



Cateringangebot Offre de catering

Kursfahrt
Croisière

Saison
2025



Kursfahrt Croisière

Die schönsten Ausflugsziele im Drei-Seen-Land bereist man mit dem Schiff. Auf dem längsten befahrbaren Wasserweg der Schweiz verwöhnen wir unsere Gäste mit einer Auswahl an regionalen Köstlichkeiten, die das Drei-Seen-Land charakterisieren. Gerne beraten wir Sie bei der Reiseplanung und der Auswahl aus unserem Gastronomieangebot persönlich.

C'est en bateau que l'on visite les plus belles destinations du Pays des Trois-Lacs. Sur la plus longue voie navigable de Suisse, nous prenons soin de nos passagers en leurs proposant entre autres de nombreuses délicatesses de la région qui caractérisent si bien notre Pays des Trois-Lacs. C'est avec grand plaisir que nous vous conseillons personnellement dans l'organisation de votre croisière et la sélection des propositions de restauration.

Seite
Page

03

**Getränke
Boissons**

Seite
Page

06

**Frühstücke
Petit-déjeuners**

Seite
Page

07

**Apéro
Apéritif**

Seite
Page

11

**Menüs
Menus**

Seite
Page

16

**Gut zu wissen
Bon à savoir**

Seite
Page

18

**Allgemeine
Geschäftsbedingungen
Conditions générales**

Bitte beachten Sie, dass die folgenden Angebote für Gruppen ab 10 Personen gelten. Um einen reibungslosen Service zu gewährleisten, sind wir darauf angewiesen, dass Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste auswählen. Selbstverständlich bieten wir für Vegetarier/Veganer einen alternativen Hauptgang an.

Veuillez noter que les offres suivantes ne sont valables que pour des groupes à partir de 10 personnes. Afin de vous garantir un service de qualité, nous vous remercions de choisir une variante de menu pour vos invités. Pour les personnes végétariennes/véganes, nous offrons tout naturellement une alternative pour le plat principal.



Getränke

Boissons

Weisswein Vin blanc

Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins	75 cl	CHF 38.—
Chasselas, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 38.—
Riesling 32°, mit Früchten und Kräutern aromatisiert (aus Rieslingtrauben, mit Vakuumdestillation entalkoholisiert) alkoholfrei sans alcool	75 cl	CHF 44.—

Roséwein Vin rosé

CEil de Perdrix, Schafiser, Weingut Andrey, Ligerz	75 cl	CHF 41.—
CEil de Perdrix, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis	75 cl	CHF 41.—

Rotwein Vin rouge (Pinot noir)

Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins	75 cl	CHF 44.—
Pinot noir/Malbec, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 44.—
Pinot Noir 37° mit Himbeere und Kirsche aromatisiert alkoholfrei sans alcool	75 cl	CHF 49.—

Spezialitäten Spécialités

Chardonnay, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 54.—
Pinot noir Barrique, Frauenkopf, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 54.—
La Passion, Weingut Hämmerli, Ins (44% Gamaret, 30% Cabernet Dorsa, 26% St-Laurent)	75 cl	CHF 54.—

Schaumwein Vin mousseux

Frauenkopf brut, Blanc de Bleue, Nick Bösiger, Twann	75 cl	CHF 52.—
Mauler, Cuvée Tradition brut, «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 57.—
Mauler, Cuvée Tradition brut, «Méthode traditionnelle»	150 cl	CHF 114.—
Mauler, Cuvée Tradition brut, «Méthode traditionnelle»	300 cl	CHF 225.—
Mauler, Cuvée Tradition brut, «Méthode traditionnelle»	600 cl	CHF 450.—
Mauler, Cuvée Tradition Rosé brut, «Méthode traditionnelle»	75 cl	CHF 60.—
Mauler alkoholfrei sans alcool	75 cl	CHF 40.—
PriSecco Cuvée 23° Rhabarber, Apfel, Blüte alkoholfrei sans alcool	75 cl	CHF 40.—

Bier (Flaschen) Bière (bouteilles)

Quöllfrisch hell spéciale 4,8%	33 cl	CHF 6.—
Quöllfrisch alkoholfrei sans alcool	33 cl	CHF 6.—
Zitronen-Panaché 0,0 alkoholfrei sans alcool	33 cl	CHF 6.—
Lööli-Bier hell Bière blonde biennoise non filtrée 4,6%	33 cl	CHF 6.80

