus der Schweiz und Frankreich.

Unser Lammfleisch kann aus Neuseeland, Australien oder der Schweiz sein.

Wild und Kaninchen stammen aus der Schweiz und Österreich.

Fisch und Krustentiere beziehen wir fast ausschliesslich vom renommierten Fischhändler Fidecco aus Murten und vom Berufsfischer Solcà aus Gerolfingen.

Unser täglich frisches Gemüse und die Früchte lassen wir vom Händler Hofmann aus Finsterhennen liefern.

Das knusprige Brot lassen wir beim bekannten Schlossbeck in Nidau backen.

Und vieles mehr, stammt aus der eigenen Pénicheküche.

Unsere Räumlichkeiten

Ganzes Restaurant mit Terrasse

bis 380 Personen

Oberer Stock im Innenbereich

bis 90 Personen (ohne Musik und Tanz)

bis 60 Personen (mit Musik und Tanz)

Oberer Stock Balkon

bis 70 Personen (keine Gruppen über 30 Personen)

Oberer Stock Innenbereich und Balkon

bis 200 Personen (nur Stehapéro möglich)

Restaurant unten

bis 40 Personen

Grosse Sonnenterrasse unten

bis 120 Personen

Lounge mit Bar

bis 60 Personen (Essen bei schönem Wetter)

bis 250 Personen für Stehapéro's (bei schönem Wetter)

Allgemeine Informationen

- **Bei Anlässen ab 60 Personen stellen wir Ihnen nach Absprache den oberen Stock inklusive Balkon zur Verfügung.** Falls Sie unter dieser Personenzahl ein Fest organisieren und dennoch den oberen Stock exklusiv beanspruchen möchten, verrechnen wir Ihnen eine Saalmiete, welche abhängig vom Menüpreis sein wird
- Der reservierte Raum oder Tisch ist frühestens eine halbe Stunde vor der vereinbarten Ankunftszeit für Sie bereit.
- Für ein erfrischendes Apéro vor Ihrem Festessen empfehlen wir Ihnen ein gemütliches Zusammensein in der **Loungebar** oder im oberen Stock auf dem Balkon mit wunderbarer Aussicht auf den See und die Berner- Juralandschaft.
- Für Grossanlässe über 200 Personen organisieren wir Ihnen gerne ein Zelt auf dem grossen Platz vor dem Péniche, Richtung See zum Selbstkostenpreis.
- Bei Festanlässen am Mittag stellen wir Ihnen die Räumlichkeit im oberen Stock **bis spätestens 16:00 Uhr zur Verfügung.**
- Es würde uns freuen, Sie bald zu einem Bankett oder einer Familienfeier bei uns begrüßen zu dürfen.

Bilder zu diversen Festanlässen finden Sie unter www.stadthausag.ch/peniche Bildergalleri

