



CUISINE CHAUDE EN PERMANENCE DE 11H30 À 22H30
DURCHGEHEND WARME 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

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

AUJOURD'HUI

Ravioli farci aux bolets au beurre de sauge Steinpilzravioli mit Salbeibutter	24.50
Légumes au curry rouge au lait de coco et riz Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	22.80
Cigales(VN) de mer provençale Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art	46.50
Bouillabaisse(F/N/GR)maison et sa rouille Bouillabaisse nach Art des Hauses	40.90
Dorade(GR)entière rôtie au four au citron vert Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten	35.90
Moules marinière (F) pommes allumettes Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	32.90
Entrecôte de cerf (EU) grillée au jus de romarin Grilliertes Hirsch-Entrecote mit Rosmarinjus	40.90
Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier, chou rouge, choux de Bruxelles et frisettes	42.90
Rehschnitzel mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	
Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/Stk. Austern (Creuses de Bretagne N°2)	5.40

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)

5.50

Röstis selon recette bernoise traditionnelle
Berner Rösti nach traditionellem Rezept

3.50

APÉRO

Brasserie-Bowle 11.50



SPÉCIALITÉS DU JOUR

Lundi/Montag 25.90 Papet vaudois Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse

Mardi/Dienstag 26.90 Tête de veau à la vinaigrette Kalbskopf an Essigkräutersauce,Salzkartoffeln

Mercredi/Mittwoch 30.90 Daube de boeuf, pommes purée Suure Mocke mit Kartoffelstock

Jeudi/Donnerstag 30.90 Coq au vin, nouilles au beurre Hahn in Rotweinsauce, Nudeln

Vendredi/Freitag 25.90 Poissons selon le marché Marktfrischer Fisch

Samedi/Samstag 26.90 Boeuf bouilli au gros sel 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
trouvez 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 BRRASSERIE

Saumon fumé (N) „Brasserie“ Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	***
Crème de potiron aux graines de potiron et l'huile Kürbiscreme mit Kernen und Kürbisöl	***
Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier chou rouge aux marrons, choux de Bruxelles et frisettes	
Rehschnitzel mit Wildsauce Rotkraut mit Edelkastanien, Rosenkohl und Spätzli	***
Tarte Tatin et glace vanille Tarte Tatin mit Vanilleeis	***
	69.50

SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

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

LES GRILLADES

Brochette de bœuf(F) à la dijonnaise Rindsspiessli an Dijonsenfauce	37.80
Paillard de veau grillé Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	42.90
Steak de bœuf(F) «Bärengraben» Bärengrabensteak	38.90
Entrecôte grillée, beurre aux herbes Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	46.80
Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers. Doppeltes Zwischenrippenstück ab 2 Pers. 500.gr	92.00
Filet de boeuf (F) au poivre vert Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	52.80

F	Frankreich / Charollais
A	Oesterreich
VN	Vietnam
GR	Griechenland
EU	Europa
SCO	Schottland
H	Ungarn
GB	Grossbritannien
NZL	Neuseeland