

Allergene: Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal - Allergènes: Pour plus d'information sur les allergènes, veuillez-vous adresser à notre personnel.

Odéon

à l'Odéon tout est bon

depuis 1930

95
GRAND
ANNIVERSAIRE
1930 - 2025

SNACKS

**Petit pain toast au salami, jambon fromage,
thon ou anchois**

Petit Pain mit Toastbrot und Salami, Schinken
Käse, Thon oder Sardellen

CHF 7.80

Petit pain toast au saumon, roastbeef ou tartar

Petit Pain mit Lachs, Roastbeef oder Tartar

CHF 9.00

Croque-Monsieur / Croque-Vegetarian

CHF 7.80

**Portion de pommes frites ou allumettes
avec sauce tartare**

Portion Pommes-Frites oder Allumettes
mit Tartarsauce petit CHF 7.80 / normal CHF 9.50

VEGETARIAN

**Tartare de tomates séchées
servi avec toasts et beurre**

Trockentomaten-Tartar serviert
mit Toast und Butter
petit CHF 24.50 / normal CHF 33.00

**Raviolis farcis aux bolets
& ricotta, sauce à la crème**

Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt
an einer feinen Rahmsauce

CHF 24.00

**Raviolis farcis aux figues & parmesan,
servi avec tomates séchées, olives et roquette**

Ravioli gefüllt mit Feigen und Parmesan,
serviert mit Dörrtomaten, Oliven und Rucola

CHF 24.00

**Gnocchi avec dés
de tomates, échalottes et huile d'olives**

Gnocchi an Tomatenwürfel,
Schalotten und Olivenöl

CHF 22.50

**Burger végétalien de quinoa et haricots rouges
Accompagnement au choix**

Vegan Burger aus Quinoa und roten Bohnen
Beilage nach Wahl

CHF 25.00



LA MER

**Cocktail de crabe d'eau douce servi avec
toasts et beurre**

Flusskrebse-Cocktail mit Toast und Butter

CHF 19.50

**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 CHF 24.50 / normal CHF 33.00

APÉRO

Olives marinées

Marinierte Oliven

CHF 8.00

**Saucisses de Vienne
avec pain et moutarde**

Wienerli mit Brot und Senf

CHF 9.50

Assiette d'apéritif végétarien sans viande

Vegetarisches Apéritoteller ohne Fleisch

CHF 22.50

Assiette d'apéritif avec viande

Apéritoteller mit Fleisch

CHF 29.00

**Assiette „Parisienne“
avec viande séchée, fromage**

moutarde et du pain

Fleisch-Käseteller mit Senf und Brot

CHF 34.00

POTAGES

Soupe de vin blanc du lac de Bienne

Bielensee-Weissweinsuppe

CHF 10.50

JARDIN

Petite salade verte

Kleiner grüner Blattsalat

CHF 8.50

Petite salade mêlée

Kleiner gemischter Salat

CHF 10.50

Grande assiette de salade mêlée

Grosser gemischter Salatteller

CHF 19.00

**Salade de poulet tiède
au curry, sur un lit de salade verte,
garnie de fruits frais**

Lauwarmer Poulet-Curry-Salat

mit frischen Früchten

CHF 26.00

Salade de thon

Thonsalat

CHF 24.00

**Salade de saucisses et fromage
à la fribourgeoise**

Wurst-Käsesalat nach Freiburger-Art

CHF 25.00

VIANDES

**Odéon-Burger 200gr. 100% pur boeuf
garniture à choix**

Odéon-Burger 200gr. 100% Rindfleisch

Beilage nach Wahl

CHF 29.00

**Assiette de roastbeef, sauce tartare
garniture à choix**

Roastbeefsteller mit Tartarsauce

Beilage nach Wahl

CHF 34.00

Tartare de boeuf «maison»

servi à votre goût avec toasts et beurre

Rindstartar «Maison» nach Ihrem

Geschmack serviert mit Toast und Butter

petit CHF 24.50 / normal CHF 33.00

Paillard de veau avec salade

Kalbs-Paillard mit Salat, Zitrone

und Kräuterbutter

CHF 34.50

Escalope de veau panée, garniture à choix

Kalbs-Wienerschnitzel, Beilage nach Wahl

CHF 36.50

Cordon-bleu de veau, garniture à choix

Kalbs-Cordon-Bleu, Beilage nach Wahl

CHF 39.50

5 Ailerons de poulet, garniture à choix

5 Poulet-Flügeli, Beilage nach Wahl

(min. 20 Minutes / 20 Minuten)

CHF 19.50

(pro Stk. zusätzlich / par piece supemente CHF 3.00)

Garniture :