Aperitifs und Spirituosen Apéritifs et spiritueux

Martini weiss blanc 15%	4 cl	CHF 6.—
Campari 23%	4 cl	CHF 6.—
Cynar 16,5%	4 cl	CHF 6.—
Gin 27 (ohne Zusatz Tonic) Gin 27 (sans ajout de tonic) 40%	4 cl	CHF 7.—

Regionale Spirituosen Spiritueux régionaux

Vieille Prune, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 5.—
Williams, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 5.—
Grappotto, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 6.50
Marc Barrique Pinot noir, Spezialitätenbrennerei Zürcher, Port 40%	2 cl	CHF 5.—

Bowlen Punchs

Früchtebowle mit Alkohol (mind. 5 Liter) Punch aux fruits, alcoolisé (5 litres au minimum)	1 l	CHF 35.—
Früchtebowle ohne Alkohol (mind. 5 Liter) Punch aux fruits, sans alcool (5 litres au minimum)	1 l	CHF 29.—

Zapfengeld | Droit de bouchon

Für alkoholische Getränke, die durch den Veranstalter geliefert werden, erheben wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld. | Pour les boissons alcoolisées fournies par l'organisateur, nous percevons un droit de bouchon par bouteille ouverte.

Wein Vin	5 dl 7,5 dl	CHF 35.—
Spirituosen Spiritueux	7 dl 1 l	CHF 50.—
Bier Bière	3,3 dl 5 dl	CHF 4.—

Kaffee, Tee, Milch Café, thé/infusion, lait

Kaffee, Espresso Café, Espresso	CHF 4.80
Doppelter Espresso Espresso double	CHF 6.20
Schale Café au lait	CHF 5.10
Ovomaltine warm oder kalt Ovomaltine chaud ou froid	CHF 4.90
Schokolade warm oder kalt Chocolat chaud ou froid	CHF 4.90
Tee (Schwarztee, Pfefferminz, Hagebutten, Eisenkraut und Grüntee) Thé/infusion (thé noir, menthe, cynorrhodon, verveine et thé vert)	CHF 4.60

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte Eau minérale, limonades et jus

Appenzell Mineralwasser laut Eau gazeuse	100 cl	CHF 10.—
Appenzell Mineralwasser still Eau non gazeuse	100 cl	CHF 10.—
Goba-Cola	50 cl	CHF 5.50
Goba-Cola Zero	50 cl	CHF 5.50
Bschorle	33 cl	CHF 4.90
Flauder Iisfee Thé froid	50 cl	CHF 5.50
Orangensaft Jus d'orange	20 cl	CHF 5.—
Flauder Gents (Tonic Water)	20 cl	CHF 5.10
Gents Bitter Lemon	20 cl	CHF 5.10

Frühstück Petit-déjeuner

Gipfeli und Mütschli Croissant et petit pain

Buttergipfeli | Croissant au beurre IP Suisse

CHF 2.20

Körnermütschli | Petit pain aux céréales IP Suisse

CHF 2.40

Matrosen-Zmorge Petit-déjeuner Matelot

1 Gipfeli, 1 Körnermütschli, Brot, 3 regionale Käsesorten,
2 Portionen Butter und Konfitüre, 1 Glas Orangensaft,
2 Tassen Kaffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade

CHF 19.—

1 croissant, 1 petit pain aux céréales, pain, 3 sortes de fromage
de la région, 2 portions de beurre et de confitures, 1 verre
de jus d'orange, 2 tasses de café, thé, Ovomaltine ou chocolat

Kapitäns-Zmorge Petit-déjeuner Capitaine

Matrosen-Zmorge plus 1 Zöpfli, 1 Joghurt,
1 gekochtes Ei, 40 g Schinken

CHF 27.—

Petit-déjeuner Matelot plus 1 petite tresse, 1 yogourt,
1 œuf dur, 40 g de jambon

Apéro Apéritif

Öppis zum Knabbere Quelque chose à grignoter

Chips, Nüssli, Salzgebäck | chips, cacahuètes salées et biscuits salés

CHF 5.—

Aperitif Murtensee (ab 10 Personen) Apéritif Lac de Morat (dès 10 personnes)

