

BRASSERIE BÄRENGRABEN

CUISINE CHAUDE EN PERMANENCE DE 11H30 À 22H30
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE VON 11.30 BIS 22.30 UHR

Chers clients, nous travaillons exclusivement avec des produits frais de qualité.
Liebe Gäste, in unserem Restaurant werden nur erstklassige Frischprodukte verwendet.

Toutes les viandes sans indication sont d'origine suisse.
Soweit nichts anderes vermerkt, stammen sämtliche Fleischgerichte von Schweizer Tieren.

TVA 8.0% comprise / Alle Preise verstehen sich inkl. 8.0% MWSt



Ouvert 365 jour/an, Lu-Ve 7h00 - 23h30, Sa - Di dès 8h

Offen 365 Tage/Jahr, Mo-Fr 7.00 - 23.30 Uhr, Sa - So ab 8 Uhr.

ENTRÉES

Crème de carottes Karottencreme	*7.50
Soupe de poisson au safran Fischsuppe mit Safran	*12.50
Salade mêlée aux croûtons et lardons Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfel und Speck	*9.50
Salade de printemps à l'œuf poché Frühlingsalat mit pochiertem Ei	*13.80
Fromage de chèvre grillé sur lit de salade Grillierter Ziegenkäse auf Salatbeet	*15.80
Saumon fumé «Brasserie» Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	*18.50
Portion de jambon de Serrano Portion Serrano Schinken	*13.50
Feuilleté au roquefort Blätterteigkissen mit Roquefortkäse	*13.50 / 27.00
Escargots de Bourgogne aux herbes Schnecken Burgunder Art	*18.50
Foie gras mi-cuit à la confiture de vin Gänseleber mit Rotweinkonfitüre	26.50
* Les entrées servies en plat principal seront majorées de	4.50

* Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von

AUJOURD'HUI

Gratin d'aubergines, sauce tomate aux olives Auberginengratin mit Tomaten-Olivensauce	*21.50
Cigales de mer à la provençale Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art	43.50
Dorade entière rôtie au four au citron vert Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten	34.80
Moules marinière, pommes allumettes Miesmuscheln nach Seemanns Art	29.80
Bouillabaisse maison et sa rouille Bouillabaisse nach Art des Hauses	38.80
Asperges blanches de Cavillon, sauce Hollandaise Weisse Cavillon Spargeln, Sauce Hollandaise	*17.50 / 33.50
Bavette de bœuf, jus au romarin Rindsbavette (Lendenstück) mit Rosmarinjus	36.50
Huîtres (Creuses de Bretagne n° 2) Pièce / Stk. 3.60 Austern (Creuses de Bretagne Nr. 2)	

GARNITURES

Nos plats sont servis avec pommes allumettes, riz, pommes nature, nouilles Unsere Gerichte werden serviert mit: Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffeln, Nudeln	
Légumes du jour frais (portion) Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)	5.00
Rôstis selon recette bernoise traditionnelle Berner Rösti nach traditionellem Rezept	3.00

APÉRO

Brasserie-Waldmeister-Bowle	11.50
------------------------------------	--------------

SPÉCIALITÉS DU JOUR

<i>Lundi/Montag</i> Papet vaudois Waadtländer saucisson mit Lauchgemüse	24.80
<i>Mardi/Dienstag</i> Ris de veau forestière Kalbsmilken nach Försterinart	29.80
<i>Mercredi/Mittwoch</i> Daube de bœuf, pommes purée Suure Mocke mit Kartoffelstock	29.80
<i>Jeudi/Donnerstag</i> Coq au vin, nouilles au beurre Hahn in Rotweinsauce, Nudeln	29.80
<i>Vendredi/Freitag</i> Poissons selon le marché Marktfrischer Fisch	22.50
<i>Samedi/Samstag</i> Bœuf bouilli au gros sel Siedfleisch mit Essigkräutersauce, Salzkartoffeln und Gemüse	25.50

ASSIETTE ENFANTS

Bäremani-Teller (nur für Kinder / only for children)	12.00
--	--------------

NOS PÂTISSERIES

Nous vous recommandons nos desserts. Vous les trouverez dans notre vitrine. Vous pouvez également les commander pour vos fêtes privées.

