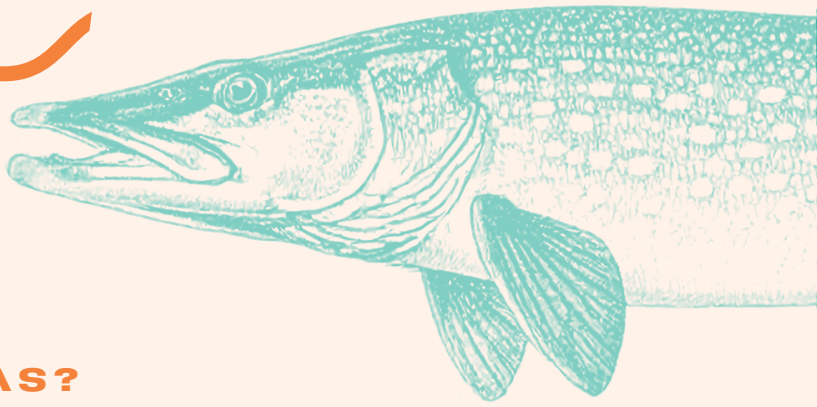
LOKAL
REGIONAL
SAISONAL



WAS HEISST DAS?

Willkür hat bei uns kein Zuhause. Dafür pflegen wir mit Herzblut eine regionale, enge Zusammenarbeit mit hiesigen Lieferanten und Partnern.

Dans la mesure du possible, nous nous approvisionnons en ingrédients et en prestations auprès de fournisseurs locaux et de saison.

ET SI CE N'ÉTAIT PAS LE CAS ?

Es gibt Dinge, die sind nicht entsprechend verfügbar. Zum Beispiel exotische Früchte und internationale Spezialitäten.

Ou encore : les filets de perche, très appréciés de tous. Les stocks locaux et régionaux ne suffisent plus depuis longtemps à répondre à la demande croissante.

Ein Bezug von Egli aus der Region ist heutzutage nicht mehr Nachhaltig – und offen gesagt auch nicht mehr wirtschaftlich. Neben dem gelegentlichen Wildfang aus dem Bielersee, beziehen wir deshalb unsere Eglis aus europäischen Fischzuchten.

Si cela vous semble problématique, venez donc découvrir nos poissons locaux : brochet | Hecht, féra | Felchen ou peut-être même un «Vengeron (gardon) | Winger (Rotauge)». Toutes ces espèces, et bien d'autres encore, nous sont livrées chaque jour, toutes fraîches, par des pêcheurs professionnels locaux ainsi que par des pêcheurs amateurs passionnés.

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Alle Speisen dieser Karte werden vor Ort aus frischen Rohprodukten und traditionellen Küchenzutaten gemäß den Standards des Labels «Fait Maison» hergestellt – ausgenommen jene Bestandteile, die mit einem *Stern markiert sind.

Tous les plats de cette carte sont préparés sur place à partir de produits frais et d'ingrédients traditionnels, conformément aux normes du label « Fait Maison », à l'exception des ingrédients signalés par un astérisque *.

Fanggebiete unserer Fische | Zones de pêche de nos poissons : Felchen, Winger, Hecht vom Bieler oder Neuenburgersee; Egli & Zander aus europäischen Binnengewässern | Féras, vengerons, brochets du lac de Bienne ou du lac de Neuchâtel; perches et sandres des eaux intérieures européennes

Allergene | Allergènes:
Über die Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeiter:innen gerne auf Anfrage | Concernant les ingrédients dans nos plats, nos employées seront ravis de vous renseigner

GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.
Tous les prix en CHF et incl. TVA

Végétarien **Vegetarisch**

Végan **Vegan**

IM GLAS
DANS LE VERRE

UNSERE OFFENEN WEINE
NOS VINS OUVERTS

BLANC ~ WEISS

	1dl	2dl	3dl	5dl
Bielersee Chasselas AOC Heinz Tschanz	5.–	10.–	15.–	25.–
Sauvignon Blanc AOC Heinz Tschanz	6.50	13.–	19.50	32.50
Chardonnay AOC Bielersee Heinz Tschanz	6.50	13.–	19.50	32.50
Pinot Gris AOC Thomas Stämpfli	7.–	14.–	21.–	35.–

