PRODUITS RÉGIONAUX, LAC DE BIENNE

SAUCISSE AU MARC

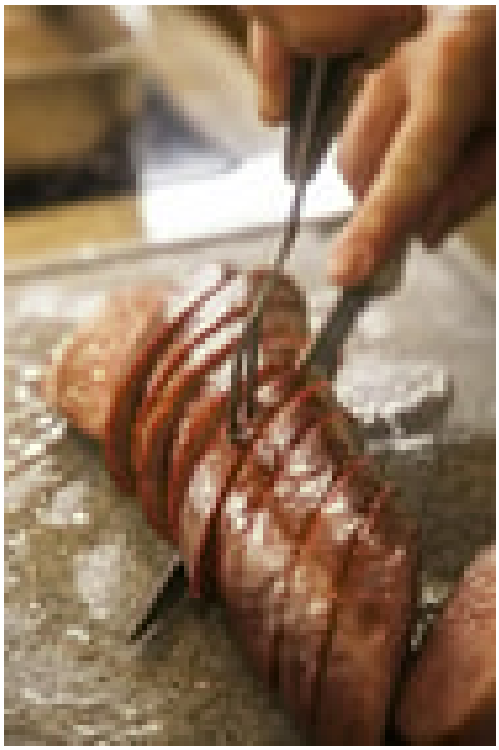
Les vignerons et vigneronnes de la région viticole du Lac de Bienne se réjouissent de votre visite. Ils vous accueilleront avec plaisir pour un apéritif, une dégustation ainsi que des plats culinaires. Par ailleurs, de nombreux domaines servent la traditionnelle saucisse au marc dans leurs carnotzets de janvier à mi-mars. Cette saucisse, qui mijote dans l'alambic lors de la distillation du marc, est servie avec une salade de pommes de terre, un gratin ou simplement une bonne tranche de pain. Une inscription préalable est indispensable.

HORAIRES D'OUVERTURE

Du 1 janv. 2027 au 15 mars 2027

BON À SAVOIR

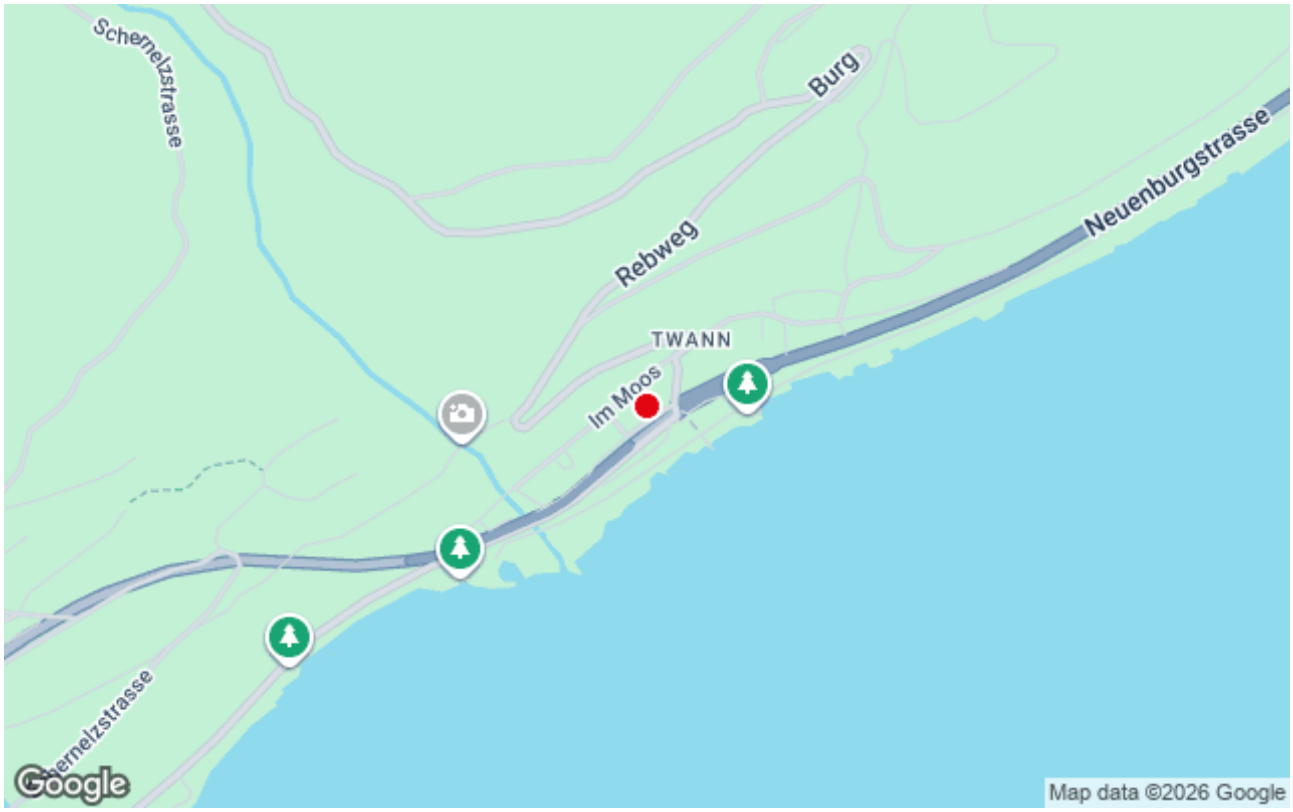
- Exploitations viticoles au bord du lac de Bienne.
- Les saucisses sont cuites dans le « Brennhafen ».
- Accompagnements: salade de pommes de terre, gratin ou simplement du pain.
- Ce plat étant très prisé, il est impératif de réserver une table à l'avance.
- La BSG Navigation Lac de Bienne organise également la dégustation de la saucisse au marc à l'occasion d'une croisière.



CONTACT

Rebgesellschaft Bielersee Haus des Bielersee Weines
Moos 3
2513 Twann

+41 (0)32 315 27 18
info@bielerseewein.ch
bielerseewein.chvinsdulacdebienne.ch



PDF généré le 30.10.2026