30 g Oliven, 30 g Sbrinz Möckli, 30 g süsssaure Peperoni
mit Frischkäse

pro Person | par personne

CHF 15.—

30 g olives, 30 g Sbrinz en cube, 30 g poivrons aigres-doux
avec fromage frais

Aperitif Bielersee (ab 10 Personen) Apéritif Lac de Bienne (dès 10 personnes)

30 g Trockenwurst, 60 g regionaler Käse, mit Dörrfrüchten
und Nüssen, dazu servieren wir Brot

pro Person | par personne

CHF 20.—

30 g saucisse sèche, 60 g fromage de la région,
avec fruits secs et noix servi avec du pain

Aperitif Neuenburgersee (ab 10 Personen) Apéritif Lac de Neuchâtel (dès 10 personnes)

20 g Rohschinken, 20 g Trockenfleisch, 20 g Trockenwurst,
20 g Rohessspeck, 40 g regionaler Käse. Dazu servieren wir Brot,
Essiggurken, Silberzwiebeln, verschiedene Dörrfrüchte und Nüsse

pro Person | par personne

CHF 24.—

20 g jambon cru, 20 g viande séchée, 20 g saucisse sèche,
20 g lard à manger cru, 40 g fromage de la région. Servi avec pain,
cornichons, oignons perlés, fruits secs divers et des noix

Aperitif-Häppchen zum Selberzusammenstellen Amuse-bouches à composer soi-même

Gerne helfen wir Ihnen, die optimale Menge für Ihren geplanten Anlass zusammenzustellen. Wie viele Snacks rechnet man pro Person? | Nous vous aidons volontiers à déterminer les quantités optimales adaptées à votre événement. Combien de snacks faut-il compter par personne ?

Kurzer Apéro vor einer Mahlzeit Court apéritif avant un repas	2–3 Häppchen amuse-bouches	ca. 30 Minuten minutes
Langer Apéro vor einer Mahlzeit Apéritif prolongé avant un repas	3–5 Häppchen amuse-bouches	ca. 45 Minuten minutes
Nur Apéro zu Nichtessenszeiten Uniquement apéritif à des heures autres que celles des repas	6–8 Häppchen amuse-bouches	ca. 1 Stunde heure
Nur Apéro zu Hauptessenszeiten Uniquement apéritif aux heures de repas principales	8–12 Häppchen amuse-bouches	ca. 1,5 Stunden heures

Stückweise À la pièce

Süsssaure Peperoni mit Frischkäse Poivron aigre-doux avec fromage frais	pro Stück par pièce	CHF 2.—
Mini-Wraps gefüllt mit Mini wraps farcis avec	pro Sorte par sorte (à 24 Stk. pièces) pro Sorte par sorte (à 48 Stk. pièces)	CHF 40.— CHF 60.—
· Humus (vegan) houmous (végan) · Rauchlachs saumon fumé · Poulet-Curry poulet au curry · Gemüse-Ziegenkäse (vegetarisch) fromage de chèvre aux légumes (végétarien)		
Crostini mit Seeländer Gemüse in Olivenöl (vegan) Crostini aux légumes du Seeland à l'huile d'olive (végan)	pro Stück par pièce	CHF 3.—
Geräucherte Forelle auf Körnerbrot Truite fumée sur pain aux céréales	pro Stück par pièce	CHF 5.50
Hausmarinierte Entenbrust auf Körnerbrot Magret de canard mariné maison sur pain aux céréales	pro Stück par pièce	CHF 5.50
Hausgemachte Zanderterrine mit Absinth im Löffel Terrine de sandre maison à l'absinthe en cuillère	pro Stück par pièce	CHF 3.—
Mini-Silserli gefüllt mit Senfbutter und wahlweise Schinken, Salami, Rohschinken, Roastbeef, Rauchlachs, Greyerzer oder Brie Petit pains à la saumure farcis avec beurre au moutarde, au choix avec jambon, salami, jambon cru, roastbeef, saumon fumé, gruyère ou brie	pro Stück par pièce	CHF 6.25