ROSÉ ~

Oeil de Perdrix AOC Bielersee Heinz Tschanz	6.–	12.–	18.–	30.–

ROUGE ~ ROT

Bielersee Pinot Noir AOC Heinz Tschanz	6.–	12.–	18.–	30.–
Double Noir AOC Bielersee Burgergemeinde Biel (Garanoir, Pinot Noir)				34.–
Les 3 Rouges Heinz Tschanz (Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret)				31.–
Carménère Los Linques Casa Silva, Chile	8.–	16.–	24.–	40.–
Primitivo Riem, Daepp & Co. AG, Italien				34.–

APÉRO ~

Glas Prosecco brut DOC Teresa Rizzi	8.–
mit Holunderblütensirup	9.–
Blanc Cassis	7.–

DEMI BOUTEILLE ~ HALBE FLASCHEN

Pouilly-Fumé de Ladoucette Baron de Ladoucette 2023 — 40.–

Aus der Traubensorte Sauvignon Blanc, angebaut in der Loire
Fruchtig, frisch und Noten von Zitrusfrüchten

GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748

UFERPLÄTTLI
PLANCHETTES

EIN «BISSCHEN» VON ALLEM…
UN «PETIT PEU» DE TOUT…

WÄHLEN SIE GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Entdecken Sie fünf ausgewählte Spezialitäten unseres Hauses – sorgfältig komponiert, liebevoll angerichtet und überraschend im Geschmack.
Perfekt zum Teilen oder zum Allein-Genießen, ob zum Apéro oder als raffinierte Vorspeise.
Fragen Sie unser Team gern nach der heutigen Auswahl!

Mit einem spritzigen Drink (mit oder ohne Alkohol)

Single 30.– Double 55.–

oder

Ganz pur, im Zeichen des reinen Geschmacks

Single 18.– Double 34.–

FRISCH. REGIONAL. ÜBERRASCHEND.

KLEIN STARTEN, GROSS GENIESSEN!

À VOUS DE CHOISIR COMMENT SAVOURER

Découvrez cinq spécialités choisies avec soin par la maison – soigneusement composées, joliment présentées et surprenantes en goût.
Parfaites à partager ou à déguster seul, que ce soit pour l'apéro ou en entrée raffinée.
N'hésitez pas de demander à notre équipe la sélection du jour !

Accompagné d'un spritz pétillant (avec ou sans alcool)

Single 30.– Double 55.–

ou

tout simplement nature, pour apprécier le goût pur

Single 18.– Double 34.–

FRAÎCHEUR. PRODUITS LOCAUX. SURPRISES GARANTIES.

COMMENCEZ PETIT, SAVOUREZ GRAND!

GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748

AM SEEUFER
AU BORD DU LAC

UNSERE GARTENKARTE
NOTRE MENU
DU JARDIN

ENTRÈES VORSPEISEN

	Soupe froide du jour, avec une petite brochette de vengeron **Tages-Kaltschale mit einem Wingerspiessli**	13.–
	Salade verte de saison **Grüner Saisonsalat**	9.50
	Salade mêlée **Gemischter Salat**	11.–
	Filets de perche frits, servis avec pommes natures et mayonnaise **Eglifilets gebacken, dazu Salzkartoffeln und Mayonnaise**	100gr 21.–
	Filets de féra frits, servis avec pommes natures et sauce rémoulade **Bielersee Felchen gebacken, dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce**	100gr 20.–



GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748

AM SEEUFER
AU BORD DU LAC

UNSERE GARTENKARTE
NOTRE MENU
DU JARDIN

ASSIETTES FROIDES ~ KALTE TELLER

Roastbeef froid (Suisse, bœuf piémontais), servis avec *frites bernoises et sauce rémoulade — 33.–

