

LA CARTE

« Chez nous on se sent et on mange bien »
« Bi üs isch und isst me gärn »

Menus

15.06.2026 – 19.06.2026

Lundi

Gemüsecremesuppe
Velouté de légumes

Blätterteigpastetli mit Champignons
Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln
zweifarbigen Karotten

*Tartelettes feuilletées aux champignons
pleurotes et oignons nouveaux
carottes bicolores*

Melonensalat mit Minze
Salade de melon à la menthe

Mardi

Bieler Weissweinsuppe
Soupe au vin blanc de Bienne

Spaghetti Bolognese
confierte Cherrytomaten, Reibkäse
*Spaghetti bolognaise avec
des tomates cerises confites, fromage rapé*

Mississippi Cake
Cake Mississippi

Mercredi

Zucchetticremesuppe mit Kokos
Velouté de courgettes à la noix de coco

Pouletschenkel Tandoori
Joghurtsauce

Reis und Brokkoli
*Cuisses de poulet Tandoori
sauce au yaourt, riz et brocoli*

Vanilleglace mit
marinierten Erdbeeren
Glace à la vanille avec fraises marinées

Jeudi

Pfälzerkarottensuppe mit Kerbel
Soupe de carottes de Palatinat au cerfeuil

Rindsragout an
Rotwein-Holunderblütensauce
Kräuterspätzli und Butterbohnen
*Ragoût de boeuf à la sauce au vin rouge
et aux fleurs de sureau
spätzli aux herbes, haricots verts au beurre*

Rhabarbermousse mit Mandelkrokant
*Mousse à la rhubarbe
croquant aux amandes*

Vendredi

Bouillon mit Kräutern und Gemüse
Bouillon aux herbes et aux légumes

Seelachs Nuggets
Remouladensauce
Pommes Frites, Blattmangold
*Nuggets de colin, sauce remoulade
pommes frites, blettes*

Eclair mit Schokoladencreme
Éclair à la crème au chocolat

Ein Gang geschenkt - *un plat offert*

Schlössli-Menu

24.00

inkl. Suppe, Salat, Tagesteller, Dessert
*y compris potage, salade
assiette du jour et dessert*

Tagessuppe – *potage du jour* 4.00

Menusalat – *salade de menu* 4.00

Tagesteller – *assiette du jour* 16.00

Tagesdessert – *dessert du jour* 4.00

Sharing is Caring

26.00 pro Person

« Kalte Fleischvariation »

Roastbeef, kalter Schweinsbraten
Vitello tonnato, Antipasti-Gemüse
Pommes Frites und diverse Dipp-Saucen

*Roastbeef, rôti de porc froid
vitello tonnato, légumes en antipasti
pommes frites et diverses sauces*

Wochen-SPEZ

25.50

Tomaten-Tonnato»
Tomaten-Carpaccio mit Thunfischcreme
und Apfelkapern

*Carpaccio de tomates à la crème de thon
et aux pommes et câpres*

Vegi-HIT

15.00

Spanische Kartoffel-Tortilla
Sommergemüse und mariniertes Rucola

*Tortilla espagnole aux pommes de terre avec
légumes d'été et à la roquette marinée*

Klassiker

25.00

Schlössli - Schnipo
Schweinshuft, Preiselbeeren, Zitrone
Pommes Frites

*Escalope viennoise du Schlössli
pommes frites, sauce aux airelles et citron*

Wir verwenden hauptsächlich Fleischerzeugnisse und Geflügel
aus der CH. Beim Fisch informieren wir mündlich. Folgende
Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland deklariert:
Rind – Südamerika, Lamm – Irland, Kaninchen – Ungarn,
Ente – Frankreich, Schwein – Deutschland, Wild – Österreich
Produktionsland Brot: Schweiz

Le Week-end

20.06.2026 – 21.06.2026

Samedi

Erbsensuppe mit Minze
Soupe aux petits pois à la menthe

Sautiertes Schweinshalssteak
Kräuterbuttersauce
Griessgnocchi, Mini-Maiskolben
*Steak de cou de porc sauté
sauce au beurre aux herbes
gnocchi romaine et mini-épis de maïs*

Waldbeerenjoghurt
Yaourt aux fruits de bois

Dimanche

Liebstocksuppe
Soupe à la livèche

Kalbsgeschnetzeltes an
Zitronenrahmsauce
Butternudeln und Sommergemüse
*Émincé de veau à la
sauce crème citronnée
nouilles au beurre et légumes d'été*