Aus dem Shot-Glas Du verre à shot

Gazpacho (Kaltschale, wird nur im Sommer serviert) Gazpacho (soupe froide, servi qu'en été)	pro Stück par pièce	CHF 5.—
Saisonale Suppe (lauwarm serviert, nur im Frühling und Herbst) Potage de saison (servi tiède, qu'en printemps et en automne)	pro Stück par pièce	CHF 5.—

Spiessli Brochettes

Käsespiessli «Jura» Brochette de fromage «Jura»	pro Stück par pièce	CHF 2.—
Tomaten-Mozzarella-Spiessli Brochette de tomate et mozzarella	pro Stück par pièce	CHF 2.50
Melonenspiess mit Rohschinken Brochette de melon et jambon cru	pro Stück par pièce	CHF 3.—
Spiessli mit 2 Sorten Melone und Traube (vegan) Brochette avec 2 sortes de melons et raisin (végan)	pro Stück par pièce	CHF 3.—

Warme Häppchen Petits morceaux tièdes

Kleines Blätterteig-Schinkengipfeli Petit croissant au jambon	pro Stück par pièce	CHF 3.90
Kleines Chäschüechli Petite tartelette au fromage	pro Stück par pièce	CHF 3.50
Hausgemachte Tête-de-Moine-Lauch-Quiche Quiche de Tête de Moine et poireaux faite maison	pro Stück par pièce	CHF 4.10
Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Dip (vegan) Mini-rouleaux de printemps avec dip au piment doux (vegan)	3 Stück 3 pièces	CHF 6.50

Sandwiches am Meter Sandwiches par mètre

Knuspriges helles Baguette Baguette claire croustillant		
· mit Schinken, Salami, Käse oder Tomaten-Mozzarella avec jambon, salami, fromage ou tomates-mozzarella	pro Meter par mètre	CHF 85.—
· mit Roastbeef oder Rauchlachs avec roastbeef ou saumon fumé	pro Meter par mètre	CHF 99.—

Mindestbestellmenge: 1 Meter pro Sorte, 1 Baguette ergibt ca. 15–20 Portionen
Commande minimale: 1 mètre par sorte, 1 baguette pour environ 15-20 portions

Für den kleinen Hunger am Nachmittag Pour le petite faim l'après-midi

Hafen-Zvieri (ab 10 Personen)

20 g Trockenwurst, 20 g Rohschinken, 20 g Trockenfleisch,
20 g Salami, 20 g Rohessspeck, 20 g Aufschnitt, 40 g regionaler Käse,
Butter, Essiggurken und Silberzwiebeln mit Brot

pro Person | par personne **CHF 31.—**

les quatre-heures du port (dès 10 personnes)

20 g saucisse sèche, 20 g jambon cru, 20 g viande séchée, 20 g salami,
20 g lard à manger cru, 20 g charcuterie, 40 g fromage de la région.
Servi avec pain, cornichons, oignons perlés et beurre

1 Paar Seeländerli mit Senf, Kartoffelsalat und Brot
1 paire de saucisses du Seeland chaudes avec pain,
salade de pommes de terre et moutarde

pro Person | par personne **CHF 19.—**

Roastbeefsteller mit Pommes frites, kleiner Salat Maison und Tatarsauce
(auf MS Engelberg sowie EMS MobiCat nur mit Kartoffelsalat möglich)

pro Person | par personne **CHF 35.—**

Assiette roastbeef avec pommes frites, petite salade maison et
sauce tartare (sur MS Engelberg et EMS MobiCat que avec salade de
pommes de terre possible)

Käsesteller mit fünf verschiedenen Sorten Käse aus der Region,
Nüssen und Chutney

pro Person | par personne **CHF 25.—**

Assiette de fromage avec cinq sortes de la région différentes,
noix et chutney

Drei-Gang-Menüs

Menus de trois plats

Menü Bielersee

Menu Lac de Bienne

Salat Maison an unserem Hausdressing CHF 43.—
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln
Filets de truite sautés aux amandes et pommes nature

Viennetta

Weinempfehlung | Proposition de vin:
Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins 75 cl CHF 38.—

Menü Chasseral

Menu Chasseral

Salat Maison an unserem Hausdressing CHF 35.50
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff mit hausgemachten Spätzli
Émincé de poulet Stroganoff et spätzli faits maison

Cailler-Mousse | Mousse au Chocolat Cailler

Weinempfehlung | Proposition de vin:
Pinot noir / Malbec, Weingut Frauenkopf, Nick Bösigler, Twann 75 cl CHF 44.—