Kaltes Roastbeef (Schweiz, Piemonteser Rind), dazu *Berner Pommes und Remouladensauce

Salade de tomates et mozzarella di buffalo, vinaigre balsamique, servis avec une salade d'été (légumes cru, noix et fruits sec)

Entrées/ Vorspeise 18.–

Plat Principal/ Hauptgang 26.–

Seeländer Tomaten-Salat, Büffelmozzarella, Balsamicodressing und frischer Basilikum, dazu ein Sommersalat (rohes Gemüse, Dörrfrüchte, Nüsse)

ASSIETTES ENFANTS ~ KINDERTELLER

Filets de perche frits, servis avec *pommes frites et mayonnaise — 19.–

Eglifilets gebacken, dazu *pommes frites und Mayonnaise

Escalope de porc grillé, servis avec *pommes frites — 17.–

Schweinsschnitzel vom Grill, dazu *pommes frites

*Chicken-Nuggets, servis avec *pommes frites — 15.–

***Chicken-Nuggets, dazu *pommes frites**



GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748

AM SEEUFER
AU BORD DU LAC



UNSERE GARTENKARTE
NOTRE MENU
DU JARDIN

ASSIETTES D'ÉTÉ ~ SOMMERTELLER

NOS ASSIETTES D'ÉTÉ SONT SERVIS AVEC UN CHOIX DE SALADES VERTES, LÉGUMES CRU, NOIX, FRUITS SECS ET UNE VINAIGRETTE MAISON

UNSERE SOMMERTELLER WERDEN MIT EINEM WUNDERBAREN MIX AUS BLATTSALATEN, DIVERSEN ROHEN GEMÜSEN, DÖRR-FRÜCHTEN, NÜSSEN UND UNSERER HAUSGEMACHTEN VINAIGRETTE SERVIERT.

~

Assiette d'été filets de perche frits, servis avec mayonnaise **37.–**

Sommerteller Eglifilets gebacken, dazu Mayonnaise

~

Assiette d'été brochet du lac de Bienne frits, servis avec sauce rémoulade **37.–**

Sommerteller Bielersee Hecht in Tranchen gebacken, dazu Remouladensauce

~

Assiette d'été filets de féra frits, servis avec sauce rémoulade **35.–**

Sommerteller Bielersee Felchen gebacken, dazu Remouladensauce

~

Assiette d'été escaloppes de porc grillée, Café de Paris (Suisse, plein air) **37.–**

Sommerteller Schweinsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter (Schweiz, Freiland)

~

Assiette d'été entrecôte grillée, Café de Paris (Suisse, Naturabeef) **46.–**

Sommerteller Zwischenrippenstück vom Grill mit Kräuterbutter (Schweiz, Naturabeef)

~

Assiette d'été burger au poisson (brochet et pommes de terre, pain à l'aneth) **30.–**

Sommerteller Fischburger (hausgemachtes Dillbrot mit Hecht-Kartoffelburger)

~

Assiette d'été sandre meunière, glacé au sésam, miel et chili **37.–**

Sommerteller Zander gebraten mit Sesamhonig und Chili glasiert

~

Menu végétarien selon recommendation du jour

Vegetarisches Menü nach Tagesempfehlung

GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748

AM SEEUFER
AU BORD DU LAC

UNSERE GARTENKARTE
NOTRE MENU
DU JARDIN

ASSIETTE DE POISSON ~ FISCHTELLER

Filets de perche frits, servis avec pommes natures, légumes du marché et mayonnaise — 35.–

Eglifilets gebacken, dazu Salzkartoffeln, Marktgemüse und Mayonnaise

Filets de féra frits, servis avec pommes natures, légumes du marché et sauce rémoulade — 33.–

Bielersee Felchen gebacken, dazu Salzkartoffeln, Marktgemüse und Remouladensauce

Tranches de brochet du lac de bienne frits, servis avec pommes natures, légumes du marché et sauce rémoulade — 35.–

