



SCHLÖSSLI BIEL-BIENNE
BANKETTDOKUMENTATION
AUSGABE 2026

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLÖSSLI

Das Bistrot Châtelet mit seinem Speiserestaurant im Brasserie-Stil bietet den idealen Rahmen für Familienfeiern, Geburtstage, Geschäftsessen, Weihnachtsanlässe und weitere besondere Momente.

Unser kreatives Küchenteam - unter der Leitung von Luis Gerpe - legt grossen Wert auf regionale Zutaten und kreiert mit Leidenschaft Gerichte, die Ihre Wünsche kulinarisch erfüllen.

Um Ihnen die Entscheidung zu erleichtern, haben wir auf den folgenden Seiten eine Auswahl an Menüs zusammengestellt. Sie können die Gänge ganz nach Ihren Vorlieben kombinieren und austauschen. Selbstverständlich halten wir auch köstliche vegetarische Optionen für Sie bereit.

Hier eine Kurzübersicht unserer Dokumentation:

| | |
|----------------------------------|---------|
| Menüvorschläge Frühling & Sommer | Seite 3 |
| Menüvorschläge Herbst & Winter | Seite 4 |
| Empfehlungen für Grebtessen | Seite 5 |
| Aperitif Kompositionen | Seite 6 |
| Wein- und Getränkeauswahl | Seite 7 |

Um Speisen und Getränke für Ihren Anlass zu definieren, die Dekoration oder andere Details zu besprechen, bitten wir Sie, einen Termin zu vereinbaren.

Ihre Kontaktpersonen:

Oliver Tura, Leitung Hotellerie

Tel. 032 344 08 32 / oliver.tura@schlossli-biel.ch

Valérie Kaltenrieder, Assistentin Leitung Hotellerie

Tel. 032 344 08 37 / valerie.kaltenrieder@schloessli-biel.ch

Unser Team freut sich, Sie im Schlössli begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING-SOMMER

(AB 10 PERSONEN)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Menu 1 / CHF 35 Salat Caprese mit Tomaten-Büffelmozzarella *** Gebratenes Zanderfilet Safransauce Pommes risolées und Saisongemüse *** Tarte au citron meringuée</p> | <p>Menu 2 / CHF 37 Zucchini-Basilikumcremesuppe *** Schweins Saltimbocca Portweinjus Weissweinsrisotto mediterranes Gemüse *** Coupe Romanoff</p> |
| <p>Menu 3 / CHF 40 Curry Zitronengras Suppe Crevettenspiess *** Pouletbrust im Speckmantel Frischkäsefüllung mit Kräutern Bunter Reis und Sommergemüse *** Rhabarber Parfait mit Erdbeeren</p> | <p>Menu 4 / CHF 48 Tomaten Tonnato *** Lammnierstück in Kräuterkruste Tessiner Polenta grilliertes Antipastigemüse *** Emmentaler Nidlekuchen Meringue</p> |
| <p>Menu 5 / CHF 50 Spargelsuppe mit Knoblauchbaguette *** Rindsfilet Stroganoff Butternudeln Marktgemüse *** Himbeer-Mango Tiramisu</p> | <p>Menu 6 / CHF 52 Bunter griechischer Salat Cavaillonmelone *** Gebratener Kalbsrücken Zitronen Hollandaise neue Bratkartoffeln und Spargeln *** Symphonie von Schoggimousse Pistazien, Früchtegarnitur</p> |
| <p>VEGI Menu 7 / CHF 35 Sommersalat auf Zucchini Carpaccio geröstete Haselnüsse und Zitronenöl *** Spargelrisotto Belper Knolle *** Heidelbeeren Cheesecake</p> | <p>VEGI Menu 8 / CHF 35 Toskanischer Brotsalat Tomaten, Gurken und Oliven *** Hausgemachte Tortellini Ricotta, Dörrtomaten, Bärlauchpesto *** Hausgemachte Cremeschnitte</p> |

MENÜVORSCHLÄGE HERBST-WINTER

(AB 10 PERSONEN)

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Menu 1 / CHF 35</p> <p>Herbstsalat mit Speck, Birnen karamellisierte Baumnüsse ***</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes Waldpilzrahmsauce Herbstgemüse und Butternudeln ***</p> <p>Parfait Grand Marnier mit Orangensalat</p> | <p>Menu 2 / CHF 37</p> <p>Nüsslersalat mit Ei ***</p> <p>Saurer Mocken Grossmutter Art Kartoffelstock, Bohnenbündel ***</p> <p>Hausgemachter Apfelkuchen Zimtglace</p> |
| <p>Menu 3 / CHF 39</p> <p>Französische Zwiebelsuppe Camembert-Crostini ***</p> <p>Coq au Vin rouge karamellisiertes Schmor Gemüse Polenta ***</p> <p>Crêpes Noisette mit Apfelkrapfen</p> | <p>Menu 4 / CHF 44</p> <p>Schafiser Weissweinschaumsuppe Blätterteigstange ***</p> <p>Eglofflets meunière Beurre noisette, Kapern Pommes naturees und Marktgemüse ***</p> <p>Caramelköpfler mit Rahm und Früchte</p> |
| <p>Menu 5 / CHF 49</p> <p>Graved Lachs Honig-Dill-Senf sauce, Wintersalat ***</p> <p>Kalbsnierenstückbraten im Kräutermantel Balsamicojus Weissweinsrisotto, Ofengemüse ***</p> <p>Zimtparfait lauwarmer Zwetschgen</p> | <p>Menu 6 / CHF 56</p> <p>Herbstsalat mit fein geschnittenem Rohschinken ***</p> <p>Rindsfiletmédallions an Sauce Béarnaise Pommes Frites und Gemüsebouquet ***</p> <p>Tobleronenmousse pochierte Rotweinsbirnen</p> |
| <p>VEGI Menu 7 / CHF 35</p> <p>Gemüsetatar mit Toast Honig-Senf Dip ***</p> <p>Steinpilzrisotto mit Salbei-Chips ***</p> <p>Crème brûlée mit Himbeersorbet</p> | <p>VEGI Menu 8 / CHF 35</p> <p>Randen-Carpaccio, Kürbiswürfel Ruccolasalat ***</p> <p>Sellerie-Picatta Spaghetti, rassistige Tomatensauce ***</p> <p>Lauwarmer Schokoladenkuchen Passionsfruchtsorbet</p> |