Fingerfood und Apéro's

Stellen Sie Ihren Wunsch- Apéro selber zusammen

Fingerfood

Hausgemachtes Chorizobrot (Chorizo = Paprikawurst aus Spanien)	pro Person	1.80
Nüssli und Zweifelchips (zwei Sorten)	pro Person	2.00
Hausmarinierte, italienischen Oliven nach Marques	pro Person	2.50
Schälchen mit mexikanischen Nachos Chips an Sweet Chilisauce	pro Person	2.50
Grissini mit Rohschinken	pro Person	2.00
Verschiedenes hausgemachtes Blätterteiggebäck (ohne Fleisch)	pro Person	2.50
Tomaten- Mozzarella- Spiesschen mit Basilikum	pro Person	2.50
Gebackene Köstlichkeiten wie Schinkengipfeli, Käseküchlein und Minipizzas	pro Person	5.50
Drei Sorten Bruschetta (Tomaten-Fisch und Steinpilzen)	pro Person	8.00
Getrocknete Pflaumen im Speckmantel	pro Stk.	1.30
Poulet- Currysalat mit Ananas im Löffel	pro Stk.	2.50
Melonenschiffli (je nach Saison) mit Rohschinken	pro Stk.	2.50
Melonenperlen in Portwein im Shotglas	pro Stk.	2.50
Pouletspiessli Yakitori mit Erdnuss-Sauce	pro Stk.	2.80
Lachscrepinettes im Pfannkuchen gefüllt mit Frischkäse	pro Stk.	3.00
Hausgemachte Rindshackfleischbällchen in rotem Curry am Spiess	pro Stk.	3.00
Gefüllte Schinken-Rollen mit Käse, Knoblauch und Kräutern	pro Stk.	4.00
Leich gebratene Thunfischstängli „Sashimi“ in Koriander mit Soja	pro Stk.	4.00
Grillierte Riesencrevette auf Sojasprossensalat im Löffel	pro Stk.	4.50
Teller mit Parmesanwürfel, marinierten Oliven und Trockentomaten	pro Teller	15.00
Gebackenen Frühlingröllchen, Samosas und Chilipoppers mit Chilisauce	pro Teller	15.00
Teller mit Hart-Weich- und Frischkäse, garniert mit Früchten und Brot	pro Teller	18.00
Teller mit Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Hobelkäse und Brot	pro Teller	20.00
Gebackene Zanderfischfilets im Weinteig mit Tartaresauce im Körbli	pro Teller	25.00
Gebacken Eglifischfilets im Bierteig mit Tartaresauce im Körbli	pro Teller	28.00
Warme Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl im Glas (saisonal)	pro Tasse.	2.50
Warme Ligerzer Weissweinsuppe mit Lauchstreifen oder Trauben	pro Tasse	2.50
Kalte Gazpacho Andalouse (Kalte spanische Tomatensuppe mit Gurken)	pro Tasse	3.00
Meloenshot im Glas	pro Shot.	2.80
Die Süsse Überraschung auf dem Apérobuffet		
Panna Cotta je nach Saison mit seinem Fruchtgeschmack	pro Stk.	2.50
Saisonale Früchtequarkcreme im Glas oder Grossmutter's gebrannte Creme	pro Stk.	2.50
Zweifarbige Schokoladenmousse auf dem Löffel	pro Stk.	3.00
Hausgebackene Schokoladenküchlein auf dem Löffel	pro Stk.	3.00
Kleine saisonale Früchtetiramisu im Shotglas	pro Stk.	3.50



Für Sie zusammengestellte Apéro`s

Apéro 1 7.- pro Person

Hausmarinierte Oliven, Nachos Chips mit Chilisaucе, hausgemachtes Blätterteiggebäck

Apéro 2 12.- pro Person

Hausmarinierte Oliven, Nachos Chips mit Chilisaucе, zweierlei Crostini mit Tomaten und Steinpilzen

Apéro 3 18.- pro Person

Hausmarinierte Oliven, Nachos Chips mit Chilisaucе, rohe Gemüсestäbli mit zweierlei Dippsaucе, Parmesanwürfel mit frischem Brot, Minischinkengipfeli, Minikäseküchlein und Minipizza

Apéro 4 21.- pro Person

Hausmarinierte Oliven, Nachos Chips mit Chilisaucе, rohe Gemüсestäbli mit zweierlei Dippsaucе, kalt aufgeschnittenes Roastbeef auf Toast, Jurabergkäse mit Trauben am Spiess und Lachscrepinettes

Apéro 5 27.- Person

Hausmarinierte Oliven, Nachos Chips mit Chilisaucе, rohe Gemüсestäbli mit zweierlei Dippsaucе, Grissini mit Rohschinken, Getrocknete Pflaumen im Speckmantel, Gefüllte Schinken-Rollen mit Käse, Knoblauch und Kräutern
Gebackene Zanderfischfilets im Weinteig mit Tartaresaucе im Körbli

Apéro 6 32.- Pro Person

Hausmarinierte Oliven, Nachos Chips mit Chilisaucе rohe Gemüсestäbli mit zweierlei Dippsaucе, gebackene Eglifilets im Teig mit Tartaresaucе, Melonenschnitze mit Parmaschinken, leicht gebratene Thunfischstängeli mariniert mit Koriander, Crostini von Tomaten und Chorizowurst im Teig

Apéro 7 39.- pro Person

Hausmarinierte Oliven, Nachos Chips mit Chilisaucе rohe Gemüсestäbli mit zweierlei Dippsaucе, Rauchlachs mousse auf kleiner Kartoffelrösti, gefüllte Eier mit Hummersalat, am Spiess gebratene Crevetten mit Ananas in Balsamico, zweierlei Crostini mit Tomaten und Steinpilzen, Rindstartar auf Toast, kleine Pouletspiessli an Erdnussaucе und Melonenperlen in Portwein