Menü Joran

Menu Joran

Salat Maison an unserem Hausdressing CHF 46.—
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Röstipastetli
Émincé de veau à la crème et aux champignons de Paris, vol-au-vent de rôsti

Cailler-Mousse | Mousse au Chocolat Cailler

Weinempfehlung | Proposition de vin:
La Passion, Weingut Hämmerli Ins (44% Gamaret, 30% Cabernet Dorsa, 26% St-Laurent) 75 cl CHF 54.—

Menü Rousseau Menu Rousseau

Salat Maison an unserem Hausdressing CHF 46.—
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

Kalbshackbraten mit Rosmarin-Rahmsauce
Kartoffelstock und Marktgemüse

Rôti haché de veau, sauce à la crème de romarin
Pomme purée et légumes du marché

Cailler-Mousse | Mousse au Chocolat Cailler

Weinempfehlung | Proposition de vin:
Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins 75 cl CHF 44.—

Seeländer Menü Vegetarisch Menu Pays de trois Lacs Végétarien

Salat Maison an unserem Hausdressing CHF 35.50
Salade maison avec notre vinaigrette spéciale

Quorn-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli
Stroganoff de quorn et spätzli faits maison

Cailler-Mousse | Mousse au Chocolat Cailler

Weinempfehlung | Proposition de vin:
Chardonnay, Weingut Andrey, Ligerz 75 cl CHF 54.—
Pinot noir/Malbec, Weingut Frauenkopf, Nick Bösiger 75 cl CHF 44.—

Jura Menü Vegan Menu Jura Végan

Salat Maison an veganer Salatsauce CHF 35.50
Salade maison avec sauce végane

Chili sin Carne | Chili sin carne

Himbeer-Sorbet (vegan)
Sorbet framboise (végane)

Weinempfehlung | Proposition de vin:
CEil de Perdrix, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis 75 cl CHF 41.—
Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins 75 cl CHF 44.—

Saisonale Menüs Menus saisonale

pro Person | par personne **CHF 48.—**

Frühling

April/Mai

Spargelsuppe

Fleisch: Kalbsschulterbraten
mit Kartoffelstock

Vegi: Ricotta- und Spinat-Ravioli

Erdbeer-Dessert mit Sauerrahm

Sommer

Juni–August

Gazpacho

Fleisch: Kalbsschulterbraten
mit Polentaschnitte

Vegi: Tomaten-Mozzellaravioli

Erdbeer-Dessert mit Sauerrahm

Herbst

Sept./Okt.

Kürbissuppe

Fleisch: Kalbsschulterbraten
mit Kartoffelstock

Vegi: Steinpilzravioli

Maroni-Dessert mit Sauerkirschen

Printemps

Avril/mai

Crème d'asperges

Viande: Rôti d'épaule de veau
avec pomme purée

Végétarien: Ravioli aux épinards
et ricotta

Dessert de fraises
avec crème aigre

Été

Juin–août

Gazpacho

Viande: Rôti d'épaule de veau
avec tranche de maïs

Végétarien: Ravioli aux tomates
et mozzarella

Dessert de fraises
avec crème aigre

Automne

Sept./oct.

Soupe de courges

Viande: Rôti d'épaule de veau
avec pomme purée

Végétarien: Ravioli aux bolets

Dessert de marrons
avec cerises acides

Weinempfehlung | Proposition de vin:

Œil de Perdrix, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch, Schafis

Pinot noir, Weingut Hämmerli, Ins

75 cl CHF 41.—

75 cl CHF 44.—

Menükomponenten zum Selberzusammenstellen (ab 10 Personen)
Composantes de menu à choisir soi-même (dès 10 personnes)

Vorspeisen Entrées

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Speck Salade doucette avec œuf haché et lard	Januar–April janvier–avril	CHF 15.–
Spargelsuppe Crème d’asperges	März–Mai mars–mai	CHF 8.50
Gazpacho Gazpacho	Juni–August juin–août	CHF 8.50
Kürbissuppe Soupe de courges	September–Dezember septembre–décembre	CHF 8.50
Rindscarpaccio mit Salatbouquet Carpaccio de bœuf avec bouquet de salades		CHF 18.50
Randencarpaccio mit Vinaigrette (vegan) Carpaccio de betterave avec vinaigrette (végane)		CHF 17.50
Melone mit Rohschinken Melon et jambon cru		CHF 20.50

