

*Joran*  
RESTAURANT DU PORT

**Snack-  
und  
Getränkete**

**Petite carte  
et  
carte des boissons**

**BIELERSEE**   
*gastro*

**Bielersee-Gastro AG  
Gastro Lac de Bienne SA**

## ZMORGE / *Petit-déjeuner*

Ausschliesslich von 08.30 – 11.00 Uhr /

*Seulement de 08h30 à 11h00*

---

### Matrosen-Zmorge / *Petit-déjeuner Matelot*

18.00

1 Gipfeli, 1 Körner-Mütschli, Brot,  
3 regionale Käsesorten, 2 Portionen Butter  
2 Portionen Konfitüre, 1 Glas Orangensaft  
2 Tassen Kaffee, Tee,  
Ovomaltine oder Schokolade

*1 croissant, 1 petit pain aux graines,  
pain en tranches, 3 sortes de fromages  
de la région, 2 portions de beurre,  
2 portions de confiture, 1 verre de jus  
d'orange, 2 tasses de café, thé,  
ovomaltine ou chocolat*



### Kapitäns-Zmorge / *Petit-déjeuner capitaine*

25.00

Matrosen-Zmorge  
plus 40 g Schinken, 1 Joghurt  
1 Picknick-Ei, 1 Portion Butter

*Petit-déjeuner Matelot  
plus 40 g de jambon, 1 yogourt  
1 œuf dur, 1 portion de beurre*



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. Mehrwertsteuer.

Änderungen betreffend Angebot/Preise bleiben vorbehalten. Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.

*Tous les prix sont en francs suisses, TVA incluse. Modification de l'offre et de prix sous réserve.  
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits*

# FLAMMKUCHEN / *Tartes flambées*

Durchgehend von 11.30-21.30 Uhr /

*Non-stop de 11h30 à 21h30*

---

**Elsässer Flammkuchen (Original) / L'Alsacienne** 21.50


Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel

*Crème fraîche, oignons, lardons*

**Norwegischer Flammkuchen / La Norvégienne** 23.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs

*Crème fraîche, oignons, saumon fumé*

**Jura-Flammkuchen / La Jurassienne**  20.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Jura-Bergkäse

*Crème fraîche, oignons, fromage du Jura*

NEU :



**Veganer Seeländer Flammkuchen / La Seelandaise** 23.50

Pflanzliche Flammkuchencreme und viel Gemüse

*Crème végétale pour tartes flambées et beaucoup de légumes*

# SNACK'S

Ausschliesslich von 14.00 - 18.00 Uhr /

Uniquement de 14h00 à 18h00

---

**Blattsalat** / *Salade verte*



7.90

**Gemischter Salat** / *Salade mêlée*



9.70

*Salade de doucette avec œuf, lard et croûtons*

Salatsaucen / *Sauces à salade* :

Hausdressing oder unsere französische Salatsauce / *Vinaigrette maison* ou  
notre sauce française

**Bärlauchsuppe**



8.50

**Solothurner Wysüpli**



8.50

*Soupe soleuroise au vin*

**Tagessuppe** / *es hät solangs hät*



8.50

*Potage du jour / il a, tant qu'il a*

**Schweizerplättli** / *Assiette Suisse*

(Schinken, Salami und drei regionale Käsesorten)

23.50

*(jambon, salami et trois fromages divers de la région)*

**Sandwich** mit Schinken, Salami oder Käse /

8.80

*/ au jambon, salami ou fromage*

**Gemischtes Sandwich** / *Sandwich mêlé*

9.50

**Chicken-Nuggets** mit Pommes frites / *et frites*

20.50

**Fisch-Chörbli** mit Tatarsauce

25.00

*Corbeille de poissons sauce tartare, pain*

oder mit einer kleinen Portion Pommes / *aves frites*

+ 5.50

**Portion Pommes frites** / *Portion de frites*



8.70.

