WINTERKARTE

Carte d'hiver

KÜCHENZEITEN
Horaires de cuisine

Mittwoch – Samstag *Mercredi – samedi*	11.30 – 13.45 & 17.30 – 21.00 Uhr
Sonntag *Dimanche*	durchgehend 11.30 – 19.00 Uhr *service continu*

V	Vegetarisch	*végétarien*
Ve	Vegan	*végan*
G	ohne Gluten	*sans gluten*
Gm	Glutenfrei möglich	*sans gluten possible*

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser es ist anders deklariert. Das Wild kommt aus Spanien.

Sämtliche Backwaren sind vom
Schloss-Beck in Nidau und werden ausschliesslich mit Schweizer Produkten erstellt.
Notre viande provient de Suisse, sauf indication contraire. Tous nos produits de boulangerie proviennent de la boulangerie Schloss-Beck à Nidau et sont élaborés exclusivement à partir de produits suisses.

RESTAURANT JORAN DU PORT · BIELERSEE

WINTERKARTE

CARTE D'HIVER

SALATE
Salades

Grüner Salat (V) **9.00**
Salade verte

Wintersalat *Salade d'hiver* (V) **12.50**
Geröstetem Chioggia Randen | Ziegenkäse | Nüssen | Orangenfilets
Betteraves de Chioggia rôties | Fromage de chèvre | aux noix | aux filets d'orange

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons (V, Gm) **13.00**
Salade de doucette avec œuf dur, lard et croûtons

Französisches, Balsamico- oder Ahorn-Brombeer-Dressing
Vinaigrette française, au vinaigre balsamique ou à l'érable et aux mûres

SUPPEN
Soupes

Kürbis-Kokos-Suppe mit Ingwer und Zitronengras (Ve, G) **9.50**
Soupe de courge et à la noix de coco avec gingembre et à la citronnelle

Bielersee Weinsuppe mit Gemüse und Croûtons (V, Gm) **9.50**
Soupe au vin du lac de Bienne avec légumes et croûtons

VORSPEISEN
Entrées

Onion-Rings mit hausgemachter Tartar-Sauce (V) **13.00**
Onion-Rings avec sauce tartare maison

Rindstatar *Tartare de bœuf* **22.00**
Gesalzene Butter aus dem Jura | Brioche-Toast | Belper-Knolle
Beurre salé du Jura | Toast à la Brioche | Boule de Belp

Gemüse - Tatar *Tartare de légumes* (V, G möglich) **18.50**
Gesalzene Butter aus dem Jura | Brioche-Toast | Belper-Knolle
Beurre salé du Jura | Toast Brioche | Boule de Belp

Pulpo mit Chorizo und Kürbis auf Salatbeet mit Ahorn-Brombeerdressing **19.50**
Poulpe au chorizo et courge sur lit de salade, vinaigrette érable-mûre

Warmes Ziegenkäse-Feigen-Tartelette *Tartelette tiède au chèvre et figues* **18.50**
auf Salatbeet mit gerösteten Macadamia-Nüssen
sur lit de salade avec noix de macadamia grillées

FLAMMKUCHEN
Tarte flambée

Elsässer ***Alsacienne*** **22.50**
Crème fraîche | Zwiebeln | Speck
Crème fraîche | Oignons | lardons

Norweger ***Norvégienne*** **23.50**
Crème fraîche | Zwiebeln | Rauchlachs
Crème fraîche | Oignons | Saumon fumé

Seeländer ***Seelandaise (Ve)*** **20.50**
Pflanzliche Crème | Gemüse
Crème végétale | légumes

Jura ***Jura (V)*** **22.50**
Crème fraîche | Zwiebeln | Jura-Bergkäse
Crème fraîche | Oignons | Fromage de montagne du Jura

Joran ***Joran*** **23.50**
Crème fraîche | Zwiebeln | Taleggio | Chorizo
Crème fraîche | Oignons | Taleggio | Chorizo

Winter ***Hiver (V)*** **23.50**
Crème fraîche | Taleggio | Kürbis | Rote Zwiebeln | frische Pilze
Crème fraîche | Taleggio | courge | oignons rouges | champignons

HAUPTGÄNGE
Plats principaux

VEGETARISCH · VÉGÉTARIEN

Rösti-Pastetli mit rahmigen Pilz-Ragout (G) **26.50**
Vol-au-vent de rösti aux ragoût crémeux de champignons d'hiver

Cremiges Taleggio-Risotto mit Apfel, Wintergemüse & Macadamia-Nüssen **25.50**
Risotto crémeux au taleggio | pomme | légumes d'hiver | noix de macadamia

Gemüse - Tatar ***Tartare légumes*** **Gm** **27.50**
Gesalzene Butter aus dem Jura | Brioche-Toast | Belper-Knolle
Beurre salé du Jura | Toast à la Brioche | Boule de Belp

Aromatisches Kürbis-Linsendal ***Dahl de lentilles et courge parfumé*** **27.50**
Momos | Cranberry | Limetten-Dipp | Jasminreis
Momos | grenade et dip au citron vert | riz au jasmin

VEGAN · VÉGAN

Rotes Thai-Curry mit Tofu-Puffs und Jasminreis (G) **27.50**
Curry rouge thaï avec bouchées de tofu et riz au Jasmin

