

## Gastronomie ELDORA Le Restaurateur

### Die Kaffeepausen

#### Willkommenskaffee

Kaffee, Tee nach Wahl, Orangensaft, Mineral,  
Gipfeli und/oder Brötli

CHF 8.50 p/Pers.

#### Kaffeepause morgens

Kaffee, Tee nach Wahl, Orangen- & Multivitaminsaft, Mineral,  
saisonaler frischer Fruchtsalat, hausgemachtes Cake

CHF 9.50 p/Pers.

#### Kaffeepause nachmittags

Kaffee, Tee nach Wahl, Orangensaft, Mineral,  
frische saisonale geschnittene Früchte, Seminaregebäck assortiert

CHF 10.50 p/Pers.

#### Diverse Ergänzungen oder nach Aufwand

Kaffee Nespresso Divers

CHF 3.50 p/Kapsel

Saisonaler Fruchtkorb (9kg)

CHF 75.00 p/Korb

Filterkaffee

CHF 17.00 p/lit.

Orangen-, Multivitamin-Saft (saisonal Apfel- natur)

CHF 10.00 p/lit.

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

CHF 8.50 p/lit.

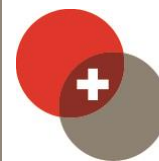
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure PET

CHF 5.00 1/2lit.



# eldora

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62



## Gastronomie ELDORA Le Restaurateur

### Die Stehlunchs

#### Stehlunch 1

CHF 36.-- p/Pers.

**Vorspeise:** Gemischter Marktsalat  
oder  
Tagessuppe

\*\*\*

**Fleisch:** Pouletgeschnetzeltes an einer Senfrahmsauce  
oder  
Schweinsraout nach Gärtner Art

**Fisch:** Seelachsfilet an einer Chardonnaysauce  
oder  
Goldbuttrollen an einer Orangen-Safransauce

**Beilagen:** Pilaw Reis und Seeländer Saisongemüse

**Vegi:** Frische Ravioli mit saisonaler Gemüsefüllung und leichter Sauce  
oder  
Agnolotti mit Champignons und Auberginen

\*\*\*

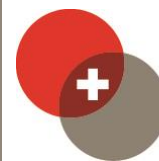
**Desserts:** Schokoladenmarmorcake mit Kokosnuss und Karamelcreme

\*



eldora

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62



## Gastronomie ELDORA Le Restaurateur

### Die Stehlunchs

#### Stehlunch 2

CHF 42.-- p/Pers.

**Vorspeisen:** Gemischter Marktsalat & Tomaten Mozzarella Salat  
oder Griechischer Salat

\*\*\*

**Fleisch:** Truthanschnitzel-Streifen an einem Salbeijus  
oder Rindsragout nach Grossmutter's Art

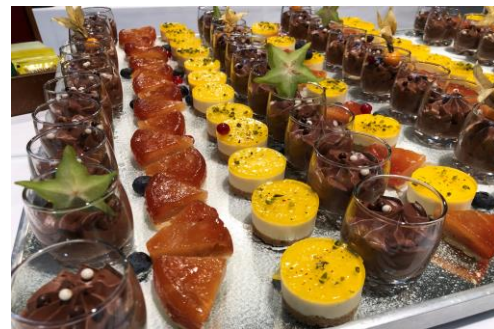
**Fisch:** Kabeljaufilet gebraten an Zitronen-Thymiansauce  
oder Gedämpfter Seehecht an einer Kumbawa Ingwer Sauce

**Beilagen:** Pilaf Reis oder gebratene Kartoffeln mit Thymian  
und Seeländer Mischgemüse

**Vegi:** Gnocchis mit mediterranem Gemüse  
oder Schwarze Fagotini an einer Tomaten-Knoblauchsauce

\*\*\*

**Desserts:** Toblerone Mousse, gebrannte Creme, Früchtekuchen



eldora

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62



## Gastronomie ELDORA Le Restaurateur

### Die Stehlunchs

#### Stehlunch 3

CHF 48.-- p/Pers.

**Vorspise:** Seeländer Salat- und Gemüse-Bufferet

\*\*\*

**Fleisch:** Zürcher Kalbgschnetzeltes

und

**Fisch:** Lachstranche an Dillsauce

und

**Beilagen:** Rösti, Pilaw Reis und Seeländer Saisongemüse

und

**Vegi:** Ravioli mit Broccolis und Ricotta an Mascarpone-Sauce

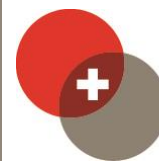
\*\*\*

**Desserts:** Weisse Schokoladenmousse  
Schokoladenmarmorcake mit Kokosnuss  
Kuchen mit Pfirsich und Passionsfrucht  
Zartschmelzendes Apfelcake



eldora

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62



## **Gastronomie ELDORA Le Restaurateur**

### **Die Menus**

#### **Menu 1**

CHF 36.-- p/Pers.

Gemischter Marktsalat

\*\*\*

Schweinsbraten nach Neuenburger Art  
Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse

\*\*\*

Weisse Schokoladenmousse und ein Kompott von roten Früchten

\*

#### **Menu 2**

CHF 42.-- p/Pers.

Nüsslisalat mit Brotroutons und Speck

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Pinot Noir Sauce „Drei-Seen-Land“  
Gebratene neue Kartoffeln, glasierte Karotten

\*\*\*

Apfelkuchen mit karamelisierten Streuseln

\*



**eldora**

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62



## Gastronomie ELDORA Le Restaurateur

### Die Menus

#### Menu 3

CHF 48.-- p/Pers.

Rucola Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan Spänen

\*\*\*

Niedergegartes Schweinsfilet mit Eierschwämmen

Rösti und saisonales Marktgemüse

\*\*\*

Zitronen-Tartelette meringuirt

\*

#### Menu 4

CHF 58.-- p/Pers.

Enten-Rilletten mit knackigen Salaten und Tomaten-Mango Chutney

\*\*\*

Roasbeef mit einer Bénaise Sauce

Darphin Kartoffeln und saisonales Marktgemüse

\*\*\*

Feiner Apfelkuchen mit Vanille glace

\*



eldora

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62



## Gastronomie ELDORA Le Restaurateur

### Die Menus

#### Menu 4

CHF 66.-- p/Pers.

Kürbissuppe mit Marronenstücken

\*\*\*

Geräucherte Bielersee Felchen mit Brioche und Meerrettichschaum

\*\*\*

Kalbsbraten an Rosmarinjus

Gratin Dauphinois

Gemüse-Bouquet

\*\*\*

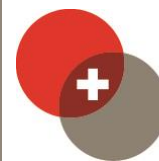
Weicher Schokoladenkuchen mit Vanille Glace und roten Früchten

\*



eldora

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62



## **Gastronomie ELDORA Le Restaurateur**

### **Die Stehlunchs und Menus sind eine kleine Auswahl.**

Für Aperos, Stehlunchs und Bankette bieten wir Ihnen unsere regionale und saisonale Küche an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen nebst den Standard Menuvorschlägen auch aussergewöhnliches aus der internationalen Küche für Ihren Anlass.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir offerieren Ihnen gerne weitere Köstlichkeiten, die auf Ihr Budget abgestimmt sind.



**eldora**

Zentralstrasse 60  
2502 Biel/Bienne  
Tel. 032 329 19 62