Desserts sind unser Stolz! Beachten Sie bitte unsere Vitrine. Für Ihren Besuch zu Hause – zum Tee oder für einen Familienanlass – empfehlen wir Ihnen gerne unsere Patisserie! Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf.

MENU DE LA BRASSERIE

Saumon fumé «Brasserie» Geräucherter Lachs nach Brasserie Art ***	
Soupe de poisson au safran Fischsuppe mit Safran ***	
Bavette de bœuf, jus au romarin, nouilles Rindsbavette (Lendenstück) mit Rosmarinjus, Nudeln ***	
Choix de fromage Käse Auswahl ***	
Tarte Tatin, glace vanille Tarte Tatin mit Vanilleeis ***	63.50

SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

Emincé de veau à la crème Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	34.80
Emincé de foie de veau aux fines herbes Kalbsleber mit Kräutern, serviert mit Rösti	33.50
Rognons de veau à la dijonnaise Kalbsnieren an Dijonsensauce	29.80
Carré d'agneau à la provençale (**) Lammkarree nach provenzalischer Art	39.80
Magret de canard (*) aux morilles Entenbrust mit Morchelsauce	36.80
Steak tartare, toast et pommes allumettes Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	29.80
Poussin rôti au romarin (35 min.) Mistkratzerli mit Rosmarin	29.80
Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill	21.50
Pieds de porc aux morilles Schweinsfüsse an Morchelsauce	29.80

LES GRILADES

Brochette de bœuf à la dijonnaise Rindsspiessli an Dijonsensauce	36.80
Paillard de veau grillé Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	38.00
Steak de bœuf «Bärengraben» Bärengrabensteak	34.00
Filet de boeuf(****) au poivre vert Rindsfilet an grüner Pfeffersauce	48.80
Entrecôte (***) grillée, beurre aux herbes Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	44.80
Entrecôte (***) double, dès 2 pers. Doppeltes Zwischenrippenstück ab 2 Pers.	82.00

*** Charolais AOC
* France / Frankreich
** Australie / Australien
**** CH

BIÈRES

Pression / Stange Gurten «Bäregold»	3 dl	4.60
Galopin / Herrgöttli	2 dl	3.80
Feldschlösschen «Dunkle Perle»	33cl	4.80
Feldschlösschen «Alkoholfrei»	33cl	5.20
Schneider Weisse Weizen	50cl	6.50

APÉROS

	Vol. %		
Martini bianco, rosso	15.0	4cl	6.90
Pastis 51	45.0	4cl	6.90
Pernod, Ricard	40.0	4cl	6.90
Appenzeller	29.0	4cl	6.90
Suze	20.0	4cl	6.90
Cynar	16.5	4cl	6.90
Campari	23.0	4cl	6.90
Aperol Spritz	10.0		13.50
Fernet Branca, Ramazzotti	42.0	4cl	6.90
Porto fin tawny	19.0	4cl	6.90
Sherry Tio Pepe	15.0	4cl	6.90
Supplément jus d'orange			2.40

Veuillez consulter notre carte de spiritueux séparée.
Beachten Sie bitte unsere separate Spirituosenkarte.

