



Restaurant Joran du Port

à-la-carte

⚓ Restaurant du Port ⚓

Mo/Lu – Di/Ma 11.30h – 13.45h

Mi/Mer – Sam 11.30h – 13.45h | 17.30h – 21.00h

Sonntag/Dimanche en continu 11.30h – 19.00h

SALATE | SALADES

Grüner Salat | Salade verte — 9.--

Sommersalat | Salade d'été — 12.50

Bauernspeck | Lard paysan · Ei | Œuf · | Croûtons

Gemischter Salat | Salade mêlée — 12.50

Kirschen-Balsamico-Dressing | vinaigrette aux cerise

SUPPEN | SOUPES

Weinsuppe | Soupe au vin blanc du lac de Bienne — 9.50

Weisswein | Vin blanc · Gemüse | légumes · Croûtons

Gazpacho Andalouse — 12.--

Olives et basilic

VORSPEISE | ENTRÉES

Onion-Rings — 13.--

Sauce tartare maison

Rindstatar | Tatare de bœuf Joran (CH) — 22.--

Beurre salé du Jura · Toasts à la Brioche · Boule de Belp

Gemüsetatar

Tatare de Légumes méditerranéens — 18.50

Toasts à la Brioche · Boule de Belp (option végétalienne disponible)

Belperknolle (kann auch vegan mit Hausbrot serviert werden)

FLAMMKUCHEN | TARTE FLAMBÉE

Elsässer | Alsacienne — 22.50

Crème fraîche · Oignons · Lardon

Norweger | Norvégienne — 23.50

Crème fraîche · Oignons · Saumon fumé

Seeländer | Seelandaise — 20.50

Crème à base de plantes · Légumes

Jura — 22.50

Crème fraîche · Oignons · Fromage de montagne du Jura

Sommer | L'Été — 23.50

Crème fraîche · Oignons · Taggello · Chorizo

VEGETARISCH | VÉGÉTARIEN

Rösti-Pastetli

Vol-au-vent aux pommes de terre rôties — 26.50

Champignons de saison · Légumes

Gemüse-Tatar

Tatare de Légumes méditerranéens — 29.50

Toasts à la Brioche · Belper Knolle | Boule de Belp

VEGAN I VÉGÉTALIEN

Gemüse-Tatar

Tatare de Légumes méditerranéens — 27.50

Hausbrot | Pain maison

Curry Rouge thaï — 27.50

Tofu-Puffs | Beignets de tofu Riz au Jasmin

FISCH I POISSON

Hausgemachte frittierte Zanderfilets (PL)

Filets de sandre frits maison — 26.--

Sauce tartare maison

Gebratene Saiblingsfilets (CH)

Filets d'omble chevalier (CH) — 33.--

Artischocken-Limetten-Sauce Kartoffeln Gemüse

Sauce aux artichauts et au citron vert Pommes de terre Légumes

FLEISCH I VIANDE

Kräuter-Schweins-Kotelette (CH)

Côte de porc aux herbes — 32.50

Café de Paris · Pommes Duchesse · Légumes

Black-Angus-Rinds-Hohrückensteak (CH)

Steak de faux-filet de bœuf Black Angus — 42.--

Café de Paris · Pommes Duchesse · Légumes

Rinds-Tatar I Tatare de boeuf Joran (CH) — 36.--

Beurre salé du Jura Brioche-Toast · Boule de Belp

Pouletbrust (CH) I Surprême de poulet — 31.50

Curry rouge thaï · Légumes · Riz

Alle Fleischgerichte als Fitness-Teller möglich + CHF 4.00 /

ABENDSPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS DU SOIR

VORSPEISE | ENTRÉES

Mediterraner Salat | Salade méditerranéenne — 19.50

Pulpo · Cherry-Tomaten · Kartoffeln · Artischocken
Poulpe · tomates cerises · Pommes de terre · Artichauts

Mediterraner Salat « vegetarisch »