Apéro Riche 52.- pro Person

Antipastiplatte mit grillierten Zucchini, Auberginen, Trockentomaten, Oliven und Parmesanwürfel
Zweierlei Bruschetta mit Tomatensalsa und Fischtatare
Col Slow Salat von Karotten und weissem Kabis im Schälchen
Kaltes Roastbeef mit Tartaresaucе auf Toast
Lachscrepinettes serviert auf dem Löffel

Kalte Gazpacho Andalouse im Tassli
Gebackene Frühlingröllchen, Samosas und Chilipoppers an Sweet Chilisaucе
Asiatische Pouletspiessli in Honig mit Dipp
Eglifilets gebacken im Bierteig mit Tartaresaucе
Agnolotti gefüllt mit Tomaten und Mozzarella im Schälchen
Verschiedenes Kernenbrot

Früchtetiramisu im Glas
Schoggiküchlein auf dem Löffel
Creme Catalan mit konfierten Orangen

Für den Mittagstisch

Diese Gerichte servieren wir Ihnen vorwiegend unter der Woche

Ab 15 Personen mit einheitlichem Menü

Vorspeisen

Verschiedene grüne Blattsalate garniert mit Sprossen und Kernen	8.50
Bunter Saisonsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten und Sprossen	10.00
Tomatensalat mit Mozzarella an Balsamicodressing und Ruccola	12.50
Verschiedene grüne Blattsalate auf Randencarpaccio, garniert mit geräuchertem Forellenfilet	18.50

Suppen

Tagessuppe (verschiedene Cremesuppen)	6.50
Tomatensuppe mit frischem Basilikum	9.00
Ligerzer Weissweinsuppe mit Lauchstreifen und Trauben	9.00

Hauptgerichte

Pouletstreifen in roter Currysauce mit Kokos und Mango mit zweifarbigem Reis, garniert mit Früchten	24.00
Schweinerahmschnitzel vom Nierstück an Champignonsauce, Hausmachernudeln und Gemüse aus dem Seeland	25.00
Schweinesteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	26.00
Grilliertes Maispouardenbrüstchen an Honig- Balsamicosauce, dazu Currynudeln und Gemüse aus dem Seeland	27.00
Lammragout nach Emmentaler Art mit Safran, dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse	27.50
Zarter Kalbsragout mit Salbei, garniert mit Tomaten und Zucchini, dazu Penne- Teigwaren	29.00
Rindsschmorbraten in Merlot mit hausgemachten Spätzli und glasierten Karotten	28.00
Rosa gebratene Rindshuftstreifen „Stroganoff“ mit Paprika in Vodkasauce, serviert mit Hausmachernudeln	30.00
Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ mit Rohschinken und Salbei auf Rotweinsauce, dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto und Gemüse aus dem Seeland	36.00
Gebratenes St. Peter Fischfilet im Eimantel, dazu Tartaresauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	25.00
Grilliertes Lachssteak mit Tomaten- und Zitronenwürfel in Mandelbutter, dazu servieren wir Ihnen zweifarbiges Reisköpfli und Tagesgemüse	27.00
Gebratene Bielersee Felchenfilets an Zitronenwürfeli und Kapern in brauner Butter, dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Tagesgemüse	28.00
Eglifilets gebacken im Weinteig serviert im Körbli mit Tartaresauce, dazu Potatoe Wedges	32.00
Mezzalune Gigante- Riesenravioli gefüllt je nach Saison, auf Ruccola an rotem Pesto	22.00

Desserts

Quark- Joghurtcreme mit saisonalen Früchten	8.00
Feines Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis	8.50
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art mit Rahm	9.00
Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm	9.50
Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Beeren der Saison und Vanilleglace	12.00

Ab 15 Personen mit einheitlichem Menü

Kalte Vorspeisen**Gerne servieren wir Ihnen auch die Vorspeisen vom Mittagstisch**