BOISSONS SANS ALCOOL

Schweppes Tonic, Bitter Lemon	18cl	4.80
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella	33cl	4.80
Apfelsaft	33cl	4.80
Henniez verte, Henniez bleue (ohne Kohlensäure)	50cl	6.00
Henniez verte	75cl	7.90
Perrier	33cl	4.80
Jus de tomate / Tomatensaft	20cl	5.50
Jus d'orange pressée / Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.00
Moût bio de Matzwil / Frischer Bio-Most aus Matzwil	1dl	1.50
Sirop enfants / Kindersirup		Für Kinder gratis

BOISSONS CHAUDES

Café crème, Café Hag, Espresso, thé	4.20
Espresso double	6.10
Cappuccino	5.90
Espresso corretto	7.00
Lait chaud (vapeur) / Milch warm (Damp ferhitzt) 2dl	2.50
Ovomaltine, Suchard chaud (vapeur) ou froid / warm (Dampf erhitzt) oder kalt	4.20
Thé avec 4 cl de vin ou 2 cl de rhum	6.90

LES COUPS DE CŒUR D'EDY

Vin blanc: Saint-Véran, Croix de Montceau	1dl	6.00
Vin rouge: Amarante, Frédéric Zufferey	1dl	7.50
Vin de dessert: Elixir, Vendange Tardive 2009	1dl	11.50

VINS BLANCS OUVERTS DE QUALITÉ BOUTEILLE

		1dl	2dl	3dl	5dl
Vully, Domaine de Chambaz	2011	5.20	10.40	15.60	26.00
Pinot Gris, Rebgut der Stadt Bern	2012	6.50	13.00	19.50	32.50
Epresses, Le Replan, Lavaux AOC	2010	6.60	13.20	19.80	33.00
Humagne Blanc, Clos de Géronde	2011	7.80	15.60	23.40	39.00
Sauvignon Blanc, Gascogne	2011	6.00	12.00	18.00	24.00
Saint-Véran, Croix de Montceau	2011	6.00	12.00	18.00	30.00

VIN ROSÉ OUVERT DE QUALITÉ BOUTEILLE

		1dl	2dl	3dl	5dl
Œil de Perdrix, Caves des Côteaux(NE)	2009	6.60	13.20	19.80	33.00

VINS ROUGES OUVERTS DE QUALITÉ BOUTEILLE

		1dl	2dl	3dl	5dl
Pinot Noir SCB, de Salgesch VS	2012	6.80	13.60	20.40	34.00
Amarante, Frédéric Zufferey	2008	7.50	15.00	22.50	37.50
«Rubio», San Polo Montalcino	2010	6.90	13.80	20.70	34.50
Château Marjosse, A.C Bordeaux	2009	7.50	15.00	22.50	37.50
Rioja, Puelles Crianza	2009	6.90	13.80	20.70	34.50

VINS BLANCS

Suisse

Vully, Domaine de Chambaz	2011	7.5dl	39.00
La Petite Cure, Obrist Vevey	2011	7.5dl	44.00
Pinot Gris, Rebgut der Stadt Bern	2012	7.5dl	48.50
Yvorne, Domaine de l'Ouille	2010	7.5dl	56.50
Epresses, Le Replan, Lavaux AOC	2010	7.0dl	46.50
Dézaley AOC, Grotte des Moines Grand, G. Fonjallaz	2010	7.0dl	62.00
Petite Arvine, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2011	7.5dl	58.00
Humagne Blanc, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2011	7.5dl	58.00
Chardonnay, La Neuveville, Auberson & Fils	2011	7.5dl	49.00

France

Saint-Véran, Croix de Montceau	2011	7.5dl	45.00
Pouilly Fumé de «Ladoucette»	2009	7.5dl	79.00
Chant des Vignes, Domaine Cauhapé, Jurançon sec	2010	7.5dl	49.80
Muscadet de Sèvre et Maine, Château de la «Ragotière»	2011	7.5dl	48.00
Sancerre, «Le Vallon» Joseph Balland-Chapuis	2011	7.5dl	60.00
Chablis, Domaine Vincent Sauvestre	2011	7.5dl	65.00
Meursault «Clos de Mazeray»	2009	7.5dl	120.00

VIN ROSÉ

Œil de Perdrix, Caves des Côteaux (NE)	2010	7.5dl	49.00
--	------	-------	-------