Hauchdünn geschnittener Bielersee Hecht frittiert, dazu Salzkartoffel, Marktgemüse und Remouladensauce

Fanggebiete unserer Fische | Zones de pêche de nos poissons : Felchen, Winger, Hecht vom Bieler oder Neuenburgersee; Egli & Zander aus europäischen Binnengewässern | Féras, vengerons, brochets du lac de Bienne ou du lac de Neuchâtel; perches et sandres des eaux intérieures européennes

GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748

AM SEEUFER
AU BORD DU LAC

UNSERE GARTENKARTE
NOTRE MENU
DU JARDIN

NOS DESSERTS ~ UNSERE DESSERTS

Coupe Vigneronne **Vanilleglace mit in Marc eingelegten Weinbeeren**	13.50
Sorbet Pruneau à l'eau de vie **Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser und eingelegten Zwetschgen**	13.50
Sorbet citron a la Vodka **Zitronensorbet mit Vodka**	13.50
Coupe Baileys **Vanille- und Moccaglace mit Baileys-Likör**	13.50
Café glacé, crème chantilly **Moccaglace mit Rahm**	13.–
Coupe Danemark **Vanilleglace, heisse Schokoladensauce und Rahm**	13.50
Banana Split **Banane, Vanille- und Schoggi-Glace, Schokoladensauce und Rahm**	13.50
Crème brûlée façon grand-mère **Hausgemachte gebrannte Creme nach Grossmutters Art**	11.–
Flan caramel maison et crème chantilly **Hausgemachtes Karamelköpfli mit Rahm**	11.–
*Meringues glacée chantilly ***Meringuesschalen mit zwei Kugeln Vanilleglace und Rahm**	11.–
*Meringues chantilly ***Meringuesschalen mit Rahm**	9.–
Sorbets et glaces maison **Hausgemachte Sorbets und Glacen**	5.–



VERDOUERLI
DIGESTIFS

HIMMLISCH IN KOMBINATION
MIT EINEM UNSERER HAUS-
GEMACHTEN SORBETS

UN VRAI DÉLICE
ACCOMPAGNÉ D'UNE BOULE
DE SORBET MAISON

SPIRITUEUX ~ SPIRITUOSEN

Vieille Prune, Vieille Williams, Damasson rouge	Zürcher, Port	2cl	40 Vol. %	9.–
Pflümli, Mirabellen, Williams, Quitten, Kirsch, Aprikosen, Himbeergeist	Zürcher, Port	2cl	40 Vol. %	8.–
Calvados	Morin Père et Fils, Normandie	2cl	40 Vol. %	8.–
Seeländer Marc	Andrey, Schafis	2cl	44 Vol. %	7.–
Seeländer Drusen	vom eigenen Rebberg, Vingelz	2cl	44 Vol. %	7.–
Marc blanc	Weingut Schlössli, Schafis	2cl	43 Vol. %	8.–
Gin Urban Dry	Distillerie du Chêne, Bienne	2cl	40 Vol. %	9.–
Vodka Roggen Roll	Distillerie du Chêne, Bienne	2cl	40 Vol. %	9.–

ARMAGNAC ~

1963 Bas Armagnac	Château de Laubade, Frankreich	2cl	46 Vol. %	23.–

EAU-DE-VIE DE VIN ~ WEINBRAND

Weinbrand vom Bielersee	Andrey, Schafis	2cl	42 Vol. %	10.–

LIQUEURS ~ LIKÖRE

Grand Marnier, Cointreau	2cl	40 Vol. %	9.–
Bailey's Original Irish Cream Liqueur	2cl	18 Vol. %	9.–
Amaretto Galatti	2cl	28 Vol. %	8.–

WHISKY ~

Whisky Single Malt	Distillerie du Chêne, Bienne	2cl	48 Vol. %	13.–
Single Lakeland Malt	Zürcher, Port	2cl	42 Vol. %	13.–

GOTT STATTER HAUS
RESTAURANT
SEIT | DEPUIS 1748