Hauptspeisen Plats principaux

Rindsfilet an Drei-Pfeffer-Sauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet Filet de bœuf à la sauce aux trois poivres, gratin dauphinois et bouquet de légumes		CHF 52.–
Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce und Butternudeln Escalopes de porc à la crème et aux champignons de Paris, nouilles au beurre		CHF 33.–
Gebratene Forellenfilets mit Mandeln und Salzkartoffeln Filets de truite sautés aux amandes et pommes nature		CHF 33.–
Pouletgeschnetztes Stroganoff mit hausgemachten Spätzli Émincé de poulet Stroganoff et spätzli faits maison		CHF 29.–
Kalbsgeschnetztes mit Champignonrahmsauce und Röstipastetli Émincé de veau à la crème et aux champignons de Paris, vol-au-vent de rösti		CHF 38.–
Kalbshackbraten mit Rosmarin-Rahmsauce Kartoffelstock und Marktgemüse Rôti haché de veau, sauce à la crème de romarin Pomme purée et légumes du marché		CHF 35.–
Vegetarisch: Quorn-Stroganoff mit hausgemachten Spätzli Végétarien: Stroganoff de quorn et spätzli faits maison		CHF 28.–
Vegan: Chili sin Carne Chili sin carne		

Desserts

Desserts

Caramelköpflli mit Schlagrahm Flan caramel chantilly	CHF 10.—
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce Strudel aux pommes et sauce vanille faite maison	CHF 9.—
Viennetta	CHF 5.—
Cailler-Mousse Mousse au Chocolat Cailler	CHF 6.50
Schokoladenkuchen Gâteau au chocolat	CHF 7.50
Früchtekuchen Tarte aux fruits	CHF 7.50
Kleiner Käsesteller mit verschiedenen Sorten Käse aus der Region, Nüssen und Chutney Petite assiette de fromage avec sortes de la région différentes, noix et chutney	CHF 14.—

Gut zu wissen Bon à savoir

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung bis 14 Arbeitstage vor dem Anlassdatum entgegen.

Nous acceptons volontiers votre commande jusqu'à 14 jours ouvrables avant la date de l'événement.

Menüs, Aperitifs und Buffets bereiten wir je nachdem erst ab einer bestimmten Anzahl Personen zu. Bei geringerer Personenzahl fragen Sie nach unserem A-la-carte-Angebot oder lassen Sie sich von uns beraten.

Les menus, apéritifs et buffets ne sont préparés qu'à partir d'un certain nombre de personnes. Pour un nombre inférieur de personnes, demandez notre offre « A la carte » ou laissez-nous vous conseiller.

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü pro Gruppe. Für vegetarisch oder vegan essende Gäste wählen Sie eine Alternative aus unseren Vorschlägen oder fragen Sie uns. Auf Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht. Bitte informieren Sie uns frühzeitig.

Veuillez vous limiter à un seul menu par groupe. Pour les personnes végétariennes ou végétaliennes, choisissez une alternative parmi nos propositions ou contactez-nous directement. Nos égards vont également à l'encontre des personnes allergiques. Nous vous prions de nous en informer bien à l'avance.

Buffets können wir nur auf Extrafahrten zubereiten. Bei Bankettanfragen ab 150 Personen verrechnen wir eine Pauschale von CHF 150.– für Administrations- und Logistikaufwand.

Nous ne pouvons préparer des buffets qu'à l'occasion de courses spéciales. Pour les demandes de banquets à partir de 150 personnes, nous facturons un forfait de CHF 150.00 pour les frais administratifs et logistiques.

Preise Tarifs

Preis- und Sortimentsanpassungen während der Saison bleiben vorbehalten

Sous réserve d'adaptation des prix et de l'assortiment durant la saison.

Änderung der Personenzahl Modification du nombre de personnes

Melden Sie uns bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass die verbindliche Personenzahl. Diese ist massgebend für die Rechnungsstellung. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

Veillez nous communiquer le nombre de personnes définitif au plus tard 5 jours ouvrables avant l'événement. Celui-ci est déterminant pour la facturation. Nous ne pouvons malheureusement pas tenir compte de modifications ultérieures.