VINS ROUGES

Suisse

Pinot Noir, La Neuveville, Auberson & Fils	2010	7.5dl	49.50
Pinot Noir, SCB Oldies, de Salgesch, Gregor Kuonen	2012	7.5dl	51.00
Cornalin, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2011	7.5dl	72.50
Syrah, Clos de Géronde, Frédéric Zufferey	2011	7.5dl	64.50
Jeninser Pinot Auslese, Jürg Obrecht	2011	7.0dl	49.00
Merlot Riserva «Rubro», Valsangiacomo	2009	7.5dl	95.00

France / Côtes du Rhône

Château Signac, Le Secret AOC, Chusclan	2006	7.5dl	78.50
Châteauneuf-du-Pape, Les Combes d'Arnevel	2009	7.5dl	75.00

France / Beaujolais

Brouilly AC, Château de la Chaize	2011	7.5dl	49.50
-----------------------------------	------	-------	-------

France / Bourgogne

Savigny-lès-Beaune, Dubois d'Orgeval	2006	7.5dl	78.00
Santenay «Veilles Vignes»	2010	7.5dl	79.00
Gevrey Chambertin 1er Cru, Domaine des Varoilles	2007	7.5dl	85.00
Nuits Saint George «Les Chaillots»	2009	7.5dl	68.00

France / Bordeaux

Château Marjosse, AC Bordeaux contrôlée	2009	7.5dl	56.00
Château Villa Bel-Air, Graves AC	2009	7.5dl	72.50
Château Giscours, Margaux 3ème Cru Classé	2008	7.5dl	155.00
Château de Lamarque, Haut-Médoc	2004	7.5dl	75.00
Château Meyney, Saint-Estèphe	2006	7.5dl	85.00
Château Citran, Haut-Médoc	2009	7.5dl	79.00
Château Brissou, Castillon Côtes de Bordeaux	2008	7.5dl	75.00

Italia

Palazzo Della Torre, Allegrini, Veronese IGT	2009	7.5dl	69.00
Barolo DOCG Parusso Armando	2007	7.5dl	109.50
Amarone della Valpolicella, Allegrini	2008	7.5dl	112.50
Sassicaia, Bolgheri, Tenuta San Guido	2009	7.5dl	280.00
Rubio San Polo, Montalcino	2010	7.5dl	51.00

Espagne

Ferratus, Ribera del Duero, Cuevas Jimenez	2006	7.5dl	115.00
Laurona, Montsant DO	2007	7.5dl	68.00
Rioja Puelles Crianza	2009	7.5dl	52.00

Portugal

Lorem Ipsum Dolores	20XX	XXdl	XXX.XX
---------------------	------	------	--------

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

		1dl	7.5dl
Baccarat, blanc de blancs Chardonnay		10.50	76.50
Jacquart Brut, blanc de blancs 2004		5.00	108.00
Kir Royal		15.50	
Dom Pérignon, Vintage 2000			290.00

PETIT DÉJEUNER

Petit déjeuner / Frühstück	14.80
Croissant parisien	1.40
Brioche	1.60

BRASSERIE BÄRENGRABEN

CUISINE CHAUDE EN PERMANENCE DE 11H30 À 22H30
DURCHGEHEND WARMER KÜCHE VON 11.30 BIS 22.30 UHR

Chers clients, nous travaillons exclusivement avec des produits frais de qualité.
Liebe Gäste, in unserem Restaurant werden nur erstklassige Frischprodukte verwendet.

Toutes les viandes sans indication sont d'origine suisse.
Soweit nichts anderes vermerkt, stammen sämtliche Fleischgerichte von Schweizer Tieren.

TVA 8.0% comprise / Alle Preise verstehen sich inkl. 8.0% MWST



Ouvert 365 jours/an, Lu – Ve 7h00 - 23h30, Sa – Di dès 8h

Offen 365 Tage/Jahr, Mo – Fr 7.00 - 23.30 Uhr, Sa – So ab 8 Uhr.

