Restaurant Räblus Biel-Bienne

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, dass Sie für Ihren Anlass die Räblus wählen. Damit wir Ihre Wünsche in aller Ruhe besprechen können, bitten wir Sie, Ihren Besuch anzumelden.

☎ 032 322 40 51

✉ rest.raeblus@swissonline.ch

Wir möchten Sie auf einige Punkte aufmerksam machen:

PERSONENZAHL

Unsere Menüs servieren wir gerne ab 10 Personen. Der Panorama-Saal kann für Gruppen ab 25 Erwachsenen reserviert werden. Bitte wählen Sie ein Menü, das gleiche für alle. Wir bitten Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens 24 Std. vor dem Anlass bekannt zu geben. Im Falle einer No-Show behalten wir uns das Recht vor, Ihnen den Preis der bestellten Menüs in Rechnung zu stellen.

TISCHDEKORATION

Wir arbeiten mit dem „l'Atelier de Fleurs" in La Heutte. Sie helfen Ihnen gerne mit der Tischdekoration.

☎ 032 485 12 79 (Frau Steiner)

VERLÄNGERUNG & DIVERSES

Mittag: Saal zur Verfügung bis 16h00. Verlängerung ja nach Verfügbarkeit für 100.00 CHF/Stunden möglich.
Abend: ab Mittenacht Verlängerung möglich bis max. 2 Uhr für 200.00 CHF. Bitte teilen Sie uns mind. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit, ob Sie es möchten.

Zapfengeld für mitgebrachte Weine 30.00 CHF pro Flasche.

Für mitgebrachte Desserts berechnen wir 8.00 CHF pro Person.

Aperos & Empfänge

Blätterteiggebäck	3.00 CHF	pro Pers.
Gougères	3.00 CHF	pro Pers.
Canapés	5.00 CHF	pro Stk.

CHERS CLIENTS

Nous sommes heureux que vous ayez choisi le Räblus pour votre événement. Afin que nous puissions discuter de vos souhaits en toute tranquillité, nous vous prions d'annoncer votre visite.

☎ 032 322 40 51

✉ rest.raeblus@swissonline.ch

Nous aimerions vous rendre attentifs aux points suivants :

NOMBRE DE PARTICIPANTS

Nos menus de banquets sont servis pour un minimum de 10 personnes. La salle Panorama peut être réservée pour les groupes à partir de 25 adultes.
Merci de choisir un menu, unique pour tous et de nous communiquer le nombre exact de personnes au plus tard 24 h avant votre arrivée. En cas d'absence non signalée, nous nous réservons le droit de vous facturer le prix des menus commandés.

DECORATION DE TABLES

Nous collaborons avec „l'Atelier de Fleurs" à La Heutte qui sera ravis de vous proposer une décoration florale pour vos tables :

☎ 032 485 12 79 (Mme Steiner)

PROLONGEMENT & DIVERS

Midi : salles disponibles jusqu'à 16h. prolongation possible selon disponibilité pour 100.00 CHF/heure.
Soir : Prolongation possible de minuit jusqu'à 02h00 du matin pour 200.00 CHF.
Merci de nous informer au moins 2 semaines avant votre évènement.

Droit de bouchon 30.00 CHF par bouteille.

Si vous apportez vos propres desserts, nous facturerons 8.00 CHF par personne.

Apéritif

Feuilletés	3.00 CHF	par pers.
Gougères	3.00 CHF	par pers.
Canapés	5.00 CHF	par pce.

Restaurant Räblus Biel-Bienne

1. Menu CHF 58.00

Gemischter Salat
Salade mêlée
*

Eglifilets meunière, Salzkartoffeln
Filets de perche meunière,
pommes nature
*

Eglifilets frittiert,
Salzkartoffeln & Tartarsauce
Filets de perche frits,
pommes nature & sauce tartare
*

Hausgemachtes Früchte-Parfait
Parfait glacé aux fruits

2. Menu CHF 50.00

Gemischter Salat
Salade mêlée
*

Eglifilets meunière ***oder*** frittiert,
Salzkartoffeln
*Filets de perche meunière **ou** frits,*
pommes nature
*

Hausgemachtes Früchte-Parfait
Parfait glacé aux fruits

3. Menu CHF 62.00

Bielerseefelchen-Rillette auf Toast
mit Salat
Rillette de féra fumé du lac de Bienne sur
Toast avec bouquet de salade
*

