

## APÉRO

**Olives marinées**  
Marinierte Oliven  
7.50

**Parmesan, petite portion**  
Kleine Portion Parmesan  
7.50

**Saucisses de Vienne  
avec pain et moutarde**  
Wienerli mit Brot und Senf  
8.50

**Assiette d'apéritif végétarien sans viande**  
Vegetarisches Apéroteller ohne Fleisch  
16.50

**Assiette d'apéritif avec viande**  
Apéroteller mit Fleisch 19.50

**Assiette „Parisienne“  
avec viande séchée, fromage  
moutarde et du pain**  
Fleisch-Käseteller mit Senf und Brot  
28.50

**Petits rouleaux-apéro de roastbeef  
avec sauce tartare**  
Apéro-Roastbeefröllchen mit Tartarsauce  
24.50

## POTAGES

**Soupe de vin blanc du lac de Biene**  
Bielersee-Weissweinsuppe  
9.50

**Soupe selon l'air du temps**  
Saisonale Suppe  
9.50

## JARDIN

**Petite salade verte**  
Kleiner grüner Blattsalat  
8.50

**Petite salade mêlée**  
Kleiner gemischter Salat  
9.50

**Grande assiette de salade mêlée**  
Grosser gemischter Salatteller  
18.00

**Salade de poulet tiède  
au curry, sur un lit de salade verte,  
garnie de fruits frais**  
Lauwarmer Poulet-Curry-Salat  
mit frischen Früchten  
21.50

## SNACKS

**Petit pain toast au salami, jambon fromage,  
thon ou anchois**  
Petit Pain mit Toastbrot und Salami, Schinken  
Käse, Thon oder Sardellen  
6.50

**Petit pain toast au saumon ou roastbeef**  
Petit Pain mit Lachs oder Roastbeef  
7.50

**Croque-Monsieur / Croque-Vegetarian**  
5.80 / 6.20

**Portion de pommes frites ou allumettes  
avec sauce tartare**  
Portion Pommes-Frites oder Allumettes  
mit Tartarsauce petit 6.00 / normal 8.50

## VEGETARIAN

**Tartare de tomates séchées  
servi avec toasts et beurre**  
Trockentomaten-Tartar serviert  
mit Toast und Butter  
petit 20.50 / normal 29.00

**Raviolis farcis aux bolets  
& ricotta, sauce à la crème**  
Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt  
an einer feinen Rahmsauce  
22.50

**Raviolis farcis aux figues & pecorino,  
servi avec tomates séchées, olives et roquette**  
Ravioli gefüllt mit Feigen und Pecorino,  
serviert mit Dörrtomaten, Oliven und Rucola  
21.50

**Triangoli farcis selon la saison**  
Triangoli abwechselnd je nach Saison gefüllt.  
21.50

**Gnocchi avec dés  
de tomates, échalottes et huile d'olives**  
Gnocchi an Tomatenwürfel,  
Schalotten und Olivenöl  
19.50

**Gnocchi avec pesto de roquette**  
Gnocchi an Rucola-Pesto  
19.50

## LA MER

**Cocktail de crabe d'eau douce servi avec  
toasts et beurre**  
Flusskrebse-Cocktail mit Toast und Butter  
18.50

**Tartare de saumon à l'huile de noisette,  
jus de citron  
et pointes d'aneth, servi avec toasts et beurre**  
Lachstartar mit Haselnussöl und Zitronensaft  
serviert mit Toast und Butter  
petit 19.50 / normal 28.00

**Salade de thon  
avec rondelles d'oignons rouges**  
Thonsalat mit roten Zwiebelringen  
19.50

## VIANDES

**Odéon-Burger 200gr. 100% pur boeuf  
garniture à choix**  
Odéon-Burger 200gr. 100% Rindfleisch  
Beilage nach Wahl  
24.00

**Assiette de roastbeef, sauce tartare  
garniture à choix**  
Roastbeeffeller mit Tartarsauce  
Beilage nach Wahl  
26.50

**Tartare de boeuf «maison»  
servi à votre goût avec toasts et beurre**  
Rindstartar «Maison» nach Ihrem  
Geschmack serviert mit Toast und Butter  
petit 20.50 / normal 29.00

**L'Odéon Clubsandwich avec poitrine de  
poulet fumée, salade, tomate, gruyère mûri  
dans les caves, jambon et lard  
garniture à choix**  
Odéon-Clubsandwich mit geräucherter  
Pouletbrust, Salat, Tomaten,  
Höhlengereiftem Greyerzkerkäse,  
Schinken und Speck. Beilage nach Wahl  
26.50

**Paillard de veau avec salade**  
Kalbs-Paillard mit Salat, Zitrone  
und Kräuterbutter  
28.50

**Escalope de veau panée, garniture à choix**  
Kalbs-Wienerschnitzel, Beilage nach Wahl  
33.50

**Cordon-bleu de veau, garniture à choix**  
Kalbs-Cordon-Bleu, Beilage nach Wahl  
36.50

**5 ailerons de poulet, garniture à choix**  
5 Poulet-Flügeli, Beilage nach Wahl  
(min. 20 Minutes / 20 Minuten)  
16.90  
(pro Stk. zusätzlich / par piece supemente CHF 2.50)

