Biel, den 19. Oktober 2026

L'EPIS TAFF
BIENNE

MENU-VORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN VON MEHR ALS 10 PERSONEN

Liebe Kunden, damit der Service im Saal so wie in der Küche fliessend läuft, wenn Sie bei uns als Gruppe essen, bitten wir Sie um, Ihre Menus im Voraus auszuwählen. Nichts ist obligatorisch und alles kann nach Ihren Wünschen verändert werden… natürlich: soweit unser Team Ihre Anforderungen erfüllen kann. DANKE für Ihren Verständnis!

Kontaktperson :	
Email und Telefonnummer :	
Firma :	
Event / Gelegenheit :	
DATUM :	
ZEIT :	
Ort :	
Anzahl Erwachsene :	
Anzahl Kinder (- 12 Jahre alt) :	
Allergien, Bemerkungen :	
Wunsch für die Rechnung:	



Biel, den 19. Oktober 2026

L'EPIS TAFF'
BIENNE

AUSWAHL FÜR APERO 1 – Aperitaff' & Welcome Drink Fr. 18.- / Person

- Pop-corn hausgemacht
- Apéri'taff, feinschmecker Auswahl aus regionalen Produkten
- Hummus maison & Crostini
- Welcome Drink je nach Wahl: ein Glas Weisswein Liegerzer, Domaine Klötzli in Twann, ein Glas Prosecco oder eine Stange Bier BLZ oder ein hausgemachter Eistee





AUSWAHL FÜR APERO 2 – Einfach & lecker Fr. 10.- / Person

- Pop-corn hausgemacht & Oliven
- Welcome drink je nach Wahl: ein Glas Weisswein Liegerzer, Domaine Klötzli in Twann, ein Glas Prosecco oder eine Stange Bier BLZ oder ein hausgemachter Eistee

APERITIF-EXTRA 3 – Der Star !

- Epis Taff' Rindstatar mit geröstetem Brot zum Teilen Fr. 29.- (220gr.)






Biel, den 19. Oktober 2026

L'EPIS TAFF
BIENNE

Vorspeise Auswahl

- Schöner Blattsalat und Rohkost — Fr. 8.-
- Wohltuende Crèmesuppe mit saisonalem Gemüse — Fr. 10.-
- Markknochen — Fr. 14.-

Hauptgänge Auswahl

- Rindsfleischtatar Epis Taff' Metzgerei Junod mit getoastetem Brot serviert und — Fr. 34.- *180 gr.*
  Gourmet Pommes — Fr. 42.- *250 gr.*
- Rinds-Entrecôte nach Art des Hauses auf der Pfanne serviert mit hausgemachter Butter — Fr. 40.- *200 gr.*
  und Gourmet Pommes — Fr. 54.- *300gr*
- Burger «Ici C'est Bienne» – knuspriges Poulet mit glutenfreier Panade, asiatischem Coleslaw, Miso-Mayonnaise und Sriracha … eine wahre Geschmacksexplosion! Serviert mit Pommes — Fr. 30.-
- Risotto mit Steinpilzen und Trüffeln — Fr. 38.-

Desserts Auswahl

- Café Gourmand, Dreierlei süssen Verführungen — Fr. 10.-
- Toblerone Mousse — Fr. 8.-
- Eiskugel oder Sorbet nach Wahl Glaces — Fr. 4.-/ Kugel

Optionen

- Fast alle unsere Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich! — + Fr. 2.
- Pauschal für Wasser mit und ohne Gaz für die ganze Mahlzeit und Kaffee / Tee — Fr. 10.-





Mousse au Toblerone		8.-	

Biel, den 19. Oktober 2026

L'EPIS TAFF
BIENNE

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR GRUPPEN UND PRIVATISIERUNGEN

DEFINITIVE ANZAHL AN PERSONEN

Die Anzahl Personen muss mindestens 1 Woche vor Ihrem Besuch per Email an bienne@epis-taff.ch bekannt gegeben werden.

ALLERGIEN & SPEZIELLE DIÄT

Bitte, melden Sie sich für Allergien und spezielle Diät im Voraus aber auch im Moment Ihres Besuches im Restaurant ein zweites Mal !

VERFÜGBARKEIT DER PRODUKTEN

Wir kochen mit frischen und saisonalen Produkten, also es kann manchmal passieren, dass Produkte nicht verfügbar sind. Dann finden wir natürlich eine Alternative !

FOTOS / VIDEOS

Wir machen oft Fotos und Videos von unserem Restaurant, von den Speisen und von unserem Team und wir benutzen diese für unsere Kommunikationsmittel (Website, Instagram, usw.)

ZAHLUNG

Alle unsere Preise sind in Schweizerfranken und mit MwSt. 8.1 % inkl.
Die Zahlung ist entweder mit Kreditkarte, Cash oder Twint sofort nach Ihrem Essen möglich.
Rechnung ist möglich nur nach Anfrage und mit gegenseitiger Zustimmung.

UNTERSCHRIFT

Datum, Ort : Unterschrift Kunde :

WIR FREUEN UNS SEHR AUF IHREN BESUCH IM BISTROT !