

Un lieu. Une cuisine. Une signature.

Au cœur de Bienne, le Royal cultive l'art de recevoir avec simplicité et élégance.

Notre carte du soir célèbre les saveurs d'ici et d'ailleurs, en mettant à l'honneur des produits frais, des cuissons maîtrisées et une touche de modernité dans chaque assiette.

Guidée par le goût, notre brigade vous propose une cuisine de brasserie contemporaine, généreuse et soignée, pensée pour accompagner vos plus belles soirées.

Laissez-vous porter.

Bienvenue au Royal.

Ein Ort. Eine Küche. Eine Handschrift.

Im Herzen von Biel pflegt das Royal die Kunst des Gastgebens schlicht und stilvoll.

Unsere Abendkarte zelebriert Aromen von hier und anderswo, mit frischen Produkten, präziser Zubereitung und einem Hauch moderner Raffinesse auf jedem Teller.

Unsere Brigade serviert Ihnen eine zeitgemässe, grosszügige Brasserieküche sorgfältig komponiert für unvergessliche Abende.

Lassen Sie sich verwöhnen.

Willkommen im Royal.



Entrées raffinées

Raffinierte Vorspeisen

CHF

Salade verte / mée, fraîcheur du jour

6.– / 9.–

Grüner Salat / Gemischter Salat, täglich frisch

Salade César, variante poulet ou saumon (Petite/Grande)

15.– / 23.–

Caesar-Salat, Variante Poulet, oder Lachs (Klein/Gross)

Carpaccio de betterave & carotte, gravlax de carotte, copeaux de parmesan, sauce César

15.–

Randen- & Karotten-Carpaccio, gravlax-marinierte Karotten, Parmesanspäne, Caesar-Sauce

Œufs cassés du Chef, œuf au plat, asperges vertes, frites maison, sauce savoureuse

14.–

Spiegeleier, grüne Spargeln, hausgemachte Pommes, herzhafte Sauce

Supplément jambon affiné / Zuschlag Rohschinken

+ 3.–

Velouté du moment, préparation maison, selon l'inspiration du Chef

9.–

Saisonale Velouté-Suppe, hausgemacht nach Inspiration des Küchenchefs

Croquettes du Chef, 3 croquettes maison, selon l'inspiration hebdomadaire

11.–

Chef-Kroketten, 3 hausgemachte Kroketten, wöchentlich wechselnde Füllung

Plats Signatures

Spezialitäten des Hauses

CHF

Poisson du jour, selon la pêche et l'inspiration du Chef, purée de céleri, chips de poireaux, sauce au vin mousseux. 39.–

Fisch des Tages, je nach Fang & Kücheninspiration, Selleriepüree, Lauchchips, Schaumweinsauce

Poulpe du Chef à la lagareiro, poulpe grillé, pommes de terre au four, légumes, huile d'ail 39.–

Gegrillter Oktopus, Ofenkartoffeln, Gemüse, Knoblauchöl (à la Lagareiro)

Risotto crémeux de saison, crevettes tigrées snackées, parfumé d'une pointe d'agrumes. 45.–

Cremiges Risotto der Saison, gebratene Tigergarnelen, gewürzt mit einem Hauch von Zitrusfrüchten.

Pavé de saumon grillé à la plancha, purée de pommes de terre & légumes glacés 35.–

Lachsfilet von der Plancha mit Haut, Kartoffelpüree & glaciertem Gemüse

Entrecôte de bœuf (180g), sauce au choix : Café de Paris ou poivre vert 39.–

Rindsentrecôte (180g), Sauce nach Wahl: Café de Paris oder grüner Pfeffer

Supplément foie gras / Zuschlag Foie Gras + 6.–

Wienerschnitzel, escalope de veau panée, frites maison 35.–

Wienerschnitzel vom Kalb, mit hausgemachten Pommes frites

Tartare de bœuf (140g), épices maison, toast, beurre et petite salade verte 35.–

Rindertartar (140 g), hausgemachte Gewürze, Toast, Butter und kleiner grüner Salat

Avec / Mit : Cognac / Whisky / Calvados + 3.–

Roastbeef froid maison, salade verte, sauce tartare, cornichons et portion de frites 29.–

Hausgemachtes kaltes Roastbeef, grüner Salat, Tartarsauce, Cornichons und eine Portion Pommes frites

Alle Preise inkl. 8.10% MWSt | Prix TVA 8.10% incl

R.