Kirschen-Clafoutis
Clafoutis aux cerises

Nos douceurs sucrées

Süsse Verführungen

Tagesdessert 4.00
Dessert du jour

Wähe/Kuchen 4.50
Gâteau aux fruits

Hausgemachter Cake 2.50
Petit cake fait maison

Coupe Romanoff ½ Portion 7.50
Coupe Romanoff 1 Portion 9.50

Café-Glacé à la Schlössli ½ Portion 6.50
Café glacé à la Schlössli 1 Portion 9.50

Erdbeertörtchen 4.50
Tartelettes aux fraises

Creemeschnitte / jeden Mittwoch 4.50
Mille-feuille / tous les mercredis

Öffnungszeiten – *heures d'ouverture*

Restaurant – *restaurant*
11:30h – 13:30h

Bistrot und Terrasse – *Bistrot et terrasse*

8:45h – 17:00h – *lundi-samedi*
9:30h – 17:00h – *dimanche*

032 344 08 21

reception@schloessli-biel.ch

BOISSONS

« Chez nous on se sent et on mange bien »
« Bi üs isch und isst me gärn »

Boissons froides

Mineral- und Süssgetränke

Adelbodner mit und ohne Kohlensäure Coca-Cola, Rivella rot und blau	
20 cl	2.00
30 cl	3.00
Schlössli-Wasser (<i>pro Person</i>)	1.50
Schweppes Bitter Lemon, 25 cl	3.50
Schweppes Tonic, 25 cl	3.50
Red Bull, 25 cl	4.00
Cola, Cola zero, Fanta, 50 cl Pet	4.00
Nestea, 50 cl Pet	4.00
Apfelschorle, Süssmost, 50 cl Pet	4.00
Adelbodner mit und ohne, 40 cl	4.50
Adelbodner mit und ohne, 100 cl	7.00
Süssgetränke, 100 cl (<i>Cola, Rivella rot und blau</i>)	8.50



Boissons chaudes

Heisse Getränke

Kaffee, Espresso	3.50
Milchkaffee	3.50
Cappuccino, Latte macchiato	4.00
Schoggi, Ovo heiss	4.00
Schlössli-Kaffi	7.50
Teesorten (Läng Gass Tee)	3.50

Assam & Indian Chai (Schwarz), Ginger Lemon, Edelweiss (Kräuter), Berner Rosen (Früchte), Vervaine (Eisenkraut), Pfefferminze, Jasmine Pearl (Grüntee)



Des jus

Gsund bis obeusä

Orangensaft Premium, 20 cl	3.50
Aprikosensaft, 20 cl	3.50
Pfirsichsaft, 20 cl	3.50

Vins

Weinangebot

Vin du Schlössli

Unser Hauswein

« Châtelet rouge, rosé et blanc »

Weingut Seewer, Susten (VS)

4.00 / 10 cl

19.00 / 50 cl



Vins en bouteille

Flaschenweine

Chasselas

Johannes Louis, Schafis

35.00

Sauvignon Blanc

Johannes Louis, Schafis

40.00

Œil de Perdrix

Stephan Martin, Ligerz

35.00



Pinot Noir

Johannes Louis, Schafis

35.00

Pinot Noir Grande Cuvée AOC

Weingut Seewer, Susten (VS)

45.00

« Positivo »

Weingut Seewer, Susten (VS)

45.00



Nos spécialités de la région

Regionale Spezialitäten

Bänz Apfel – Kirsche

Bänz Apfel – Traube

3.50 / 33 cl

Apéritifs sans alcool

Aperitif ohne %

San Bitter	4.00
Sanpellegrino Aranciata	4.00



Apéritifs avec alcool

Aperitif mit %

Kir, 10 cl	5.50
Campari/Cynar, 4 cl	5.50
Martini weiss und rot, 4 cl	5.50
Suze, 4 cl	5.50
Sherry/Portwein, 4 cl	5.50
Pastis, 2 cl	5.50
Aperol Spritz	7.00
Cüpli Prosecco	6.00
Prosecco Piccolo, 20cl	11.00

Spiritueux

Spirituosen

Williams, Apricotine	5.00
Amaretto	5.00
Grappa Brunello	7.00
Lie, Marc, Weinbrand	7.00
Balvenie 12 years	9.00

Cocktails

Gin Tonic	8.50
Cuba Libre	8.50
Whisky Cola	8.50



Bières

Biere

Egger Bier Lager, 33 cl	4.00
Egger Bier Dunkel, 33 cl	4.00
Alkoholfreies Bier, 33 cl	4.00
Appenzeller Zitronen Panache, 33 cl	4.00
Appenzeller Quöllfrisch, 33 cl	4.00
"Picon-Bière"	5.50

« Chez nous on se sent et on mange bien »
« Bi üs isch und isst me gärn »