Gemüse - Tatar ***Tartare de légumes*** **(G)** **27.50**
mit Hausbrot
avec pain maison

FLEISCH & WILD · VIANDE & GIBIER *(Fortsetzung / suite)*

Schweinsfilet vom Kräuterschwein ***Filet de porc*** **34.50**
Steinpilzsauce | Weisswein-Risotto | Gemüse
sauce au gibier | champignons frais | risotto crémeux au taleggio | légumes d'hiver

Hirschkotelett ***Côtelette de cerf*** **34.50**
Wildsauce | frische Pilze | cremigem Taleggio-Risotto | Wintergemüse
sauce au gibier | champignons frais | risotto crémeux au taleggio | légumes d'hiver

Rehschnitzel ***Escalope de chevreuil*** **38.50**
Feigen-Grapfefruitsauce | Haselnusspätzli | Rotkraut | Kürbis
sauce figue et au pamplemousse | spätzli aux noisettes | chou rouge et courge

Black-Angus-Rinds-Hohrückensteak ***Steak de faux-filet de bœuf*** **42.00**
Café de Paris | Pommes frites | Gemüse
Café de Paris | Pommes frites | Légumes

Rindstatar ***Tartare de bœuf*** **36.00**
Gesalzene Butter aus dem Jura | Brioche-Toast | Belper-Knolle
Beurre salé du Jura | Toast à la Brioche | Boule de Belp

GEFLÜGEL · VOLAILLE

Rotes Thai-Curry mit saftiger Pouletbrust und Jasminreis (G) **31.50**
Curry Rouge thaï avec surprême de poulet et riz au Jasmin

FISCH · POISSON

Hausgemachte frittierte Zanderfilets (PL) mit Pommes frites **30.50**
Filets de sandre frits maison avec frites

Gebratene Saiblingsfilets (CH) ***Filets d'omble chevalier*** **(G)** **33.00**
Grapefruit-Macadamia-Butter | Weissweinrisotto | Gemüse
Beurre au pamplemousse et aux noix de macademia | risotto au vin blanc | légumes

CHATEAUBRIAND VOM SCHWEIZER RINDSFILET

Chateaubriand de filet de bœuf suisse

Auf der heissen Platte serviert
mit acht verschiedenen Gemüsen und
Pommes allumettes

Abends ab 18 Uhr : Fr. 33.00 pro Person
Am Mittag Fr. 46.00 pro Person

Servi sur plaque chaude avec huit légumes variés
et des pommes allumettes

Le soir des 18 h CHF 33.00 par personne
À midi CHF 46.00 par personne

Bitte informieren Sie uns über Allergien und Unverträglichkeiten
Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance

WEINEMPFEHLUNGEN ZUM CHATEAUBRIAND

Notre sélection de vins

Gigondas Tradition Le Grand Montmirail

Domaine Brusset · Rhône · Frankreich / France

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Reife rote Früchte, mineralische und vanillige Noten. Vollmundig und harmonisch mit seidigen Tanninen.

Fruits rouges mûrs, notes minérales et vanillées. Riche et harmonieux, aux tanins soyeux.

Flasche / Bouteille CHF 52.00 · 1 dl CHF 7.50

Côte-Rôtie Promesse

Maison Christophe Pichon Père & Fils · Rhône · Frankreich / France

97 % Syrah · 3 % Viognier

Veilchen, rote Früchte und schwarzer Pfeffer. Kirsche und Pflaume am Gaumen, feine Tannine und langer Abgang.

Violette, fruits rouges et poivre noir. Cerise et prune en bouche, tanins fins et longue finale.

Flasche / Bouteille CHF 72.00 · 1 dl CHF 10.00

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Domaine Rossignol-Trapet · Burgund / Bourgogne · Frankreich / France

Pinot Noir

Vielschichtiger Burgunder aus alten Reben. Verbindet Struktur und aromatische Kraft mit Finesse und Eleganz.

Bourgogne complexe issu de vieilles vignes. Structure et puissance aromatique, finesse et élégance.

Flasche / Bouteille CHF 84.00 · 1 dl CHF 12.00

Pommard Les Poutures

Domaine Lejeune · Burgund / Bourgogne · Frankreich / France

Pinot Noir

Kräftig und elegant, mit fruchtiger Aromatik, ausgeprägter Tanninstruktur und anhaltendem Abgang.

Corsé et élégant, aux arômes fruités, à la structure tannique affirmée et à la belle persistance.

Flasche / Bouteille CHF 79.50 · 1 dl CHF 11.30

Pauillac 2021

De Château Pichon Longueville Baron · Bordeaux · Frankreich / France

12 Monate im Barrique / 12 mois en barriques

Fruchtig, geschmeidig und ausgewogen. Ein zugänglicher Pauillac, zwölf Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Fruité, souple et équilibré. Un Pauillac accessible, élevé douze mois en barriques d'un vin.

Flasche / Bouteille CHF 62.00 · 1 dl CHF 8.80

Tomás Postigo 3er Año

Tomás Postigo · Ribera del Duero · Spanien / Espagne

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec

Dunkle Beeren, Tabak und Schokolade. Geschmeidig, dicht und konzentriert, mit langem, edlem Abgang.

Baies noires, tabac et chocolat. Souple, dense et concentré, avec une longue finale élégante.

Flasche / Bouteille CHF 62.50 · 1 dl CHF 8.90