BANQUETS

Notre chef de cuisine, Christian Mosimann, a établi une liste de menus. Nous travaillons exclusivement avec des produits frais et choisissons dans la mesure de nos possibilités des produits de saison. Nous vous prions donc d'en tenir compte pour votre choix.

Nous vous informons également qu'un menu ne peut être commandé qu'à partir de 10 personnes.

Les enfants ne sont pas oubliés. Nous préparons à leur intention des portions adaptées à leur appétit. De plus, ils bénéficient jusqu'à 11 ans d'une réduction de 50%.

Enfin, nous vous rendons attentifs à nos desserts maison dont l'originalité est connue loin à la ronde.

Tout en restant bien entendu à votre entière disposition pour tous renseignements utiles, nous vous remercions d'ores et déjà d'avoir retenu notre établissement et nous pouvons vous assurer que nous ferons l'impossible pour que vous puissiez garder un excellent souvenir de votre passage chez nous.

Unser Küchenchef, Christian Mosimann, hat für Sie verschiedene Menuvorschläge aufgelistet. Da bei uns nur mit Frischprodukten gearbeitet und alles im Hause produziert wird, sind nicht alle Produkte übers ganze Jahr erhältlich. Wir bitten Sie, diese Tatsache bei Ihrer Auswahl zu berücksichtigen.

Beachten Sie ebenfalls die Tatsache, dass ein Menü erst ab 10 Personen bestellt werden kann.

Natürlich sollen auch kleine Gäste nach ihren Wünschen bedient werden, indem wir für sie kindergerechte Portionen zusammenstellen. Bis zu ihrem 11. Geburtstag erhalten Kinder eine Ermäßigung von 50%.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl Ihres Menus!
Für allfällige Fragen stehen wir selbstverständlich zur Verfügung.
Wir freuen uns, Sie bald als Gäste in der «Brasserie Bärensgraben» empfangen zu dürfen.

MENU 1

Salade mêlée aux œufs, lardons et croûtons
Gemischter Blattsalat mit Ei, Speck und Brotwürfeli

Carre de porc rôti, jus au romarin
Pommes lyonnaises Légumes du marché
Schweinskarrebraten mit Rosmarinjus Lyonerkartoffeln Marktgemüse

Tarte Tatin et sa glace vanille
Tarte Tatin mit Vanilleeis

46.50

MENU 2 VEGETARISSCH

Salade de printemps à l'œuf poché
Frühlingssalat mit pochiertem Ei

Risotto aux asperges et à la tomate et aux herbes
Tomaten-Spargel-Risotto mit Mascarpone und Kräutern

Parfait aux fraises, gâteau au chocolat
Erdbeer-Halbgefrorenes mit Schokoladenkuchen

43.50

MENU 3

Salade de printemps à l'œuf poché et copeaux de parmesan
Frühlingssalat mit pochiertem Ei und Parmesanspähne

Duo de filets au poivre vert (veau et porc)
Gratin de pomme de terre, légumes du marché
Schweins- und Kalbsfilet an grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Trilogie de desserts

62.50

MENU 4

Terrine de canard au confit d'oignon
Ententerrine mit Zwiebelkonfit

Crème d'asperges à la mousse aux herbes
Spargelcremesuppe mit Kräuterschaum

Roastbeef à l'anglaise, sauce Béarnaise
Gratin de pommes de terre
Rosa gebratenes Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse

Parfait aux fraises, gâteau au chocolat
Erdbeer-Halbgefrorenes mit Schokoladenkuchen

78.50

MENU 5

Salade d'asperges, vinaigrette aux herbes et saumon fumé
Frühlingssalat mit Kräuter-Vinaigrette und geräuchertem Lachs

Crème à la mousse de cresson
Kresseschaumsuppe

Filet de bœuf lardé et son jus au vin rouge
Gratin de pomme de terre Légumes du marché
Rindsfilet im Speckmantel an kräftiger Rotweinjus Kartoffelgratin Marktgemüse

Trilogie de dessert

83.50