

St.Petersinsel
île saint-pierre

RESTAURANT & HOTEL CLOITRE
DEPUIS 1127

Speisekarte und Getränkekarte

Restaurant & Klosterhotel St. Petersinsel



VORSPEISEN/KALTE SPEISEN PLATS FROIDS

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 10.50
Salade verte avec graines grillées
H, E, P

Klostersalat «gemischter Salat nach Art des Hauses» 12.50
Salade du cloître, salade composée maison
C, E, G, L, M, P

Gratinierter Ziegenkäse an Zupfsalat, Rosmarinhonig, Passionsfrucht 15.80
Fromage de chèvre gratiné sur laitue cueillie, miel de romarin, fruit de la passion
H, E, P

Garnierter Schweizer Wurstsalat mit Greyerzer Käse 24.00
Salade suisse de cervelats garnie accompagnée de fromage de gruyère
G, L, H, E, A, P

Insel Teller mit verschiedene Trockenwürsten 34.00
serviert mit Butter und Brot (Saftschinken, verschiedene Trockenwürste, Rauch-
Speck und Käse Variationen)
*Assiette de l'île avec diverses saucisses sèches, servis avec du beurre et du pain (jambon
juteux, différentes saucisses sèches, bacon fumé et
variations de bacon et de fromage)*

- Dressing Nach Wahl: Französisch/Italienisch
 - *Sauce à choix: à la française/à l'italienne*
- C, F, G, H, L, M, P

POMMES FRITES

Portion Pommes Frites 8.50
Portion de Pommes frites

Portion Süsskartoffelpommes 10.50
Portion de frites de patates douces

VEGETARISCH & FISCH PLATS VÉGÉTARIENS & POISSONS

Schweizer Lachsforellenfilets gebraten 39.00
auf Rosmarin-Kartoffeln mit Zitronen-Aiolisauce und mediterranem Gemüse
Filets de truite Suisse rôtis, sur pommes de terre au romarin avec aioli au citron et légumes méditerranéens
D, G, L, P

Eglifilet «la perche Loë, CH Zucht vom Lötschberg» Müllerinnenart 47.80
mit Salzkartoffeln und Marktgemüse
Eglifilet «la perche Loë CH élevage du lötschberg» à la meunière avec pommes de terre bouillies
et légumes du marché

D, G, L, P

Insel Knusperli vom Zander mit Salzkartoffeln und Remouladensauce 31.00
Croustillants de sandre de l'île avec pommes de terre salées et sauce rémoulade
A, C, G, L, P

Rotes Kokos-Linsen-Dal mit Pitabrot und Koriander-Minz Joghurt 27.80
Dal de lentilles rouges à la noix de coco avec pain pita et yaourt à la coriandre et la menthe
G,N

FITNESS-TELLER / PLATS FITNESS

Entrecôte vom Schweizer Rind, hausgemachter Kräuterbutter 41.00
und Salat bouquet
Entrecôte de bœuf suisse, beurre aux herbes maison et bouquet de salades
G

Schweizer Lachsforellenfilet gebraten 36.00
mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet
Filet de truite saumonée Suisse roti avec sauce miel-aneth-moutarde et bouquet de salade
A, G, M, P

Insel Knusperli vom Zander mit Salatbouquet und Remouladensauce 32.00
Sandre croustillant de l'île accompagné d'un bouquet de salade et d'une sauce rémoulade
A, C, D, G, M, L, P

HAUPTGERICHTE – FLEISCH / VIANDES

| | |
|---|-------|
| Entrecôte vom Schweizer Rind (220g) mit Folienkartoffeln, Marktgemüse und Sauerrahm <i>Entrecôte de bœuf suisse (220 g.)</i> <i>avec des pommes de terre au four, des légumes du marché et crème fraîche</i> G | 46.50 |
| Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und Reibkäse nach Art des Hauses <i>Viande hachée avec cornets, compote de pommes et fromage râpé, style maison</i> A,L,C | 24.90 |
| Schweizer «Backhähnchen» (Brust, Schenkel) mit Kartoffelsalat <i>Poulet frit CH avec salade de pommes de terre</i> A,C,G,M | 29.00 |
| Kloster Hacktätschli vom Rind und Schwein mit Kartoffelstock, Marktgemüse & Röstzwiebeln <i>avec purée de pommes de terre, légumes du marché et oignons frits</i> C,G,L,M | 25.70 |
| «Inselschmaus» Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb mit Preiselbeeren, serviert mit Pommes Frites und Marktgemüse <i>«Régale de l'île» escalope viennoise de veau suisse, airelles rouges</i> <i>servi avec des pommes frites et légumes du marché</i> A, C, P, L | 45.00 |

VERSCHIEDENE RÖSTI DIFFERENTS RÖSTIS

| | |
|---|-------|
| Goldbraune Butter-Rösti mit norwegischem Rauchlachs aus Norwegen und Meerrettichcreme <i>Rösti au beurre brun doré, saumon fumé norvégien et crème au raifort</i> A, D, L, P | 26.80 |
| Goldbraune Butter-Rösti mit gebratenem Speck und karamellisierten Zwiebeln <i>Rösti au beurre brun doré, lard grillé et un confit d'onions</i> A, L, P | 23.80 |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE BOISSONS SANS ALCOHOL

