

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  euf dur



19.50

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



Suppen / Potages

Solothurner Wys uppli / Soupe soleuroise au vin



8.50

Fischs uppli (Egli, Saibling und Forelle) mit Absinth und Safran

Soupe de poisson (perche, omble chevalier et truite) safran e «Fée verte»

11.50

K urbissuppe mit Kokosmilch und Chili

Crème de potiron au lait de coco et chili



9.50

Vorspeisen / Entrées

Ger auchertes Forellenfilet mit Blattsalat und Meerrettichschaum

Filet de truite fumée avec salade verte et mousse au raifort

19.00

Rösti-Pastetli mit Wurzelgem use

Vol-au-vent de r osti avec légumes racines



18.50

Hausmarinierte Entenbrust auf Blattsalat

Magret de canard mariné maison sur salade verte

21.50

Fisch / Poissons

Fisch-Chörbli (Frittierte CH-Forellenfilets), Tartaresauce, Brot <i>Corbeille de poisson (filets de truite Suisses frits), sauce tartare, pain</i>	24.00
Gebackene Eglifilets im Bielersee-Weissweinteig mit Tartaresauce und Salzkartoffeln <i>Filets de perche frits en pâte de vin blanc du Lac de Bienne avec sauce tartare et pommes nature</i>	32.00
Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln <i>Filets de truite sautés aux amandes avec pommes nature</i>	28.00
Fisch-Trilogie aus dem See auf Schnittlauchsauc Forellenkusperli, gebratene Saiblingstreifen und Egli im Weissweinteig Salzkartoffeln <i>Trilogie de poisson lacustre sur sauce à la ciboulette</i> Filets de truite frits, goujons d'omble chevalier sautés, filets de perches en pâtes de vin blanc, pommes nature	35.00
Süsswasser-Bouillabaisse (Egli-, Forellen- und Saiblingfilet, Flusskrebs) <i>Bouillabaisse de l'eau douce</i> <i>(Filet de perche, de truite et d'omble chevalier, écrevisses)</i>	35.00
Fisch-Fondue „Bielersee“ 240 g Fischfilets (Egli, Saibling und Forelle) serviert mit Trockenreis, diversen Garnituren und Saucen <i>Fondue de poisson «Lac de Bienne»</i> <i>240 g filets de poisson (perche, omble chevalier et truite)</i> <i>servis avec riz créole, diverses garnitures et sauces</i> ab 2 Personen / à partir de 2 personnes	36.00

Vegetarisch / Végétarien



Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei <i>Assiette de légumes avec pommes nature et œuf au plat</i>	25.00
Kürbis-Girasoli an Salbeibutter <i>Girasoli de potiron au beurre de sauge</i>	27.00

Fleisch / Viandes

Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites <i>Entrecôte de bœuf, beurre aux fines herbes artisanal Légumes et pommes frites</i>	34.00
Hausgemachtes Schweins Cordon bleu „Tête de Moine“ Gemüsebouquet und Pommes frites <i>Cordon bleu de porc maison «Tête de Moine» Bouquet de légumes et pommes frites</i>	27.50
Panierte Schweinsschnitzel „Jean-Jacques Rousseau“ mit Pommes frites <i>Escalopes de porc panées «Jean-Jacques Rousseau» avec pommes frites</i>	26.00
Perlhuhnbrust an Steinpilz-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzli <i>Suprême de pintade aux bolets à la crème et spätzli maison</i>	27.50
Rehgeschnetzelt an Pinot Noir Sauce Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut und Preiselbeer-Apfel <i>Emincé de chevreuil au Pinot Noir Spätzli maison, choux rouges et pomme aux airelles</i>	31.00
Wildschwein Pfeffer mit Eierschwämmli und Croutons Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Preiselbeer-Apfel <i>Civet de sanglier aux chanterelles et croûtons Spätzli maison, choux rouges et pomme aux airelles</i>	28.00

Herkunfts Deklaration : Wildschwein-Österreich ; Reh-Europe ; Perlhuhn-Frankreich
Déclaration d'origine : Sanglier-Autriche ; Chevreuil-Europe ; Pintade- France

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			36.00
---	--	--	-------

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, Italien / Italie		1 dl 7.50	7,5 dl 45.00
------------------------------------	--	--------------	-----------------