VORSCHLÄGE FÜR GREBTESSEN

Vorspeisen

Gemischter Schlössli-Salat mit Chefsauce CHF 9.00

Salat Caprese mit Tomaten-Büffelmozzarella CHF 12.50

Nüsslersalat mit Speck und Ei CHF 13.00

Tomatencremesuppe mit Mascarpone CHF 9.50

Bouillon Royale CHF 8.00

Hauptgänge

Kalter Schlössli Teller mit einer Variation von Käse und Fleisch CHF 20.00

Warme Buurehamme mit Kartoffelsalat CHF 24.00

Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce CHF 27.00

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff mit Butternudeln CHF 25.00

Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung und Gemüse garnitur CHF 21.00

Desserts

Caramelköppli mit Rahm CHF 7.50

Panna Cotta mit Beerensauce CHF 7.50

Mango-Tiramisu CHF 7.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce CHF 9.00

Duo von weissem und dunklem Schokoladenmousse mit Himbeeren CHF 10.00

UNSERE APERITIF VORSCHLÄGE

Mini Apero Schlössli / CHF 6.50

Blätterteiggebäck assortiert, marinierte Oliven, Hobelkäse

Apero Seeland / CHF 18.50

Mini Schinkengipfeli

Regionale Käse-Fleischplatte

Crostini mit Rauchlachs und Meerrettichsauerrahm

Hausgemachte Focaccia mit Trockentomaten und Rosmarin

Seeländer Gemüsestäbchen mit hausgemachten Dippsaucen

Apero Schüssinsel / CHF 23.—

Blätterteiggebäck assortiert

Rinds Meatballs mit Kräutersauerrahm

Mini-Käsekuchen mit Speck und Lauch

Crevetten Cocktail mit Früchten im Glas

Crêpe-Rollen mit Lachs, Frischkäse und Rucola-Rohschinken

Apero-Riche oder Stehlunch / CHF 44.—

Lachstatar im Glas mit Avocado-creme, Limette und Koriander

Carpaccio vom Rind gerollt, gefüllt mit Rucola und Parmesan

Burratina-Häppchen mit Tomaten-Confit und Basilikumöl

Ceviche vom Wolfsbarsch im Glas mit Mango und Chili

Jakobsmuscheln auf Zitronenrisotto in Schale

Mini-Beef-Wellington Häppchen mit Champagner-Jus

Kleine Trüffel-Tagliatelle im Parmesankorb

Confierte Entenbrust auf Süsskartoffel-Stampf

Holunderblüten Panna-Cotta mit Himbeer- coulis

Gebrannte Creme mit Bourbon-Vanille

Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

Zitronen Meringue Tartelettes

UNSER WEIN- UND GETRÄNKEANGEBOT

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|------------------------------|--------|------|
| Adelbodner Mineralwasser | 100 cl | 7.00 |
| Süssgetränke (Rivella, Cola) | 100 cl | 9.00 |
| San Bitter | 20 cl | 4.00 |
| Aprikosensaft | 20 cl | 3.50 |
| Orangensaft | 100 cl | 8.50 |

Unsere beliebten Bowlen

| | | |
|------------------------------------------|--------|-------|
| Bowle mit frischen Früchten | 100 cl | 35.00 |
| Alkoholfreie Bowle mit frischen Früchten | 100 cl | 19.00 |

Aperos

| | | |
|---------------|-------|------|
| Aperol Spritz | | 8.50 |
| Kir | 10 cl | 5.00 |

Weissweine

| | | |
|---------------------------------------------------|-------|-------|
| "Châtelet blanc", Fendant, Weingut Seewer, Susten | 50 cl | 19.00 |
| Chasselas, Stephan Martin, Ligerz | 75 cl | 35.00 |
| "Sélection", Stephan Martin, Ligerz | 75 cl | 40.00 |
| Sauvignon Blanc, Hannes Louis, Schafis | 75 cl | 40.00 |

Œil de Perdrix

| | | |
|-----------------------------------------|-------|-------|
| "Châtelet rosé", Weingut Seewer, Susten | 50 cl | 19.00 |
| Œil de Perdrix, Stephan Martin, Ligerz | 75 cl | 35.00 |

Rotweine

| | | |
|------------------------------------------------------|-------|-------|
| "Châtelet rouge", Pinot Noir, Weingut Seewer, Susten | 50 cl | 19.00 |
| Schafiser Pinot Noir, Hannes Louis, Schafis | 75 cl | 35.00 |
| Pinot Noir Barique, Stephan Martin, Ligerz | 75 cl | 45.00 |
| "Positivo", Weingut Seewer, Susten | 75 cl | 45.00 |
| Valpolicella DOC Ripasso, La Groletta | 75 cl | 42.00 |

Schaumweine

| | | |
|----------------------------------------------|-------|-------|
| "Perles de Stéphane", Stephan Martin, Ligerz | 75 cl | 48.00 |
| Prosecco | 10 cl | 6.00 |
| Prosecco | 75 cl | 39.00 |