

Joran

RESTAURANT DU PORT

Speise- und Getränkemkarte

Carte des mets et des boissons



Salate / Salades

Blattsalat / Salade verte



7.50

Gemischter Salat / Salade mêlée



8.50

Salatteller mit Ei / Assiette de salades avec œuf dur



19.50

Salatsaucen / Sauces à salade : Französisch/française ; Italeinisch/italienne; Balsamico/balsamique

Suppen / Potages

Solothurner Wysüpli / Soupe soleuroise au vin

8.50

Spargelrahmsuppe / Crème d'asperges



9.00

Fischsüpli (Egli, Saibling, Forelle) mit Absinth und Safran

11.50

Soupe de poisson (perche, omble chevalier, truite) safranée « Fée verte »

Vorspeisen / Entrées

Spargelsalat mit marinierter Entenbrust

16.00

Magret de canard mariné sur salade d'asperges

Rösti-Pastetli mit grünen Spargeln






19.50

Vol-au-vent de roesti aux asperges vertes

Fisch / Poissons

| | |
|--|-------|
| Fisch-Chörbli (Frittierte CH-Forellenfilets), Tartaresauce, Brot <i>Corbeille de poisson (filets de truite Suisses frits), sauce tartare, pain</i> | 24.00 |
| Gebratene Forellenfilets mit Mandeln , Salzkartoffeln <i>Filets de truite sautés aux amandes, pommes nature</i> | 29.50 |
| Gebratene Felchenfilets auf Spargeln , Salzkartoffeln <i>Filets de féra sautés sur lit d'asperges, pommes nature</i> | 33.00 |
| Fisch-Trilogie aus dem See mit Bärlauch Forellenknusperli, gebratene Saiblingstreifen und Egli im Weissweinteig mit Bärlauchsauce und Salzkartoffeln <i>Trilogie de poisson lacustre à l'ail d'ours</i> Filets de truite frits, goujons d'omble chevalier sautés, filets de perches en pâtes de vin blanc, sauce à l'ail d'ours et pommes nature | 35.00 |
| Fisch-Fondue „Bielersee“ 240 g Fischfilets (Egli, Saibling, Forelle) serviert mit Trockenreis, diversen Garnituren und Saucen <i>Fondue de poisson « Lac de Bienne »</i> 240 g filets de poisson (perche, omble chevalier, truite) servis avec riz créole, diverses garnitures et sauces ab 2 Personen / à partir de 2 personnes | 36.00 |
| Süswasser-Bouillabaisse (Egli- ; Forellen- und Saiblingfilet, Flusskrebs) <i>Bouillabaisse de l'eau douce</i> (Filet de perche, de truite et d'omble chevalier, écrevisses) ab 2 Personen / à partir de 2 personnes | 35.00 |

Vegetarisch / Mets végétariens

| | | |
|--|---|-------|
| Grüne und weisse Spargeln an Bärlauchsauce <i>Asperges blanches et vertes et sauce à l'ail d'ours</i> |  | 28.00 |
| Ravioli mit Zitronen/Ricottafüllung an Salbeibutter <i>Raviolis farcis au citron et roquette avec beurre à la sauge</i> |  | 25.50 |
| Rösti-Pastetli mit Ragout von grünen und weissen Spargeln <i>Vol-au-vent de roesti au ragoût d'asperges vertes et blanches</i> |  | 27.00 |

Fleisch / Viandes

| | | |
|--|--|-------|
| Gitzi Koteletten mit Bärlauch-Rahmsauce Gemüsebouquet und Bratkartoffeln <i>Côtelettes de cabri à la crème à l'ail d'ourse</i> <i>Bouquet de légumes et pommes sautées</i> | | 31.00 |
| Rib-Eye Steak «Café de Paris», Gemüsebouquet und Nudeln in Butter <i>Steak Rib-Eye «Café de Paris», bouquet de légumes et nouilles au beurre</i> | | 34.00 |
| Panierte Schweinsschnitzel «Jean-Jacques Rousseau», Pommes frites <i>Escalopes de porc panées «Jean-Jacques Rousseau», pommes frites</i> | | 24.00 |
| Hausgemachtes Cordon bleu vom Schwein, Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc maison, bouquet de légumes et pommes frites</i> | | 26.50 |