Nüsslisalat (je nach Saison) auf Randencarpaccio mit Ei und gebratenem Speck	14.00
Dreierlei Bruschetta mit Tomaten, Zucchini und Steinpilzen, serviert mit Salatbouquet	14.50
Fischtatare von Forelle und Frischlachs an Sauerrahm, dazu kleines Salatbouquet	15.00
Lachscrepinettes auf Senf- Dillsauce, serviert mit gebundenem Salatbouquet auf grilliertem Antipastigemüse an Balsamico	15.00
Lauwarm, gebratene Bielersee Felchenfilets auf Gemüsevinaigrette dazu servieren wir Ihnen zweifarbigen Linsensalat und Chutney, garniert mit Salat	16.00
Luftgetrockneter Wildschweinschinken an Cumberlandsauce auf grilliertem Antipastigemüse	17.00
Salat Sahsimi mit leicht gebratenen Thunfischtranchen in Koriander, serviert auf Salat	17.00
Melonen Trilogie von Perlen mit Portwein, Schiffler mit Parmaschinken und zweifarbigen Tatare, dazu Schnittlauchkräutersauce und frisches Baguette	17.50
Fischsymphonie von geräuchertem Wildlachs, Fischtatare, Crevettencocktail und geräuchertem Forellenfilet an Meerrettichschaum	18.00
Riesencrevetten mariniert in Koriander und Chili, serviert auf Glasnudelsalat mit Soja	18.00
Vitello Tonnato von kalt aufgeschnittener, gesottener Kalbshuft an Thunfischsauce	19.50
Rindscarpaccio vom Filet, mariniert in Kräutern und Olivenöl, serviert auf Ruccola mit Tomatensalsa und Parmesan	22.00

Suppen**Gerne servieren wir Ihnen auch die Suppen vom Mittagstisch**

Hausgemachte französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	9.00
Klare Tomatensuppe mit dreifarbigem Griess- Nocken	9.50
Rote Currysuppe mit Kokos, Mango und Orangen	9.50
„Gazpacho Andalouse“ würzige kalte Gemüsesuppe mit Tomaten und Garnituren	10.50
Asiatische „Tom Kha Gai“ Pouletsuppe mit Kokosnussmilch, Zitronengras, Tomaten und rotem Chili	10.50
Bouillabaisse La Péniche, zubereitet mit Safran und Fischfilets nach Tagesangebot	12.50
Legiertes Hummersüppchen mit Crevetten und Cognac	14.00

Warme Vorspeisen

Kleines Feuilleté mit auserlesenen Steinpilzen in Cognacrahmsauce, dazu Spinat	15.00
Gebratene Lachs- Kartoffelgaletten an Senf- Dillsauce, angerichtet mit Gurkensalat	15.00
Tagliatelle al Salmone, zubereitet mit Frischlachsstreifen in Limetten- Mascarpone-rahmsauce	18.50
Grilliertes Seeteufelfischmedaillons mit Rohschinken und Salbei auf cremigem Sauerkraut	17.00
Kleines Zanderfilet in der Kartoffelkruste, serviert auf Spinat mit Tomatensalsa	18.50
Rosa gebratene Entenbrust mariniert in Honig und Ingwer, serviert auf Gemüseravioli	19.00

Mahlzeiten sind im Leben, was Sterne am Himmel in mondloser Nacht

Jeremias Gotthelf

Hauptgerichte

Poulet / Geflügel

Poulet- Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei auf Rotweinsauce, dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto Strauchtomaten im Olivenöl	27.00
Gefülltes Maispouardenbrüstchen mit Frischkäse im Parmaschinkenmantel auf Honig- Balsamicosauce, dazu Hausmachernudeln und Gemüse aus dem Seeland	28.00
Knusprig gebratenes Mistkratzerli an Curry- Buttersauce, dazu unsere beliebten Potatoe Wedges und saisonales Gemüse aus dem Seeland	30.00
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit grünem Pfeffer, dazu servieren wir Ihnen Hausmachernudeln und verschiedenes Edelgemüse	36.00

Schwein

Schweineschnitzeli „Piccata“ gebraten im Parmesanmantel und sautierten Champignons, dazu servieren wir Ihnen Rotweinsauce, Safranrisotto und Gemüse aus dem Seeland	27.00
Am Stück gebratener Schweinerücken gefüllt dreifarbigem Peperoni auf Rosmarinjus, angerichtet mit Hausmachernudeln und Gemüse aus dem Seeland	30.00
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel und gebratenen Steinpilzen auf seiner Sauce, serviert mit Kräuterrisotto und Gemüse aus dem Seeland	32.00
Am Stück gebratenes Schweinefilet an Estragonsauce, dazu servieren wir Ihnen Kartoffelpüree mit Mascarpone und Ratatouille	34.50

