



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 7,7% comprise / Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST**



# BRASSERIE BÄRENGRABEN

Ouvert 365 jour/an, Lu – Di 9h00 - 23h30

Offen 365 Tage/Jahr, Mo – So 9.00 - 23.30 Uhr

## ENTRÉES

<b>Crème de brocoli</b> Broccolicreme	<b>*7.90</b>
<b>Crème de potiron aux graines de potiron et l'huile</b> Kürbiscrème mit Kernen und Kürbisöl	<b>*13.90</b>
<b>Salade mêlée aux croutons et lardons</b> Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	<b>*13.90</b>
<b>Salat doucette à l'oeuf et lardons</b> Nüsslersalat mit Ei und Speck	<b>*14.90</b>
<b>Os à moelle à la croque au sel (15min.)</b> Markknochen mit Meersalz und Toast	<b>*16.90</b>
<b>Terrine de gibier au confit d'oignon</b> Wildterriner mit Zwiebel-Konfit	<b>*19.50</b>
<b>Fromage de chèvre grillé sur salade</b> Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat	<b>*19.90</b>
<b>Feuilleté au roquefort</b> Blätterteigkissen mit Roquefortkäse	<b>*15.50 / 27.00</b>
<b>Saumon fumé (N) „Brasserie“</b> Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	<b>*19.50</b>
<b>Escargots de Bourgogne aux herbes</b> Schnecken Burgunder Art	<b>*19.90</b>
<b>Terrine de foie gras de canard (H) au confit de vin</b> Entenleber-Terrine mit Rotwein-Konfit	<b>28.90</b>
<b>* Les entrées servies en plat principal seront majorées de</b>	<b>4.50</b>
<b>* Bei Vorspeisen, die als Hauptgang serviert werden, berechnen wir Ihnen einen Zuschlag von</b>	<b>4.50</b>

## AUJOURD'HUI

<b>Ravioli au farci aux bolets au beurre de sauge</b>	<b>24.50</b>
Steinpilzravioli mit Salbeibutter	
<b>Légumes au curry rouge au lait de coco et riz</b>	<b>22.80</b>
Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	
<b>Cigales(VN) de mer provençale</b>	<b>46.50</b>
Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art	
<b>Bouillabaisse(F/N/GR) maison et sa rouille</b>	<b>40.90</b>
Bouillabaisse nach Art des Hauses	
<b>Loup de mer(GR)entier rôti au four au citron vert</b>	<b>35.90</b>
Ganzer im Ofen gebratener Wolfsbarsch mit Limetten	
<b>Moules marinière (F) pommes allumettes</b>	<b>32.90</b>
Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	
<b>Dés de filet de boeuf(F) à la crème aux herbes</b>	<b>44.90</b>
Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce	
<b>Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/Stk.</b>	<b>5.40</b>
Austern (Creuses de Bretagne N°2)	

## GARNITURES

**Nos plats sont servis avec pommes allumettes, riz, pommes nature, nouilles**  
Unsere Gerichte werden serviert mit:  
Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffeln, Nudeln

<b>Légumes du jour frais (portion)</b>	<b>5.50</b>
Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)	
<b>Röstis selon recette bernoise traditionnelle</b>	<b>3.50</b>
Berner Röstli nach traditionellem Rezept	

## APÉRO

**Brasserie-Bowle 11.50**



## SPÉCIALITÉS DU JOUR

<b>Lundi/Montag 25.90</b> <b>Papet vaudois</b> Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse	<b>***</b>
<b>Mardi/Dienstag 26.90</b> <b>Tête de veau à la vinaigrette</b> Kalbskopf an Essigkräutersauce, Salzkartoffeln	<b>***</b>
<b>Mercredi/Mittwoch 30.90</b> <b>Daube de boeuf, pommes purée</b> Suure Mocke mit Kartoffelstock	<b>***</b>
<b>Jeudi/Donnerstag 30.90</b> <b>Coq au vin, nouilles au beurre</b> Hahn in Rotweinsauce, Nudeln	<b>***</b>
<b>Vendredi/Freitag 25.90</b> <b>Poissons selon le marché</b> Marktfrischer Fisch	<b>***</b>
<b>Samedi/Samstag 26.90</b> <b>Boeuf bouilli au gros sel</b> Siedfleisch mit Essigkräutersauce Salzkartoffeln und Gemüse	

## ASSIETTE ENFANTS

**Bäremani-Teller 13.50**  
(nur für Kinder / pour les enfants)

## NOS PATISSERIES

**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 Pâtisserie! Bitte geben Sie Ihre Bestellung rechtzeitig auf.

**Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, contactez-nous.**

Wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder Intoleranz leiden sprechen Sie uns an.

## MENU DE LA BRASSERIE

<b>Saumon fumé (N) „Brasserie“</b> Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	<b>***</b>
<b>Crème de potiron aux graines de potiron et l'huile</b> Kürbiscrème mit Kernen und Kürbisöl	<b>***</b>
<b>Dés de filet de boeuf(F) à la crème aux herbes nouilles et légumes</b> Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce Nudeln und Gemüse	<b>***</b>
<b>Tarte Tatin et glace vanille</b> Tarte Tatin mit Vanilleeis	<b>***</b>
	<b>69.50</b>

## SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

<b>Emincé de veau à la crème</b>	<b>37.90</b>
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	
<b>Emincé de foie de veau aux fines herbes</b>	<b>35.90</b>
Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti	
<b>Rognons de veau à la dijonnaise</b>	<b>29.80</b>
Kalbsnieren an Dijonsensauce	
<b>Steak tartare, toast et pommes allumettes</b>	<b>32.80</b>
Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	
<b>Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC</b>	<b>24.90</b>
Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC	
<b>Magret de canard (F) à l'orange et miel</b>	<b>38.90</b>
Entenbrust mit Orangen-Honigsauce	
<b>Poussin rôti au romarin (35 min.)</b>	<b>33.80</b>
Mistkratzerli mit Rosmarin	
<b>Ris de veau forestière</b>	<b>29.80</b>
Kalbsmilken nach Försterinart	
<b>Pieds de porc aux morilles</b>	<b>29.90</b>
Schweinsfüsse an Morchelsauce	

## LES GRILLADES

<b>Brochette de boeuf(F) à la dijonnaise</b>	<b>37.80</b>
Rindsspiessli an Dijonsensauce	
<b>Paillard de veau grillé</b>	<b>42.90</b>
Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	
<b>Steak de boeuf(F) «Bärengraben»</b>	<b>38.90</b>
Bärengrabensteak	
<b>Entrecôte grillée, beurre aux herbes</b>	<b>46.80</b>
Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	
<b>Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers.</b>	<b>92.00</b>
Doppeltes Zwischenrippenstück ab 2 Pers. 500.gr	
<b>Filet de boeuf (F) au poivre vert</b>	<b>52.80</b>
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	
F	Frankreich / Charollais
A	Oesterreich
VN	Vietnam
GR	Griechenland
EU	Europa
SCO	Schottland
H	Ungarn
GB	Grossbritannien
NZL	Neuseeland