**Garniture :**  
**Pommes frites ou allumettes, riz ou salade**  
Als Beilage Pommes-Frites, Allumettes,  
Reis oder Salat

## DÉLICES

**Fondant au chocolat  
accompagné d'une boule de glace vanille**  
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit  
Vanilleglace  
9.50

**Mascarpone aux baies sauvages tièdes**  
Mascarpone mit lauwarmen Waldbeeren  
9.50

**Crème catalane faite maison**  
Hausgemachte crème catalane  
8.50



# Odeon

à l'Odeon tout est bon  
depuis 1930

## LA CARTE DES BOISSONS



### MOËT & CHANDON CHAMPAGNE

#### VINS OUVERTS I OFFENE WEINE

##### Vins blancs I Weissweine 1.0 dl

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 5.60  
Eppesses AOC Luc Massy • Suisse CHF 7.00  
Chardonnay Hess California • USA CHF 7.00  
Pinot Gris Burkhard Ligerz • Suisse CHF 7.50  
Cloudy Bay Sauvignon Blanc • Nouvelle-Zélande CHF 8.00

##### Vins Rosé I Roséweine 1.0 dl

Oeil de Perdrix Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 5.60  
Allegría Dolce Vira Languedoc • France CHF 7.00

##### Vins rouges I Rotweine 1.0 dl

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00  
Salice Salento Cantina San Marzano • Italie CHF 6.00  
Cabernet Sauvignon Hess California • USA CHF 7.00  
Els Pics Priorat Mas Alta • Espagne CHF 7.50  
Rocca Rubia Santadi Sardinia • Italie CHF 8.00  
Palmenti Primitivo • Italie CHF 8.00  
Amarone Corte Giara • Italie CHF 12.00

#### VINS EN BOUTEILLE I FLASCHENWEINE

##### Vins blancs I Weissweine

###### SUISSE

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 39.00  
Eppesses AOC Terre à Boire Domaine Luc Massy CHF 49.00  
Pinot Gris Burkhard CHF 52.50  
Dézaley Chemin de Fer Grand Cru Luc Massy CHF 70.00

###### USA

Chardonnay Hess California CHF 49.00

###### Nouvelle-Zélande

Cloudy Bay Sauvignon Blanc CHF 8.00

##### Vins Rosé I Roséweine

###### Suisse

Oeil de Perdrix Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 39.00

###### France

Allegría Dolce Vira Languedoc • France CHF 52.00

##### Vins rouge I Rotweine

###### Suisse

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 45.00

###### France

D66 Grenache (95 Parker Points) CHF 89.00

###### Italie

###### Toscana

Salice Salentino Masseria Pietrosa CHF 42.00  
Palmenti Primitivo Cantina Palmenti CHF 63.00  
Lucente Tenuta Luce della Vite CHF 79.00  
Amarone Corte Giara Allegrini CHF 84.00  
Saffredi Elisabetta Geppetti CHF 118.00  
Sardegna Rocca Rubia Cantina di Santadi CHF 58.00  
Sicilia Tancredi Donnafugata CHF 68.00

###### Espagne

Els Pics Priorat Mas Alta CHF 52.50  
Astrales Ribera del Duero CHF 78.00  
Alion Bodegas y Vinedos Alion CHF 100.00

###### USA

Hess Cabernet Sauvignon I California CHF 49.00  
Saldo Zinfandel Blend I California CHF 75.00  
The Prisoner Cabernet Zinfandel Blend I California CHF 95.00  
Papillon Cabernet Sauvignon I California CHF 140.00

#### BIÈRE OUVERTE I BIER OFFEN

Feldschlösschen CH 2.50 dl CHF 4.30  
Feldschlösschen Dunkel CH 2.50 dl CHF 4.30  
Feldschlösschen Maison CH 2.50 dl CHF 4.30  
Ittinger Edelbräu CH 2.50 dl CHF 4.60

#### BIÈRE EN BOUTEILLE I FLASCHENBIER

Bier-Bienne 1 «Steam Style» 5.20 vol. % CH 3.30 dl CHF 5.50  
Bier-Bienne 2 «Biel Style Blond» 5.00 vol. % CH 3.30 dl CHF 5.50  
Bier-Bienne 3 «Indian Pale Lager» 5.80 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.00  
Leffe Blonde 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.00  
Leffe Brune 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.00  
Schneider Weisse 5.20 vol. % D 5.00 dl CHF 6.80  
Feldschlösschen sans alcool/alkoholfrei CH 3.30 dl CHF 4.90

