



# Restaurant Joran du Port

---

## SPEISEKARTE

⚓ Hafenrestaurant ⚓

Mo – Di 11.30h – 13.45h

Mi – Sa 11.30h – 13.45h | 17.30h – 21.00h

Sonntag durchgehend von 11.30h – 19.00h

## **SALATE**

**Bunter Blattsalat — 9.--**

**Frühlingsalat — 12.50**

Bauernspeck · Ei · Croûtons

**Warmer Spargelsalat — 19.50**

Pulpo · Cherrytomaten · Ingwer-Rhabarber-Dressing

**Warmer Spargelsalat vegetarisch — 17.50**

Weisschimmelkäse · Cherrytomaten · Ingwer-Rhabarber-Dressing

## **SUPPEN**

**Bielersee Wysüpli — 9.50**

Weisswein · Gemüse · Croûtons

**Bärlauch-Kartoffelcrèmesuppe — 11.--**

Morchel-Frischkäse

## **VORSPEISEN**

**Rindstatar Joran (CH) — 22.--**

Gesalzene Jura-Butter · Brioche-Toast · Belper Knolle

**Mediterranes Gemüse-Tatar — 18.50**

Brioche-Toast · Belper Knolle (vegan möglich)

## **FLAMMKUCHEN**

### **Elsässer — 22.50**

Crème fraîche · Zwiebeln · Speck

### **Norweger — 23.50**

Crème fraîche · Zwiebeln · Rauchlachs

### **Seeländer — 20.50**

Pflanzliche Crème · Gemüse

### **Jura — 22.50**

Crème fraîche · Zwiebeln · Jura-Bergkäse

### **Frühling Vegetarisch — 23.50**

Crème fraîche · Zwiebeln · Raclette-Käse · Grüner Spargel

### **Frühling Speck — 25.50**

Crème fraîche · Zwiebeln · Bauernspeck · Raclette-Käse · Grüner Spargel

## **VEGETARISCH**

### **Fregola Sarda — 27.--**

Weisschimmelkäse · Grüner Spargel · Cherry-Tomaten

### **Rösti-Pastetli — 26.50**

Saisonale Pilze · Gemüse

### **Mediterranes Gemüse-Tatar — 29.50**

Brioche-Toast · Belper Knolle

## **Vegan**

**Mediterranes Gemüse-Tatar — 27.50**

Hausbrot

**Gebackene Gemüse-Momos mit geräuchertem Tofu — 27.--**

Rotes Thai-Curry · Reis

## **FISCH**

**Hausgemachte frittierte Zanderfilets (PL) — 26.--**

Hausgemachte Tartarsauce

**Gebratene Saiblingsfilets (CH) — 33.--**

Vin Jaune-Sauce · Bärlauch-Kartoffeln · Spargeln

## **FLEISCH**

**Kräuter-Schweins-Kotelette (CH) — 32.50**

Morchelsauce · Krokette · Gemüse

**Black-Angus-Rinds-Hohrückensteak (CH) — 42.--**

Café de Paris · Gemüse · Krokette

**Lammfilet (AU) — 41.--**

Pommery-Senf-Sauce · Bärlauch-Kartoffeln · Spargelragoût

**Rindstatar Joran (CH) — 36.--**

Gesalzene Jura-Butter · Brioche-Toast · Belper Knolle

**Pouletbrust (CH) — 31.50**

Rotes Thai-Curry · Gemüse · Reis

## **SPEZIALITÄTEN AM ABEND**

### **Portion Weisser Spargel — 29.50**

Hausgemachte Hollandaise · Bärlauch-Kartoffeln

### **Portion Weisser Spargel mit Rohschinken CH— 32.50**

Hausgemachte Hollandaise · Bärlauch-Kartoffeln

Die Herkunft der Spargeln kann je nach Verfügbarkeit variieren.  
Wenn immer möglich aus der Schweiz.

### **Rindsfilet-Médailles (CH) — 44.50**

Grüner und weisser Spargel · Sauce Hollandaise · Krokette

## APÉRO EMPFEHLUNGEN

**Naturtrüb 2025, Chasselas, 1 dl — 7.--**

Jung. Erfrischend. Unfiltriert.

**#nofilter: Wie es die Tradition will, ist der Neuenburger Chasselas unfiltriert. Das macht ihn intensiver und zugänglicher. So lässt er kein Apéro aus. Immer mit dabei: Fruchtiges Apfelaroma (erinnert an Cidre) und Zitrusnoten.**

**Die schön milde Säure erfrischt den Gaumen**

**Rhabarbar-Sprizz — 12.--**

**Ingwerer Sprizz — 12.--**

**Framboise Sprizz — 12.--**

**Röteli (Kirsche) Sprizz — 12.--**

**Scharfer Röteli-Sprizz — 12.--**

**Limoncello Sprizz — 12.--**

**Mandarinen Sprizz — 12.--**

## APÉRO EMPFEHLUNGEN ohne Alkohol

**Rhabarbar-Sprizz — 11.--**

**Manzoni Sprizz (alkoholfrei) — 11.--**

**Secco Apfel & Blüten (alkoholfrei) — 7.50**

## APÉRO EMPFEHLUNGEN fast ohne Alkohol

**(Likör mit alkoholfreiem Schaumwein)**

**Ingwerer Sprizz — 11.--**

**Framboise Sprizz — 11.--**

**Röteli Sprizz — 11.--**

**Limoncello Sprizz — 11.--**

**Mandarinen Sprizz — 11.--**

# Weine im Offenausschank

## Weisswein

Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	11.5 %	pro dl	6.60
Chasselas Barrique, Ronny Hubschmid, AOC Bielersee	11.9 %	pro dl	7.90
Sauvignon Blanc, Weingut Schlössli, Schafis	12.5 %	pro dl	7.50
Pinot Gris, Weingut Tschugg, Marolf Weine, Erlach	13.5 %	pro dl	7.50
Chardonnay, Weingut Frauenkopf, Twann	13.0 %	pro dl	7.30
Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC	13.0 %	pro dl	8.80

## Rotwein

Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins, AOC Bern	13.0 %	pro dl	7.10
La Passion (2022), Hämmerli Ins, AOC Bern	13.0 %	pro dl	7.50
Cheval Noir 2022, Merlot, Bordeaux – St. Emilion AC	14.0 %	pro dl	7.80
Lagrein Pure Origin DOC	13.5 %	pro dl	6.40
Ripasso della Valpolicella (2023), DOC Maso Maroni	14.0 %	pro dl	7.60
El Jardin de La Emperatriz tinto 2021, Rioja, Spanien	14.5 %	pro dl	7.70

## Regionaler Schaumwein

Blanc de Blancs Brut, Weingut Frauenkopf, Nick Bösiger 12.0 % 1 dl 8.--  
Aus den Trauben Chasselas, Pinot Gris und Chardonnay. Duftend nach weissen Blüten und Steinfrüchten mit dezenten Hefenoten. Am Gaumen süss-frische Quitte und eine feine Perlage. Traditionelle Flaschengärung.

Mauler alkoholfrei / sans alcool 1 dl 6.--

## Roséwein

Oeil de Perdrix, Andreyweine Schafis, AOC Neuchâtel 12.8 % 1 dl 7.--  
Der gesellige Nachbar von nebenan: Dieser Neuenburger stammt von Parzellen in Le Landeron. Er bringt mit: Erdbeere und Himbeere, etwas Zitrus und würzige Kräuter. Gehaltvoll, breit und offen. Gesellt sich im Sommer besonders gerne zu Grilladen.

B By Bauquière, AOP Côtes de Provence (2025) 12.5 % 1 dl 7.--