Tischdekoration und Menükarten Décoration de table et cartes de menu

Gerne bestellen wir Ihnen Blumenarrangements zum Selbstkostenpreis (ab CHF 35.00). Kerzen sind aus Sicherheitsgründen auf den Schiffen nicht erlaubt. Für jeden Anlass drucken wir auf Wunsch pro 4 Personen eine Menükarte. 1 Menükarte wird mit CHF 1.50 pro Karte verrechnet.

Nous vous commandons volontiers des compositions florales au prix coûtant (à partir de CHF 35.00). Pour des raisons de sécurité, les bougies ne sont pas autorisées sur les bateaux. Pour chaque événement, nous imprimons sur demande une carte de menu par tranche de 4 personnes. 1 carte de menu est facturée CHF 1.50 par carte.

Rechnungstellung und Bezahlung Facturation et paiement

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer. Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld und Debit (Visa, MasterCard, Maestro, Postcard). Rechnungen erstellen wir ab CHF 300.00.

Tous les prix s'entendent en francs suisses (CHF), TVA de 8,1% incluse. Nous acceptons les paiements en espèces et au moyen de cartes de debit (Visa, MasterCard, Maestro, Postcard). Nous établissons des factures à partir de CHF 300.00.

Ermässigung für Kinder Réduction pour les enfants

Nur auf Menüpreisen – bis 5 Jahre: gratis – 6–11 Jahre: 50% – ab 12 Jahren gilt der reguläre Preis

Uniquement sur les prix des menus – jusqu'à 5 ans: gratuit – 6 à 11 ans: 50% – à partir de 12 ans, le prix plein s'applique.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Conditions générales

Menüvorschläge Propositions de menus

Die Menüs dieser Cateringbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert und nur auf Vorbestellung erhältlich (Mindestbestellmenge: 10 Portionen / 25 bei Buffets). Das Speisenangebot an Bord der Schiffe und jenes an Land sind unterschiedlich. In Anbetracht der Grösse des Schiffes «MS Engelberg» sind Buffets und Menüs nur auf Anfrage möglich.

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü für die gesamte Gesellschaft zu wählen (vegetarische/vegane Alternative möglich). Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne ein gluten- oder laktosefreies Menü zusammen. Die Apérovorschläge entsprechen nicht der Grösse und Menge einer vollständigen Mahlzeit. Soll das Angebot einer Mahlzeit entsprechen, empfehlen wir Ihnen unsere Menüs oder Buffets.

Les menus sont conçus pour des événements à partir de 10 personnes et uniquement sur réservation (commande minimale: 10 portions / 25 pour les buffets). L'offre culinaire est différente si l'événement a lieu sur un bateau ou à terre. Compte tenu des dimensions de notre bateau «MS Engelberg», les buffets et les menus ne sont disponibles que sur demande.

Nous vous prions de choisir un même menu pour l'ensemble des participants (variante végétarienne/végane possible). Sur demande, nous vous composons également volontiers un menu sans gluten ni lactose. Les suggestions d'apéritifs n'équivalent pas à un repas complet. Pour une offre correspondant à un repas complet, nous vous conseillons de choisir parmi nos menus ou nos buffets.

Fleisch Viande

Rind, Kalb, Schwein und Poulet – Schweiz

Bœuf, veau, porc et poulet – Suisse

Fleischerzeugnisse und Wurstwaren – Schweiz

Dérivés de viande et saucisses – Suisse

Ente – Frankreich

Canard – France

Truthahn – Deutschland

Dinde – Allemagne

Fisch Poisson

Forelle und Saibling – Schweiz (Zucht)
Truite et omble chevalier – Suisse (élevage)

Felchen – Schweiz (Wildfang)
Féra – Suisse (sauvage)

Zander – Deutschland
Sandre – Allemagne

Egli – Deutschland
Perche – Allemagne

Rauchlachs – Norwegen oder Schottland
Saumon fumé – Norvège ou Écosse

Brot pain

Die detaillierte Brotdeklaration befindet sich auf dem Schiff und kann Ihnen zugeschickt werden.
La déclaration détaillée du pain se trouve sur le bateau et peut vous être envoyée.