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 7.7 % Mehrwertsteuer. Änderungen betreffend Angebot/Preise bleiben vorbehalten. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.
Tous les prix sont en francs suisses, 7.7 % TVA incluse. Modification de l'offre et de prix sous réserve.
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.

Weine im Offenausschank / *Vins ouverts*

Regionale Weine / *Vins régionaux*

Weisswein / *Vin blanc* (Chasselas)

| | 1 dl | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|--|------|------|-------|-------|
| Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann | 4.80 | 9.60 | 14.40 | 24.00 |
| Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach | | | | 24.00 |
| Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis | | | | 24.00 |

Roséwein / *Vin rosé* (Œil de Perdrix)

| | | | | |
|--|------|-------|-------|-------|
| Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach | 5.30 | 10.60 | 15.90 | 26.50 |
|--|------|-------|-------|-------|

Rotwein / *Vin rouge* (Pinot noir)

| | | | | |
|--|------|-------|-------|-------|
| Frauenkopf, Pinot Noir/Malbec, N. Bösiger, Twann | 5.70 | 11.40 | 17.10 | 28.50 |
| Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach | | | | 28.50 |
| Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis | | | | 28.50 |

Spezialitäten vom Bielersee / *Spécialités de la région du Lac de Biene*

Weisswein / *Vin blanc*

| | | | | |
|---|------|-------|-------|-------|
| Chardonnay, Hans & Peter Feitknecht, Twann | 6.30 | 12.60 | 18.90 | 31.50 |
| Pinot gris, Rebbau Andreas Stämpfli, Erlach | 6.30 | 12.60 | 18.90 | 31.50 |

Flaschenweine / *Vins en bouteille*

Regionale Weine / *Vins régionaux*

Weisswein / *Vin blanc*

| | 1 dl | 5 dl | 7 / 7.5 dl |
|---|------|------|------------|
| Chasselas, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach | | | 34.00 |
| Chasselas, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis | | | 34.00 |
| Chasselas, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann | | | 34.00 |
| Chasselas, Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz | | | 34.00 |
| Chasselas Cuvée, Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz | | | 37.00 |

Roséwein / *Vin rosé*

| | | | |
|---|--|--|-------|
| Œil de Perdrix, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann | | | 38.00 |
|---|--|--|-------|

Rotwein / *Vin rouge*

| | | | |
|--|--|--|-------|
| Pinot noir, Erlacher vom Schlosskeller, Beat Giauque, Erlach | | | 38.00 |
| Pinot noir, Weingut Schlössli Fabian Teutsch, Schafis | | | 38.00 |
| Pinot noir / Malbec, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann | | | 38.00 |
| Pinot noir, Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz | | | 38.00 |
| Trésor (Malbec/Dornfelder), Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz | | | 49.00 |
| Pinot noir Barrique Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann | | | 54.00 |

Europa / *Europe*

| | | | |
|---|------|-------|-------|
| Rioja El Coto, Crianza, Spanien / Espagne | 6.40 | 32.00 | 47.00 |
| Amarone della Valpolicella DOCG, Capricorno, Italien / Italie | | 37.00 | |
| Villa Antinori, Toscana, Italien / Italie | | | 43.00 |
| Salice Salentino D.O.C, Ionis, Italien / Italie | | | 42.00 |

Schaumweine / *Vin mousseaux*

| | | | |
|------------------|--|--------------|-----------------|
| Prosecco Treviso | | 1 dl 7.50 | 7,5 dl 45.00 |
|------------------|--|--------------|-----------------|