PRODUITS RÉGIONAUX, BIELERSEE | LAC DE BIENNE

SAUCISSE AU MARC

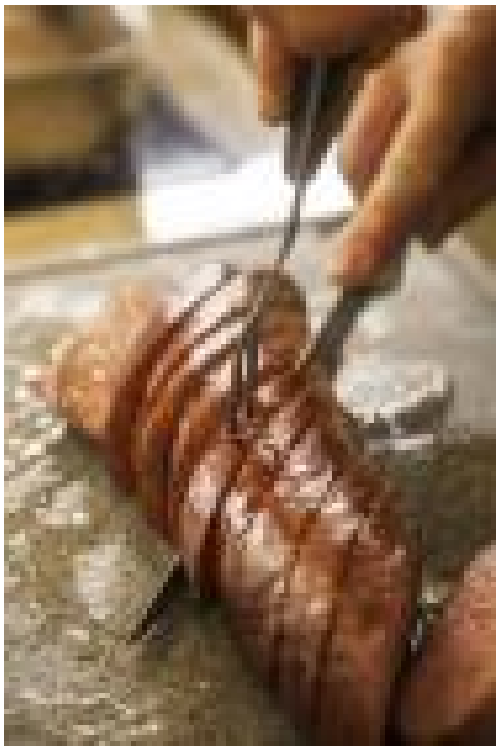
Autrefois, les vignerons du lac de Bienne taillaient les vignes durant les mois d'hiver. La bise soufflait si fort qu'ils étaient gelés jusqu'aux os. La distillerie était le seul endroit où ils pouvaient se réchauffer durant la pause. Un jour, l'un deux eu l'idée de cuire sa saucisse sur les vapeurs de marc qui s'échappaient de l'alambic. La saucisse au marc était née...

HORAIRES D'OUVERTURE

Du 1 janv. 2025 au 15 mars 2025

BON À SAVOIR

- Dégustation dans une cave ou au restaurant.
- Saison: janvier et février.
- Les saucisses sont cuites dans l'alambic à la vapeur de marc.
- 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


Schernelzstrasse
Burg
Unteri Chros
Rebweg
Rebweg
Rebweg
Twann-Tüscherz
Strandweg
Schernelzstrasse
Google
Map data ©2024 Google