Kalb

Kalbsstreifen nach Zürcher Art mit Champignons, dazu Kartoffelrösti und Tagesgemüse	36.00
Kalbschnitzeli vom Grill an Limettensauce, dazu servieren wir Ihnen ein herzhaftes Safranrisotto und in Olivenöl eingelegte Cherrytomaten am Strauch	37.00
Im Ofen zubereiteter Kalbsrücken mit Fleur de Sel an Marsalasaucе, angerichtet mit Mandel- Kartoffeln und Gemüse aus dem Seeland	42.00
Saftiges Kalbssteak vom Grill auf Morchelsauce, dazu zweifarbiges Pommes Mousseline und glasiertes Gartengemüse im Paprikakörbli	44.00
Kalbsfilet- Mignons im Kartoffelring auf Trüffelrahmsauce, serviert mit Hausmachernudeln und Gemüse	46.00

Rind

Rindshohrückensteak vom Grill mit kalter Bermudadippsauce, angerichtet mit XXL- Pommes und mexikanischem Mais- Bohnengemüse	37.00
Rindsentrecôte vom Grill an Malzwhiskeysauce , dazu Pommes gaufrettes und Gemüse	38.00
Zart abgehangenes Roastbeef an traditioneller Sauce Bearnaise, dazu servieren wir Ihnen einen feinen Kartoffel- Lauchgratin und Gemüse	42.00
Filet Gulasch „Stroganoff“ leicht pikant mit allem Schischi und Sauerrahm, dazu Reis	42.00
Zarte Rindsfilet- Medaillons in der Pfefferkruste an Pinot Noir Sauce, umgeben von gebratenen Kartoffelgaletten und Romanescogemüse	44.00
Traditionelles Chateau Briand vom Rindsfilet an Sauce Bearnaise, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Birnenkartoffeln und Seeländer Gemüse	47.00

Lamm

Lammentrecôte vom Grill überbacken mit Kräuterkruste, angerichtet mit Kartoffelgnocchi, und Ratatouillegemüse	36.00
Am Stück gebratenes Lammkarree auf Kräuterjus, dazu Lyonerkartoffeln und Lauchgemüse	38.00
Grillierte Lammchops auf Tomaten- Knoblauch- Mandelragout mit Rosmarin, dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Bohnengemüse mit Speck	39.00

Unser herbstliches Wildbrett

Gerne stellen wir Ihnen das passende Wildmenü nach Ihrem Wunsch zusammen.

Vom Fischer und seiner Frau

Bouillabaisse „La Péniche“- zubereitet mit Safran und Fischstückli nach Tagesangebot	27.50
Red Snapperfilet vom Grill mit sautierten Tomaten- und Zitronenwürfel in Mandelbutter dazu servieren wir Ihnen zweifarbigen Reisköpfler	27.50
Miesmuscheln (je nach Saison) zubereitet mit frischen Kräutern im Weissweinsud	28.00
Dorschfilet gebraten im Karottenmantel, umgeben von Limettenweissweinsauce dazu servieren wir Ihnen Tomaten- Zucchini- und Salzkartoffeln	29.00
Fischpfanne zubereitet mit Fischstückli und Crevetten nach Tagesangebot in Limettensafransauce, angerichtet auf Hausmachernudeln und Broccoligemüse	32.00
Im Ligerzer Weisswein zubereitetes Saiblingsfilet an Safran- Limettensauce serviert mit Lauch- Apfelgemüse und schwarzem Venere Vollreis	32.00
Bielersee Felchenfilets gebraten im Orangenolivenöl auf mediterraner Gemüsepfanne dazu servieren wir Ihnen Schlosskartoffeln	32.00
Eglifilets gebacken im Weinteig serviert im Körbli mit Tartaresauce, dazu Potatoe Wedges	32.00
Gebratene Eglifilets „nach der Müllerin“ mit brauner Butter auf Spinat mit Salzkartoffeln	34.00
Gebratenes Seeteufelfilet im Rohschinkenmantel mit Salbei an Champagnersauce dazu servieren wir Ihnen Blattspinat mit Tomatenwürfel und gebratene Nusskartoffeln	34.00
Leicht gebratene Jakobsmuscheln in Nussöl auf einem Bett von Lauchstreifen in Weisswein dazu servieren wir Ihnen Wildreis	34.00
Gambas- überbackene Riesencrevetten mit hausgemachter Limettenbutter, dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto und Strauchtomaten im Olivenöl	42.00
Am Zitronengras- Stängel flambierter Riesencrevetten mit Pastis an seiner Sauce, dazu servieren wir Ihnen Champagnerrisotto und Strauchtomaten im Olivenöl	42.00