Pâtes

Teigwaren

CHF

Rigatoni, servis avec la sauce de votre choix

21.–

Hausgemachte Rigatoni mit Sauce nach Wahl

Sauce tomate & basilic

Tomaten-Basilikum-Sauce

Supplément Burratina / Zuschlag Burratina

+ 6.–

Pesto maison

Hausgemachtes Pesto

Sauce poivre vert

Grüne Pfeffersauce

Légumes sautés

Gebratenes Gemüse

Menu enfant

Kindermenü

Pâtes à la sauce tomate ou au beurre

14.–

Teigwaren mit Tomatensauce oder Butter

ou / oder

Nuggets de poulet avec frites

Pouletnuggets mit Pommes Frites

et / und

1 boule de glace au choix

1 Kugel Glace nach Wahl

Allergies - Sur demande, notre équipe se fera un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Allergien - Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Si vous désirez connaître la provenance de nos marchandises, nous nous tenons à votre disposition (information affichée à l'entrée du restaurant ou sur une feuille séparée).

Wenn Sie wissen möchten, woher unsere Waren kommen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung (Informationen hängen am Eingang des Restaurants oder auf einem separaten Blatt).

Douceurs

Süesses

CHF

Tiramisu Royal, recette maison

11.–

Hausgemachtes Royal-Tiramisu

Crème brûlée de Dubai, avec boule de glace au chocolat

10.–

Dubai-Crème brûlée mit Schokoladenglace

Mousse au chocolat

8.–

Schokoladenmousse

Pouding aux œufs, douceur traditionnelle

10.–

Eierpudding – traditionelles Dessert

Vins en bouteille ouvert

Offene Flaschenweine



Vins Blancs

Weissweine

Frauenkopf Chasselas Chasselas - Nick Bösiger, Lac de Bienne, CH	6.50	42.–
Château Landereau Sauvignon Blanc - Château Landerau, Entre-Deux-Mers, FR	7.–	45.–
Lalande Chardonnay Chardonnay - Domaine Lalande Chardonnay, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, FR	7.50	48.–

Vins Mousseux

Schaumweine

Luna Prosecco - Glera, Venezia, IT	8.–	49.–
Chmpagne Cuperly Cuvée Réserve Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier - Maison Cuperly, Champagne, FR	13.–	79.–

Rosé

Coco Monastrell - La Familia, Jumilia, ES	6.–	39.–
Whispering Angel Grenache, Cinsault, Rolle - Château d'Esclans, Côtes-de-Provences, FR	8.50	55.–

Vins Rouge

Rotweine

Carlos Tempranillo - La Familia, Jumilia, ES	6.50	42.–
Primitivo Salento Lunato Primitivo - Cantine del Borgo Reale, Puglia, IT	6.50	42.–
Villa Sintesi Nero d'Avola - Villa Sintesi, Sicilia, IT	7.50	48.–
Château Laville Merlot, Cabernet Sauvignon - Château Laville, Bordeaux Supérieur, FR	7.50	48.–

Vins en bouteille

Flaschenweine



7.5 dl

Vins Blancs

Weissweine

Frauenkopf Pinot Gris

Pinot Gris - Nick Bösiger, Lac de Bienne, CH

61.–

Pouilly-Fumé De Ladoucette

Sauvignon Blanc - Baron Patrick de Ladoucette, Pays de la Loire, FR

65.–

Vins Mousseux

Schaumweine

Champagne Brut Impérial Moët & Chandon

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay - Moët & Chandon, Grand Est, FR

99.–

Rosé

Œil-de-Perdix

Pinot Noir - Martin Hubacher, Twann, CH

44.–

Vins Rouge

Rotweine

Pinot Noir

Pinot Noir - Martin Hubacher, Twann, CH

48.–

Frauenkopf Pinot Noir Malbec

Pinot Noir, Malbec - Nick Bösiger, Lac de Bienne, CH

52.–

Mouton Cadet Heritage 2022

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, FR

59.–

Chateauneuf-du-Pape 2021

Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah - Domaine des Sénéchaux, Rhône, FR

79.–

Château de Bellevue - Grand Cru 2020

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc - Château de Bellevue, Bordeaux, FR

129.–

Le Carillon D'Angelus - Grand Cru 2016

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Château Angelus, Bordeaux, FR

179.–

Numero Unico Bolgheri Rosso

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot - I Greppi, Bolgheri, IT

69.–

Lucente

Sangiovese, Merlot - Tenuta Luce, Toscana, IT

109.–

Terra d'Uro El Primero

Tinta de Toro - Terra d'Uro, Toro, ES

55.–

Pícaro Ribera del Duero

Tempranillo, Albilo, Grenache, Bobal - Dominio del Águila, Ribera del Duero, ES

99.–

Apéritifs

Aperitifs

Apérol Spritz	16.5%	4.0 cl	12.–
Apérol Royal	16.5%	4.0 cl	13.–
Hugo			13.–
Gespritzter Weisswein		1.0 dl	6.–
Martini Bianco / Rosso	15%	4.0 cl	8.–
Martini Bianco Tonic	15%	4.0 cl	8.–
Campari Bitter	23%	4.0 cl	8.–
Cynar	16.5%	4.0 cl	8.–
Pastis	45%	4.0 cl	8.–
Suze	20%	4.0 cl	8.–
Appenzeller Alpenbitter	29%	4.0 cl	8.–
Montenegro Amaro	23%	4.0 cl	8.–
Vecchio Amaro del Capo	35%	4.0 cl	8.–
Ramazzotti	30%	4.0 cl	8.–
Supplément Jus Zusatz Säfte			2.–