#### Moët by the Glass

Moët & Chandon Impérial 1 DL CHF 13.00

Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Kir Royal CHF 14.00

Crème de cassis I Champagne

Cocktail de Champagne CHF 14.00

avec orange et cerise / mit Orange und Kirsche

Flûte exotic CHF 14.00

Fleur d'hybiscus avec/mit Champagne

#### Champagne by the Bottle

Moët & Chandon Impérial 7.5 DL CHF 98.00

Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 220.00

Double Magnum 3.0 L CHF 490.00

Moët & Chandon Impérial Rosé 7.5 DL CHF 110.00

Champagne Brut Rosé, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 220.00

Veuve Ciquot Carte Jaune 7.5 DL CHF 98.00

Champagne Brut, 12% Alcool, Traubensorten: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier & 20% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 220.00

Double Magnum 3.0 L CHF 490.00

Ruinart Blanc de Blanc 7.5 DL CHF 120.00

Champagne Brut, 12.5% Alcool, Traubensorten: 100% Chardonnay

Magnum 1.5 L CHF 250.00

Dom Pérignon Brut 2009 7.5 DL CHF 240.00

Champagne Brut, 12.5% Alcool, Traubensorten: Chardonnay & Pinot Noir

#### APERITIFS

Campari orange CHF 8.50

Campari I Orange juice

Cynar orange CHF 8.50

Cynar I Orange juice

Vermouth rosso I Angostura

#### BITTERS

Appenzeller 29.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

Averna 32.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

Campari 23.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

Cynar 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

Fernet Branca 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

Ramazotti 30.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

Suze 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

#### CLASSIC DRINKS

Whisky Cola CHF 12.00

Cuba libre CHF 12.00

Rum 5 a-os I Coke I Squeezed lime

Screwdriver CHF 12.00

Vodka I Orange juice

Bombay Gin Tonic ou/oder Lemon CHF 12.00

Vodka Tree Sixty Lemon ou/oder Tonic CHF 12.00

Tribut Gin Tonic CHF 14.00

Hendricks Gin Tonic ou/oder Lemon CHF 14.00

Vodka Beluga Lemon ou/oder Tonic CHF 16.00

#### SOURS I FIZZES

Amaretto sour CHF 12.00

Amaretto I Lemon juice I Sugar syrup

Whiskey sour CHF 12.00

Bourbon I Lemon juice I Sugar syrup

#### FANCY COCKTAILS

Hugo CHF 12.00

Prosecco, Sirup, Minze

Saloperie-Cola CHF 12.50

Odeon special

Cosmopolitan CHF 13.00

Vodka I Triple sec I Lemon juice I Cranberry juice

Gin Tonic Maison CHF 14.00

Brockmans, St. Germain

Hugo Royal CHF 14.00

Prosecco, St. Germain, Minze

#### GIN

Bombay Sapphire 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 12.00

Le Tribute Gin 43.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00

Hendrick's 41.40 vol. % 4.0 cl CHF 14.00

Brockmans Gin 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00

#### VODKA

Tree Sixty 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 12.00

Beluga 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00

#### RUM

Bacardi Superior 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 12.00

Bacardi Oro 37.50 vol. % 4.0 cl CHF 13.00

Bacardi Reserva 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 14.00

Bacardi 8 a-os 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00

Havana Club Anejo 7 anos 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 16.00

#### COGNAC

Hennessy Fine de Cognac 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 12.00

#### BRANDY

Vecchia Romagna 36.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

#### CALVADOS

Pièrre Magloire Calvados fin 6.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

#### SPIRITS

Zwetschgen 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 6.50

Vieille Prune 41.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

#### GRAPPA

Elisi Berta 43.00 vol. % 4.0 cl CHF 9.50

Tre Soli Tre Berta 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 18.00

#### LIQUEURS

Amaretto 28.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Bailey's Irish Cream 17.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Cointreau 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

#### ANISÉES

Pastis 51 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.50

Absinthe 45.00 vol. % 4.0 cl CHF 9.50

#### VERMOUTH

Martini Bianco 16.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Martini Extra Dry 15.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

Martini Rosso 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

#### SHERRY

T'o Pepe Extra Dry 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

Sandeman Medium Dry 18.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50

#### PORT

Quinta do Noval 20 years 20.00 vol. % 4.0 cl CHF 15.00

#### PROSECCO

Prosecco Moinet 1.0 dl CHF CHF 8.50

Flasche 7.5 dl CHF CHF 58.50

Aperol Spritz CHF 12.00

#### HEURES D'OUVERTURE I OEFFNUNGSZEITEN

Lundi – jeudi I Montag – Donnerstag

07.00 – 23.0 h

Vendredi I Freitag

07.00 – 23.30 h

Samedi I Samstag

08.00 – 23.30 h

Dimanche I Sonntag

10.00 – 18.00 h

#### Cuisine / Küche

Jeudi – samedi I Donnerstag – Samstag

11.30 – 13.30 h / 18.00 – 21.30 h

#### PRIX I PREISE

Tous les prix sont en Fr. TVA 7,7% incluse  
Alle Preise in Fr. inkl. 7,7% MWST