Vegetarische Hauptgerichte

Mezzalune Gigante – gefüllte Riesenravioli je nach Saison an rotem Pesto auf Ruccola	22.00
Pasta Mediterran – zubereitet mit Hausmachernudeln an rotem Pesto mit Grillgemüse garniert mit Parmesanchips	22.50
Gemüsepiccata von Zucchini, Auberginen und Peperoni gebraten im Parmesanmantel auf Tomatensalsa, dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto	23.00
Gefüllte Kartoffelschiffli mit mediterranem Gemüseratatouille überbacken mit Käse, serviert auf cremigem Blattspinat	23.00
Cremiges Ligerzer Weissweinsrisotto mit grilliertem Gemüse und gebacken Mozzarellasticks	24.50

Käse

Brie mit Waldhonig und Bitterorangen, dazu Früchtebrot	8.00
Käseteller mit vier verschiedenen Sorten und Früchtebrot, garniert mit Trauben	14.00
Käsebüffet mit verschiedenen Hart, Halbhart-, Weich- und Frischkäsen dazu servieren wir Ihnen Ruch- Kernen- und Früchtebrot, sowie Feigensenf und Trauben	17.00

Die Süsse Überraschung

Gerne servieren wir Ihnen auch die Desserts vom Mittagstisch

Früchtetiramisu je nach Saison mit Mascarpone und Sauerrahm	9.00
Hausgebackener Schokoladenkuchen „Fondant“ serviert mit Vanilleglace	9.00
Flammierte Creme Catalan- mit konfierten Orangenfilets	9.50
Zimt- und Pistazien-Nussparfait mit Nougat, serviert mit warmen Rotweinzwetschgen oder je nach Saison auch mit anderen Früchten	9.50
Haussorbet je nach Geschmack mit seinem Likör, garniert mit Früchten	9.50
Amarettomousse mit Mandelcroquant und seinem Shot	10.00
Zweierlei Tobleronenmousse mit Passionsfruchtsauce	10.00
Hausgemachtes Grand Marnier- Parfait auf Früchtecoulis	10.50
Karamellierte Ananas mit Orangenlikör, serviert mit Pistazienglace und marinierten Beeren	11.50
Zweifarbige Schokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen und marinierten Waldbeeren	12.00
Kleines Crepes gefüllt mit Ananas und Mangospalten an Heidelbeersauce, dazu Kokosglace	12.00
Waldbeeren mariniert in Grand Marnier, angerichtet im Hüppenblatt und seinem Coulis	13.00
Dessertteller mit fünf verschiedenen Hausspezialitäten, garniert mit Saisonfrüchten	14.00
Dessertplatte – sechs Hausspezialitäten abgefüllt in kleine Schälchen, serviert auf Steinplatte	17.00

Wussten Sie schon... informieren Sie sich auf unserer Homepage für Events

Breakfast und Brunch

Jeden **Sonntag** bieten wir von 9.30 Uhr – 12:00 Uhr Brunch an.

Für Gruppen verlangen Sie bitte unsere Brunchvorschläge

Für Gruppen ab 20 Personen auch in der Woche möglich

Mongolentopf

In den Wintermonaten genau das Richtige.

Mongolentopf mit Fleisch und Fisch

Die andere Art Fondue zu geniessen, verlangen Sie auch hierfür mehr Details

In den Sommermonaten

Unsere Loungebar vor dem Péniche mit wunderbarem Blick auf den See.

Geniessen Sie Ihr Apéro vor dem Essen oder ein kühles Bier danach, unter Palmen und Olivenbäumen lässt es sich gut verweilen. Ein Besuch lohnt sich