



MENU

GETRÄNKE

MINERAL

FLASCHEN

ARKINA (35cl)	4,60
Blau, grün	
RIVELLA (33cl)	4,60
Rot, blau oder grün	
APFEL RAMSEIER (33cl)	4,60
COCA COLA ZERO (33cl)	4,60
SCHWEPPE (20cl)	4,60
BITTER (10cl)	4,60

OFFEN

	2 dl
VALSER	3,60
3dl (4,40) oder 5dl (5,60)	
COCA COLA	3,60
3dl (4,40) oder 5dl (5,60)	
EISTEE ZITRONE	3,60
3dl (4,40) oder 5dl (5,60)	
SPRITE	3,60
3dl (4,40) oder 5dl (5,60)	

FRISCHER FRUCHTSAFT

	2 dl
ORANGENSAFT	4,20
3dl (6,20)	
GRAPEFRUITSAFT	5,80
3dl (6,50)	
ZITRONENSAFT	5,80
3dl (7,20)	
KAROTTENSAFT	5,60
3dl (6,50)	
ERDBEER UND ORANGE	5,80
3dl (7,20)	
KAROTTE UND ORANGE	5,80
3dl (6,50)	
KIWI UND ORANGE	5,80
3dl (7,20)	

FRUCHTSAFT

ORANGE (20cl)	4,60
TOMATE (20cl)	4,60
ANANASNEKTAR (20cl)	4,60
BIRNENNEKTAR (20cl)	4,60
PFIRSICHNEKTAR (20cl)	4,60
APRIKOSENNEKTAR (20cl)	4,60

CAFETERIA

KAFFEE	3,90
Ristretto, Espresso, Kaffee, koffeinfrei	
DOPPELTER ESPRESSO	6,70
MILCHKAFFEE (SCHALE)	4,40
CAPPUCCINO	4,90
CAFÉ VIENNOIS	5,60
Oder Chocolat Viennois	
LATTE MACCHIATO	4,90
HEISSE MILCH (2dl)	2,90
KALTE MILCH (3dl)	3,60
HEISSE SCHOKOLADE	4,20
Schokolade oder Ovomaltine	
KALTE SCHOKOLADE (2dl)	3,40
Schokolade oder Ovomaltine	
SHWARTZTEE	4,20
Ceylon, Earl Grey, Darjeeling	
KRÄUTERTEE	3,90
Kamille, Verveine, Lindenblüte, Minze, Hagebutte, Grüntee	

BIER

FELDSCHLÖSSCHEN (2dl)	3,90
3dl (4,40)	
PANACHÉ (2dl)	3,90
3dl (4,40)	

WEIN

WEISSWEIN

TWANNER (1dl)	5,10
---------------------	------

ROSÉ

TWANNER (1dl)	5,10
---------------------	------

ROTWEIN

TWANNER (1dl)	5,50
---------------------	------

ALKOHOL

MARTINI (4cl)	6,10
CAMPARI (4cl)	6,10
CAMPARI ORANGE	7,80
SPIRITUOSEN (2cl)	6,20
Abricotine, williams, Grappa, Whisky, J&B	

SALATE

	GROSS	KLEIN
CAESAR SALAT	14,90	
Geschmortes Poulet, Parmesan, Croûtons, Tomaten, Ei, Caesar-Dressing, Grüner Salat		
BAUERNSALAT	15,90	
Poulet, Speck, Croûtons, Gruyère, Ei, Tomaten, grüner Salat		
PANETIER SALAT	16,20	
Trockenfleisch, Tête de Moine, Kartoffel, Schnittlauch-Dressing, grüner Salat		
WARMER ZIEGENKÄSE	16,20	
Mit honig gratinierter Ziegenkäse auf Hausbrot, Salat, Tomaten, Roher Schinken		
NORDISCH	18,90	
Geräucherter Lachs, Zitrusfrüchte, geröstete Toasts, grüner Salat		
GEMISCHTER SALAT	12,90	9,90
Karotten, Mais, Tomaten, Gurke, grüner Salat		

PANINI

Gemischter Salat als Beilage (+ 3.50.-)

CAPRI	8,90
Tomaten, Mozzarella, Pesto	
ROMA	9,50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pesto	
VENEZIA	9,50
Tomaten, Mozzarella, Poulet, Pesto	
MAISON	9,50
Tomate, Mozzarella, Pesto, Rohschinken	
RIMINI	9,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Pesto	
VEGETARISCH	9,50
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, zucchini, Pesto	
KÄSE	10,50
Tomaten, Mozzarella, Gruyère, Basilikumsauce	

BRUSCHETTA

NAPOLI	9,20
Bio-Brot, Tomatensauce, Mozzarella, Tomaten, Gruyère	
SALAMI	9,50
Napoli + Salami	
PROSCIUTTO COTTO	9,50
Napoli + Schinken	
PROSCIUTTO CRUDO	9,50
Napoli + Rohschinken	
ZIEGENKÄSE	9,50
Bio-Brot, Tomatensauce, Ziegenkäse, Gruyère	