Spiritueux

Spirituosen

Williams Apfel / Birnenbrand / Zwetschgen / Pflümüli / Kirsch	37.5%	2.0 cl	7.50
Calvados	40%	2.0 cl	7.50
Hennessy VS Cognac	30%	2.0 cl	18.–
Russo Liquore Crema di melone / Crema di pistacchio	17%	2.0 cl	8.–
Russo Arancello Orange	30%	2.0 cl	8.–
Russo Amalfi Limoncello	30%	2.0 cl	9.–

Longdrinks



			Glas	Bottle
Absolut Vodka	40%	4.0 cl	10.–	120.–
Bacardi White	37.5%	4.0 cl	10.–	100.–
Bacardi Carta Negra	37.5%	4.0 cl	13.–	120.–
Bombay Sapphire London Dry Gin	40%	4.0 cl	12.–	100.–
Hendrick's Gin	41.4%	4.0 cl	12.–	110.–
Le Tribute Gin	43%	4.0 cl	13.–	120.–
Deux Frères Dry Gin	43%	4.0 cl	15.–	140.–
Royal Dry Gin	43%	4.0 cl	16.–	150.–
Bailey's	24%	4.0 cl	10.–	100.–
Malibu	21%	4.0 cl	10.–	100.–
Amaretto Disaronno	29%	4.0 cl	10.–	100.–
Jägermeister	35%	4.0 cl	10.–	100.–
William Lawson's	40%	4.0 cl	11.–	100.–
Jack Daniels Old Nr. 7	40%	4.0 cl	12.–	120.–
Aberlour 12 Years	40%	4.0 cl	15.–	140.–
Sierra Tequila Blanco	38%	4.0 cl	10.–	100.–

Shots

Bacardi Carta Negra	40%	4.0 cl	8.–
Sierra Tequila Blanco	40%	4.0 cl	8.–
Sambuca	40%	4.0 cl	8.–
Jägermeister	35%	4.0 cl	8.–
B52	40%	4.0 cl	8.–

Au verre

Im Offenausschank

Nature Minérale Coca Nestea Lemon	2.0 dl	3.50
Nature Minérale Coca Nestea Lemon	3.0 dl	4.50
Nature Minérale Coca Nestea Lemon	5.0 dl	5.80
Verre d'eau Hahnenwasser	3.0 dl	3.–
Carafe d'eau Hahnenwasser	1.0 L.	6.–

En Bouteille

In Flaschen

Arkina Bleu/Verte Blau/Grün	5.0 dl	6.–
Alpinesse Tonic / Lemon	2.0 dl	5.–
Rivella Rouge/ Bleu Rot/Blau	3.3 dl	5.–
Fanta	3.3 dl	5.–
Coca Cola / Zero	3.3 dl	5.–
Fuse Tea Peach	3.3 dl	5.–
Fuse Tea Lemon	3.3 dl	5.–
Ramseier Cidre doux Süessmost	3.3 dl	5.–
Ramseier Schorle Pomme Apfelschorle	3.3 dl	5.–
Sanbitter / Chinotto	2.0 dl	5.–
Crodino	1.75 dl	5.–
Jus de fruits Fruchtsäfte	2.0 dl	5.–
Granini Orange / Ananas / Tomate		

Bières

Biere

Feldschlösschen Original / Panaché	2.0 dl	4.–
Feldschlösschen Original / Panaché	3.0 dl	4.70
Feldschlösschen Original / Panaché	5.0 dl	7.70
Schneider Weisse Hefeweissbier	5.0 dl	7.80
Feldschlösschen sans alcool	3.3 dl.	5.–

Café / Thé / Chocolats

Kaffee / Tee / Schokolade

Ristretto		4.60
Espresso		4.60
Double Espresso		8.10
Café crème		4.60
Renversé Schale		4.60
Grand Renversé Schale		5.30
Cappucino		5.10
Latte Machiato		5.90
Choco & Café mélange		7.10
Café Fertig		9.60
Pflümli / Zwetschgen / Kirsch		
Café Bailey's		10.–
Café Amaretto		10.–
Coretto Grappa		9.–
Irish Coffee		11.–
Thé		4.50
Thé Rum		9.–
Lait chaud		4.–
Chocolat chaud / Ovo	2.5 dl	5.–
Chocolat froid / Ovo	2.5 dl	5.–