Salade méditerranéenne « végétarien » — 19.50

Taleggio · tomates cerises · Pommes de terre · Artichauts

VEGETARISCH | VÉGÉTARIEN

Taleggio im Mandelmantel mit Melone und Aprikose Taleggio enrobé d'amandes au melon et à l'abricot — 27.--

Tomaten-Safran-Bulgur · Grillgemüse · Zatar-Joghurt
Boulgour aux tomates et au safran · Légumes grillés · Yaourt au zaatar

VEGAN | VÉGÉTALIEN

Momos mit Auberginen-Linsen-Dahl Momos accompagnés d'un dahl aux aubergines et aux lentilles — 28.--

Curry rouge thaï · Jasmin-Riz

FLEISCH | VIANDE

Lammfilet | Filet d'agneau (AU) — 41.--

Tomaten-Safran-Bulgur · Grillgemüse · Zatar-Joghurt
Boulgour aux tomates et au safran · Légumes grillés · Yaourt au zaatar

APÉRO

Naturtrüeb 2025, Chasselas, 1 dl — 7.--

Jeune. Rafrâichissant. Non filtré.

#nofilter : Comme le veut la tradition, le chasselas neuchâtelois n'est pas filtré.

Cela le rend plus intense et plus accessible. Ainsi, il ne manque jamais un apéro. Toujours de la partie : arôme fruité de pomme (rappelle le cidre) et notes d'agrumes.

Rhabarbär-Sprizz — 12.--

Ingwer | Gingembre Sprizz — 12.--

Himbeer | Framboise Sprizz — 12.--

Röteli (Cerise) Sprizz — 12.--

Röteli fort Sprizz — 12.--

Limoncello Sprizz — 12.--

HUGO — 12.--

APÉRO sans alcool

Rhabarbär-Sprizz — 11.--

Manzoni Sprizz — 11.--

Secco pommes et fleurs — 7.50

HUGO — 11.--

APÉRO avec un peu alcool

(Liqueur à base de vin mousseux sans alcool)

Ingwer | Gingembre Sprizz — 11.--

Himbeer | Framboise Sprizz — 11.--

Röteli Sprizz — 11.--

Limoncello Sprizz — 11.--

Vins ouverts

Vin blanc

Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	11.5 %	par dl	6.60
Chasselas Barrique, Ronny Hubschmid, AOC Bielersee	11.9 %	par dl	7.90
Sauvignon Blanc, Weingut Schlössli, Schafis	12.5 %	par dl	7.50
Pinot Gris, Weingut Tschugg, Marolf Weine, Erlach	13.5 %	par dl	7.50
Moment Inattendu, Vermentino (Rolle), Provence	12.5 %	par dl	7.30
El Jardin de La Emperatriz weisser Rioja, Spanien	13.4 %	par dl	7.00

Vin rouge

Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins, AOC Bern	13.0 %	par dl	7.10
La Passion (2022), Hämmerli Ins, AOC Bern	13.0 %	par dl	7.50
Ripasso della Valpolicella (2023), DOC Maso Maroni	14.0 %	par dl	7.60
El Jardin de La Emperatriz tinto 2021, Rioja, Spanien	14.5 %	par dl	7.70

Vin mousseux régional

Blanc de Blancs Brut, Weingut Frauenkopf, Nick Bösiger	12.0 %	1 dl	8.--
Élaboré à partir de cépages Chasselas, Pinot Gris et Chardonnay. Nez de fleurs blanches et de fruits à noyau, avec de discrètes notes de levure. En bouche, des arômes de coing à la fois sucrés et frais, accompagnés d'un perlage fin. Fermentation traditionnelle en bouteille.			
Mauler sans alcool		1 dl	6.--

Vin rosé

Œil de Perdrix, Andreyweine Schafis, AOC Neuchâtel	12.8 %	1 dl	7.10
Le voisin convivial d'à côté : ce vin neuchâtelois provient de parcelles situées au Landeron. Il offre des arômes de fraise et de framboise, avec une touche d'agrumes et d'herbes aromatiques. Il est corsé, ample et franc. Il accompagne particulièrement bien les grillades en été.			
B By Bauquière, AOP Côtes de Provence (2025)	12.5 %	1 dl	7.10