| | | |
|---|----------------|-----------------|
| “Hahnenwasser mit Früchten” <i>L'eau du robinet avec fruit</i> | 5dl/7.5dl | 3.10 /3.80 |
| Hausgemachter Kloster Eistee mit Minze | 3dl/5dl/7.5dl | 4.90/6.90/9.80 |
| Hausgemachter Eistee mit Fruchtmix | 3dl/5dl/7.5dl | 5.60/7.90/10.40 |
| Weisser Traubensaft von der St.Petersinsel | 3dl/5dl/7.5dl | 4.90/6.70/9.40 |
| Valsler Classic | 33cl/50cl/75cl | 4.70/6.80/8.20 |
| Valsler Silence | 33cl/50cl/75cl | 4.70/6.80/8.20 |
| Rivella Rot/Blau | 33cl | 4.90 |
| Coca Cola/Zero/Light | 33cl | 4.90 |
| Sprite/Fanta | 33cl | 4.90 |
| Apfelschorle/Süssmost | 33cl | 4.90 |
| Indian/Lemon Tonic Water | 20cl | 4.90 |
| Tomatensaft | 20cl | 5.80 |
| Orangensaft | 3dl/5dl | 4.90/5.90 |
| Ginger Bier | 2dl | 4.80 |
| Suure Moscht (mit/ohne Alkohol) | 50cl | 5.90 |
| Lurisia La Nostra Aranciata (Orange) | 2.75dl | 4.90 |
| Lurisia Il Nostro Chinotto (Bitterorange) | 2.75dl | 4.90 |
| Lurisia La Nostra Gazzosa (Zitrone) | 2.75dl | 4.90 |

WARME GETRÄNKE / BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|------|
| Café/Espresso/Ristretto | 4.80 |
| Cappuccino/Schale | 5.60 |
| Latte Macchiato | 5.90 |
| Doppelter Espresso | 6.40 |
| Schwarztee, Pfefferminze, Früchtetee, Grüntee, Verveine | 4.90 |
| Schokolade/Ovo (kalt /warm) | 5.60 |

APERITIF / APÉRITIF

| | |
|---|-------|
| Aperol Spritz | 11.90 |
| Gespritzter süss/sauer | 8.90 |
| Campari, 23 Vol.% mit 1dl Orangensaft | 11.20 |
| Cynar, 16,5 Vol.% | 7.90 |
| Martini, 15 Vol.% | 8.20 |
| Ramazotti | 7.90 |
| Emmental Old – Cherry | 10.90 |
| Emmental Ingwer - Soda | 10.40 |
| Emmental Sturm Minze – Hugo | 11.90 |
| Emmental Quitten – Spritz | 11.90 |
| Emmental Alte Aprikose – Orangen Spritz | 11.90 |

Schaumweine und Champagner

| | |
|---|--------|
| «es Cüpli» Prosecco Riva del Frati, Italien DOC | 8.90 |
| Les Rêveries, Schaumwein von der St.Petersinsel | 9.40 |
| Dom Perignon Vintage 2010 (NUR als Flasche erhältlich) | 390.00 |

SPIRITUOSEN SPIRITUEUX

| | | |
|---|-----|------|
| Lie von der St.Petersinsel 42 Vol.% | 2cl | 5.80 |
| Williams/Marc von der St.Petersinsel 42 Vol.% | 2cl | 5.90 |
| Weinbrand von der St.Petersinsel 42 Vol.% | 2cl | 5.90 |
| Damasson rouge, 40 Vol.% | 2cl | 8.90 |
| Berner Rosen, 42% Vol.% | 2cl | 6.80 |
| Vieille Prune, 42 Vol.% | 2cl | 8.90 |
| Absinthe , 52 Vol.% | 2cl | 7.80 |
| | | |
| Grappa di Amarone | 2cl | 6.80 |
| Grappa di Brunello | 2cl | 7.20 |
| Grappa di Moscato | 2cl | 6.80 |
| Grappa di Barolo | 2cl | 7.90 |
| Grappa di Barbera | 2cl | 7.80 |
| Grappa di Nebbiolo | 2cl | 7.90 |



Gastgeberin Franziska Immer
L'hôtesse Franziska Immer

Vielen herzlichen Dank für Ihren heutigen Besuch!
Feste feiern, Seminare durchführen, oder einem besonderen Anlass einen würdigen
Rahmen geben. Erleben Sie weitere genussreiche Stunden bei uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Merci beaucoup de votre visite!

*Pour des occasions festives, des séminaires ou un événement particulier dans un cadre
superbe.*

Venez partager d'autres moments gourmands chez nous.

Nous nous réjouissons de votre prochaine visite!

Stefan Beer
Küchenchef/*Chef cuisinier*

Fleisch und Fisch Deklaration:

Déclaration relative à la viande et des poissons:

Schweiz: Kalb, Rind, Geflügel, Schwein

Schweiz: Lachsforellen, Egli

Norwegen: Rauchlachs

Estland: Zander, Egli

Suisse: veau, bœuf, volaille, porc

Suisse: Truite, perche

Norvège: saumon

Estland : Sander, perche

Liste der Allergene / Liste des allergènes:

- A **Glutenhaltige Getreide**, namentlich Weizen, Roggen, Gerste
Hafer oder Hybridstämme davon
Céréales au gluten, à savoir blé, seigle, orge,
avoine ou leurs souches hybridées
- B **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustacés et produits à base de crustacés
- C **Eier von Geflügel** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Œufs de volailles et produits à base d'œufs
- D **Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Poisson et produits à base de poisson
- E **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Arachides et produits à base d'arachides
- F **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja et produits à base de soja
- G **Milch von Säugetieren** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lait d'origine Animal et produits à base de lait
- H **Schalenfrüchte** und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queensland Nüsse
Fruits à coque et produits à base de fruits à coque, à savoir
amandes, noisettes, noix, noix de pécan, noix du Brésil, pistache,
noix de macadamia ou du Queensland
- L **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Céleri et produits à base de céleri
- M **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Moutarde et produits à base de moutarde
- N **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Graines de sésames et produits à base de graines de sésame
- P **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupin et produits à base de lupin
- R **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mollusques et produits à base de mollusques