Pommes frites ou allumettes, riz ou salade

Als Beilage Pommes-Frites, Allumettes,

Reis oder Salat

DESSERT

Glace Progin 115 ml. Pot

Progin Glace 115 ml. Kübeli

Sorbets:

Mango-Cocos, Himbeer, Erdbeer,

Brombeer-Passionsfrucht

Rahmglace:

Chocolat, Stracciatella, Caramel «Fleur de Sel»

Café-Mocca, Vanille, Fiore di Latte,

CHF 4.80

Progin Truffes & Pralinen Humidor

1 Stück CHF 2.50

LA CARTE DES BOISSONS

VINS OUVERTS I OFFENE WEINE

Vins blancs I Weissweine 1.0 dl

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00
Epesses AOC Luc Massy • Suisse CHF 7.00
Chardonnay Hess California • USA CHF 7.50
Pinot Gris Burkhard Ligerz • Suisse CHF 8.00
Cloudy Bay Sauvignon Blanc • Nouvelle-Zélande CHF 9.50

Vins Rosé I Roséweine 1.0 dl

Oeil de Perdrix Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00
Miraval Rosé de Provence • France CHF 7.50

Vins rouges I Rotweine 1.0 dl

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann • Suisse CHF 6.00
Salice Salento Cantina San Marzano • Italie CHF 7.00
Els Pics Priorat Mas Alta • Espagne CHF 7.50
Rocca Rubia Santadi Sardinia • Italie CHF 8.00
Palmenti Primitivo • Italie CHF 9.00
Amarone Corte Giara • Italie CHF 12.00

VINS EN BOUTEILLE I FLASCHENWEINE

Vins blancs I Weissweine

SUISSE

Chasselas Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 49.00
Epesses AOC Terre à Boire Domaine Luc Massy CHF 49.00
Pinot Gris Burkhard CHF 52.50

USA

Chardonnay Hess California CHF 49.00

Nouvelle-Zélande

Cloudy Bay Sauvignon Blanc CHF 65.00

Vins Rosé I Roséweine

Suisse

Oeil de Perdrix Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 49.00

Vins rouge I Rotweine

Suisse

Pinot Noir Hubacher Johanniterkeller Twann CHF 49.00

France

D66 Grenache (95 Parker Points) CHF 95.00

Italie

Toscana

Salice Salentino Masseria Pietrosa CHF 45.50
Palmenti Primitivo Cantina Palmentri CHF 63.00
Amarone Corte Giara Allegrini CHF 84.00
Sardegna Rocca Rubia Cantina di Santadi CHF 58.00

Espagne

Els Pics Priorat Mas Alta CHF 52.50
Alion Bodegas y Vinedos Alion CHF 125.00

USA

Saldo Zinfandel Blend I California CHF 90.00
The Prisoner Cabernet Zinfandel Blend I California CHF 110.00
Papillon Cabernet Sauvignon I California CHF 180.00

BIÈRE OUVERTE I BIER OFFEN

Eichhof CH 2.50 dl CHF 4.50
Eichhof Dunkel CH 2.50 dl CHF 4.60
Eichhof Maison CH 2.50 dl CHF 4.50
Ittinger Edelbräu CH 2.50 dl CHF 4.90

BIÈRE EN BOUTEILLE I FLASCHENBIER

Bier-Bienne 1 «Steam Style» 5.20 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.20
Bier-Bienne 2 «Biel Style Blond» 5.00 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.20
Bier-Bienne 3 «Indian Pale Lager» 5.80 vol. % CH 3.30 dl CHF 6.50
Leffe Blonde 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.80
Leffe Brune 6.50 vol. % B 3.30 dl CHF 6.80
Schneider Weisse 5.20 vol. % D 5.00 dl CHF 6.80
Feldschlösschen sans alcool/alkoholfrei CH 3.30 dl CHF 5.20

Moretti 4.6 vol. % 3.3dl CHF 6.50



Whispering Angel Rosé de Provence

Glas 1 DL CHF 9.00

kleine Flasche 3.75 DL CHF 38.00

Flasche 7.50 DL CHF 65.00

Magnum 15.00 DL CHF 135.00

Doppelmagnum 30.00 DL CHF 250.00

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 8.00
Averna 32.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Campari 23.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Cynar 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Fernet Branca 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Ramazotti 30.00 vol. % 4.0 cl CHF 8.00
Suze 16.50 vol. % 4.0 cl CHF 8.00

CLASSIC DRINKS

Whisky Cola CHF 12.00
Cuba libre CHF 12.00
Rum 5 anos 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
Odéon 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 anos 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

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

SPIRITS

Zwetschgen 40.00 vol. % 4.0 cl CHF 7.50
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 24.00

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

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 – 23.00 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

Mardi - samedi I Dienstag bis Samstag
11.30 – 13.30 h / 18.00 – 21.30 h