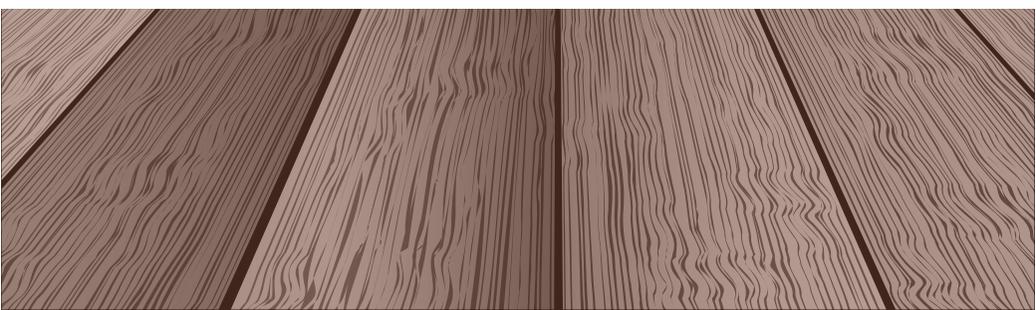
KÄSESCHNITTEN

KÄSESCHNITTE	15,50
WALLISER ART	16,50
Mit Schinken	

BURGER

Zu den Burgern wird eine Kartoffel mit Schnittlauchsahne serviert und einen gemischten Salat
Warme Malzeiten werden von 11.30 bis 14.30 Uhr serviert.

DER "PANETIER"	19,90
100% Rindfleisch, Icebergsalat, Tomaten, frische Zwiebeln	
DER ITALIENER	22,90
Panetier-Burger mit Gorgonzola, frischen Zwiebeln, scharfer Salami	
DER GREYERZER	21,90
Panetier-Burger mit mildem Greyerzer und Essiggurken	
DER PARMIGIANO	23,90
Panetier-Burger mit Rohschinken, gehobeltem Parmesan, Balsamico-Essig, Rucola und frischen Zwiebeln	
AMERIKANISCH	23,90
Panetier-Burger mit hausgemachte Sauce, Gruyere, Speck, Spiegelei	
DER WAADTLÄNDER	24,90
Panetier-Burger mit waadtlander Tomme und Speck	
DER VEGETARIER	19,90
Zucchini, Auberginen, grillierte Peperoni, Tomaten, Mozzarella Bufala, frischem Basilikum	
BURGER DES MONATS	23,90



CRÊPES

Crêpes werden ab 11.30 Uhr bis Ladenschluss serviert
Alle weiteren Zutaten (+3.50)

BUCHWEIZEN-GALETTES

Mit Käse Schinken oder Ei oder Spinat

1
ZUTAT

7,90

2
ZUTATEN

9,50

GALETTE-VARIATIONEN

Beilage: gemischte Salat

PANETIÈRE 15,50

Mit Schinken, Gruyère, Ei

SEGUIN 16,50

Mit Ziegenkäse, Honig, gebratenem Speck

POPEYE 15,90

Mit Spinat, käse, Ei

ROULÉ AU THON 15,50

Gerollte Galette mit Thunfisch-Mousse und frischen Tomaten

COMPLÈTE 17,90

Mit Schinken, Gruyère, Spinat, Ei

VÉGÉTARIENNE 17,50

Mit grilliertem Gemüse, käse, Ei

PAYSANNE 19.-

Mit Poulet, Speck, Gruyère

DESSERT-CRÊPES

Mit Rahm (+ 1.-)

ZUCKER 4,80

ZUCKER UND ZIMT 5,20

Mit Zucker, Butter, Zimt

MARMELADE 6,20

Mit Erdbeer-, Aprikosen oder Heidelbeerkonfi

AHORNSIRUP 6,20

ZUCKER UND ZITRONENSAFT 5,20

LA NUTELLA 6,20

Nutella oder Schokolade

GRAND MARNIER 10,50

HONIG UND MANDEIN ... 7,20

BACKWAREN



SIE FINDEN
UNSER AKTUELLES
BACKWAREN-ANGEBOT
IN DER VITRIE

FRÜHSTÜCK

BÄCKER-ZMORGE

2 BROTSORTEN

Weiss- und Ruchbrot

1 GIPFELI

HEISSGETRÄNK NACH WAHL

Kaffee, Tee, Schokolade... (weiteres Heissgetränk + 2.-)

2 PORTIONEN BUTTER, 1 KONFITÜRE, 1 HONIG



PANETIER-ZMORGE

2 BROTSORTEN

Weiss- und Ruchbrot

1 GIPFELI UND 1 BUTTERZOPF

HEISSGETRÄNK NACH WAHL

3 PORTIONEN BUTTER, 2 KONFITÜREN, 1 HONIG

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT (2dl)



LANDHAUS-ZMORGE

3 BROTSORTEN

Weiss-, Vollkorn- und Ruchbrot

1 GIPFELI UND 1 BUTTERZOPF

HEISSGETRÄNK NACH WAHL

3 PORTIONEN BUTTER, 2 KONFITÜREN, 1 HONIG

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT (2dl)

2 KÄSESORTEN

AUFSCHNITT

Schinken, Rohschinken, Salami

RÜHREI



Le Panetier
Neumarktgasse 14
2502 Biel
Tél. : 032 / 322 88 13

*  = vegetarisches Gericht

Preise in Schweizer Franken - TVA und Service inklusive