Bielersee-Wels Provençal mit Kräutern,
Tomatensauce, Reis
Silure du lac de Bienne provençal avec une
sauce tomate riche, riz
*

Mousse au chocolat

4. Menu CHF 56.00

Gemischter Salat
Salade mêlée
*

Gegrillte Zanderfilets,
Gemüse & Salzkartoffeln
Filets de sandre grillés,
légumes & pommes nature
*

Mousse au chocolat

5. Menü CHF 46.00

Grüner Salat
Salade verte
*

Zanderfilets meunière ***oder*** frittiert
(180gr.), Salzkartoffeln
*Filets de sandre meunière **ou** frits (180gr.),*
pommes nature
*

Hausgemachtes Früchte-Parfait
Parfait glacé aux fruits

6. Menu CHF 48.00

Räblus-Weissweinsuppe
Soupe au vin blanc du Räblus
*

Pouletbrust mit Senfsauce,
Gemüse & Reis
Poitrine de poulet à la moutarde,
légumes & riz
*

Vacherin glacé

Gültig ab dem 01. Dezember 2026, ersetzt alle anderen Menüvorschläge
Valable dès le 1er décembre 2026, remplace toutes les versions antérieures

7. Menu CHF 63.00

Rindscarpaccio mit
Parmesanspänen & Salatbouquet
Carpaccio de bœuf,
copeaux de parmesan & bouquet de salade
*

*Schweinsbraten Calvados,
Gemüse & Röstikroketten
Rôti de porc sauce au Calvados,
légumes & croquettes
*

Sorbet (+ Liqueur)

* ab 10 Personen bestellbar /
Commande possible dès 10 personnes

8. Menu CHF 71.00

Grüner Salat mit Eglifilets frittiert
Salade verte avec filets de perche frits
*

*Roastbeef nach englischer Art,
Gemüse & Rösitkroketten
Roastbeef à l'anglaise,
légumes & pommes croquettes
*

Hausgemachtes Parfait
Glacé Grand Marnier
Parfait glacé au Grand Marnier

* ab 10 Personen bestellbar /
Commande possible dès 10 personnes

9. Menu CHF 68.00

Gemischter Salat mit frittiertem
Hechtfilet
Salade mêlée avec brochet frit
*

Felchenfilets mit Estragonsauce, Reis
Filets de féra sauce estragon, riz
*

Camparisorbet mit Blanc de Noir,
Mousseux
Sorbet au Campari avec Blanc de Noir,
mousseux
*

Eglifilets meunière, Salzkartoffeln
Filets de perche meunière,
pommes nature
*

Dessert-Teller
Assortiment de desserts

10. Menu CHF 82.00

Gemischter Salat
Salade mêlée
*

Blätterteig-Kissen gefüllt mit
Fisch-Goujonnette
Feuilleté avec Goujonnette
du lac de Bienne
*

Camparisorbet mit Blanc de Noir,
Mousseux
Sorbet au Campari avec Blanc de Noir,
mousseux
*

Rindsfilet mit Kräuterbutter,
Gemüse & Kartoffelgratin
Filet de bœuf avec beurre aux herbes,
légumes & gratin
*

Mousse au chocolat

11. Menu CHF 91.00

Gemischter Salat mit marinierter Lachsforelle
Salade mêlée avec truite saumonée marinée
*
Felchenfilets frittiert, Salzkartoffeln
Filets de féra frits, pommes nature
*
*Kalbsfilet mit Morchelsauce, Gemüse & Nudeln
Filet mignon de veau sauce aux morilles, Légumes & nouilles
*
Dessert-Teller
Assortiment de desserts

* ab 10 Personen bestellbar /
Commande possible dès 10 personnes

12. Menu CHF 57.00

(Vegetarisch /*Végétarien)*

Gemischter Salat mit Gemüse Tempura
Salade mêlée avec Tempura de légumes
*
Risotto der Saison
Risotto de saison
*
Camparisorbet mit Blanc de Noir, Mousseux
Sorbet au campari avec Blanc de Noir, Mousseux
*
Quinoa-Hackplätzli mit Tomatensauce, Pommes Frites
Galette de quinoa, sauce tomate & pommes frites
*
Dessert-Teller
Assortiment de desserts