Allergene Allergènes

Gerne informieren wir Sie über die Allergene in unseren Produkten.
Nous vous informons volontiers sur les allergènes alimentaires contenus dans nos produits.

Getränkervorschläge Propositions de boissons

Das Getränkeangebot an Bord der Schiffe und jenes an Land sind unterschiedlich. Bitte teilen Sie uns bereits im Voraus mit, welche Getränke Sie zum Essen wünschen, sodass wir diese in entsprechender Menge bereitstellen können. Wenn Sie Ihren Wein/Schaumwein selber mitbringen, berechnen wir ein Zapfgeld.

L'offre de boissons est différente si l'événement a lieu sur un bateau ou à terre. Veuillez nous indiquer à l'avance quelles boissons devront accompagner votre repas afin que nous puissions préparer les quantités correspondantes. Si vous amenez votre propre vin/mousseux, nous vous facturons un droit de bouchon.

Allgemeine Bedingungen Conditions générales

Die Bestellung der gewünschten Konsumation muss bis 14 Tage vor dem Anlass bei uns eingehen, kurzfristige Reservationen auf Anfrage. Die definitive Teilnehmerzahl ist bis spätestens 5 Arbeitstage im Voraus, bis 16.00 Uhr (Montag bis Freitag), mitzuteilen. Erfolgt die Annullation einzelner Teilnehmer oder Nachmeldungen (bis maximal 5 Personen) bis spätestens 2 Arbeitstage im Voraus bis 16.00 Uhr, ist die Änderung kostenlos. Für Reisen am Montag hat die Meldung bis Freitag um 16.00 Uhr zu erfolgen. Später eintreffende Meldungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

La commande de repas et de boissons doit nous être communiquée jusque au 14 jours avant l'événement. Réservation de dernière minute sur demande. Le nombre définitif de participants doit nous parvenir avant 16 heures, au minimum 5 jours ouvrés (du lundi au vendredi) à l'avance. En cas d'annulation ou d'augmentation du nombre de participants (maximum 5 personnes), les modifications n'engendrent aucuns frais supplémentaires si elles sont communiquées avant 16 heures, au minimum 2 jours ouvrables avant l'événement. Pour les voyages ayant lieu le lundi, elles doivent nous parvenir jusqu'au vendredi précédent jusqu'à 16 heures. Des modifications ultérieures ne peuvent pas être prises en considération.

Inkasso/Zahlungsbedingungen **Encaissement / conditions de paiement**

Unsere Preise gelten pro Person und sind in CHF inkl. 8,1% MWSt. Änderungen betreffend Angebot und Preise bleiben vorbehalten. Die Menüs werden gemäss vorbestellter Menge und die Getränke gemäss Konsumation berechnet. Falls Sie Ihren Anlass per Rechnung begleichen möchten, gilt eine Zahlungsfrist von 10 Tagen. Bitte beachten Sie, dass unter CHF 300.– keine Rechnung erstellt wird.

Nos prix s'entendent par personne et en CHF, TVA de 8,1% incluse. Sous réserve de modifications de l'offre et de prix. Les menus sont facturés selon la réservation et les boissons selon la consommation. Si vous souhaitez payer votre événement sur facture, le délai de paiement est fixé à 10 jours. Veuillez noter qu'aucune facture n'est établie pour les montants inférieurs à CHF 300.–.

Preisänderungen **Changements de prix**

Die Bielersee-Gastro AG behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, aufgrund von fehlenden Waren oder massiv erhöhten Preisen ihre Dienstleistungen geringfügig zu ändern. Sie berücksichtigt dabei die Interessen und die Wünsche des Kunden und bietet eine gleichwertige Auftrags erledigung.

La société Bielersee-Gastro AG se réserve le droit de modifier légèrement ses prestations en cas de changements à court terme dans l'offre du marché, en raison d'un manque de marchandises ou d'une augmentation massive des prix. Elle tient alors compte des intérêts et des souhaits du client et propose une prestation équivalente.



Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft AG

Badhausstrasse 1a | Postfach
2501 Biel/Bienne

T +41 (0)32 329 88 11
info@bielersee.ch



Société de Navigation Lac de Bienne SA

Rue des Bains 1a | case postale
2501 Biel/Bienne

T +41 (0)32 329 88 11
info@lacdebienne.ch