



Restaurant Joran du Port

KLEINE KARTE

Ganztags von 11.30h bis 21.00h

Geniesse Apéro- Plättli, Flammkuchen und Salate - mit Blick auf den Bielersee. Wir freuen uns, dass du hier bist und wünschen dir "e Guete!".

Planst du einen Anlass? Komm zu uns! Verbringe unvergessliche Momente mit deiner Familie, deinem Verein oder deinem Team. Melde dich, wir beraten dich gerne: joran@bielersee.ch

RESTAURANT DU PORT



APÉRO

Prosecco / ohne Alkohol	7.50 / 5.00
Hugo / ohne Alkohol	9.00 / 8.50
Aperol / ohne Alkohol	9.00 / 8.50
Gin do Mar (aus den Azoren mit Maracujá)	9.00
Joran spécial	11.00
Sommer-Drink Joran (Rosé mit Pink-Grapefruit)	11.00
Weisswein, Das isch Läbä	1dl 6.00
Rosé, Das isch Läbä	1dl 5.80
Schweizerplättli 	
Planchette Suisse	12.50
Käse und Rauchwurstspezialitäten 	
<i>Spécialités de fromages et de saucisses fumées</i>	
Käseplättli 	
<i>Planchette de fromages</i>	11.00
Nachos mit hausgemachter Tomatensalsa und Jalapenos <i>Nachos avec sauce de tomate fait maison et jalapenos</i>	9.50
Portion Pommes Frites	8.70
Bruschetta mit frischem Basilikum auf leckerem Pinsa 	
<i>Bruschetta au basilic frais sur pain Pinsa</i>	
oder gross zum Teilen	
ou grande assiette pour partager	Klein 12.50 Gross 14.50

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MwSt.

KLEINE KARTE

Saisonaler Blattsalat mit Kernen und Hausdressing Salade de saison avec graines et dressing fait maison	7.90
Saisonaler gemischter Salat mit Kernen Salade mêlée saisonale avec graines Hausgemachtes Dressing oder balsamico Dressing zur Wahl <i>Au choix dressing fait maison ou sauce balsamique</i>	9.70
Gazpacho Andaluz	9.00
Siedfleischsalat salade de bouilli (es hat solangs hat...)	25.50
Norwegerflammenkuchen Tarte flambée norvégienne Crème fraîche, Zwiebeln, Rauchlachs Crème fraîche, oignons, saumon fumé	23.50
Elsässerflammenkuchen Tarte flambée alsacienne Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel Crème fraîche, oignons, lardons	21.50
Jura-Flammkuchen Tarte flambée jurassienne Crème fraîche, Zwiebeln, Jura-Bergkäse Crème fraîche, oignons, fromage du Jura	20.50
Seeländer-Flammkuchen Tarte flambée seelandaise Crème fraîche, Zwiebeln, Seeländer Gemüse Crème fraîche, oignons, légumes seelandais	20.50
Fisch Chörbli (frittierte Eglifilets) Tartarsauce und Brot Corbeille de poisson (filets de perches frits), sauce tartare, pain	25.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MwSt.