## Weine im Offenausschank / Vins ouverts

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Weisswein / Vin blanc</b>				
Chasselas, Hämmerli, Ins	6.50	13.00	19.50	32.50
<i>Helles, klares Strohgelb. Fruchtig-duftige Nase mit zartem Lindenblütenbouquet und etwas Zitrone. Fruchtsüßer, mundfüllender Auftritt. Cremige, mineralische Struktur, dezente aber prickelnde Säure. Feine Aromatik mit Andeutungen von Birne und Banane.</i>				
Anker, Blanc de noir, Hämmerli	7.50	15.00	22.50	37.50
<i>Vier Monate in teilweise gebrauchten Barriques ausgebaut und entzückt mit einem Zwiebelschalenrosa und einer gehaltvollen Beerennase. Am Gaumen ist der Barrique-Ausbau gut spürbar, mit Karamelltöne, auch etwas Eiche. Dahinter verstecken sich spannende, würzige Fruchtnoten. Helle und dunklere Früchte geben sich ein Stelldichein, etwas Pinot-Himbeere ist zu erahnen. Stolzer Abgang.</i>				
Sauvignon blanc, Hämmerli, Ins	7.40	14.80	22.20	37.00
Chardonnay, Andrey Ligerz	7.20	14.40	21.60	36.00

### Roséwein / Vin rosé

Œil de Perdrix , Andrey Schafis,	7.00	14.00	21.00	35.00
----------------------------------	------	-------	-------	-------

### Rotwein / Vin rouge

Pinot noir Hämmerli Ins,	7.50	15.00	22.50	37.50
<i>Purpur mit dunklem Kern. Schwarze Kirsche, fast südliche Kräuter und Caramel im Bouquet. Extrem viel Substanz, in Samt und Seide verpackt. Ladungen von Waldbeeren, erneut Caramel. Komplex, aristokratische Eleganz, runde Gerbstoffe.</i>				

## Bier / Bière

### Offenausschank / Pression

Feldschlösschen Original 4.8 % / Panaché	4.90	6.80
Feldschlösschen Amber 5.2 %	4.90	6.80
Monaco	5.00	

### Flaschen / Bouteilles

La Marmotte, helles, unfiltriertes Bielerbier / bière blonde et non filtrée de Bienne 5.2 %	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei / sans alcool 3,3 dl	5.20
Schneider Weisse, Weissbier / bière blanche	7.40

## Kaffee, Tee, Milch, / Café, thé, lait

---

Kaffee, Espresso, Ristretto / <i>Café, Espresso, Ristretto</i>	4.60
Schale / <i>Café au lait</i>	4.80
Espresso doppelt / <i>Double espresso</i>	6.10
Espresso macchiato	4.70
Cappuccino	4.90
Latte macchiato (mit Aroma + Fr. 0.75)	5.60

***Wir haben auch laktosefreie Milch /  
Nous avons aussi du lait sans lactose***

Ovomaltine / Schokolade (kalt/warm) / Ovomaltine / Chocolat (chaud/froid)	2 dl	4.60
Milch warm / kalt / <i>Lait chaud / froid</i>	2 dl	4.00

Teeauswahl / Choix de thés (Schwarztee, Grüntee, Pfefferminze, Hagenbutten, Eisenkraut, Früchtetee / <i>noir, vert, menthe, cynorrhodon, verveine, fruit</i> )	4.50
--	------

Caffè Corretto Grappa	6.20
-----------------------	------

## Kalte Getränke / Boissons froides

---

	2 dl	3 dl	5 dl
Bielerseewasser <i>gazeuse / non gazeuse</i>		4.50	5.50
Bielerseewasser <i>non gazeuse</i>		4.50	5.50
Henniez Gomméz		4.70	5.70
Coca Cola, Rivella, Schorle, Citro		4.90	5.50
Cola Zero PET			5.90
Hausgemachter Eistee / <i>Thé froid maison</i>		5.50	6.50
Orangensaft / <i>Jus d'orange Michel</i>	4.90		
Sanbitter (0,98 dl)	4.90		
Grodino	5.50		
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	4.90		

# Unsere Apéro-Empfehlungen



**NEU: RhabarBär mit Tonic oder Schaumwein  
mit / ohne Alkohol! – unser Hit!  
Oder als Longdrink mit Erdbeeren**

## Mit Alkohol / avec alcool

### Unsere Sprizzer:

Frühlings-Sprizz mit Martini Fiero (ähnlich wie Aperol)	11.00
Limoncello-Sprizz	12.00
Framboise-Sprizz	12.00
Haus-Gin-Tonic mit Maracuja «Gin do Mar»	8.00

## Ohne Alkohol / sans alcool

<b>Alkohlfreier Prosecco (ein Geheim-Tipp)</b>	<b>7.50</b>
Alkohlfreier Hugo	9.00