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

**Crème de céleri au pomme** ***7.90**
Selleriecreme mit Apfel

**Bisque de homard à l'écume aux herbes** ***14.90**
Hummersuppe mit Kräuterschaum

**Salade mêlée aux croutons et lardons** ***13.90**
Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck

**Salat doucette à l`oeuf et lardons** ***14.90**
Nüsslersalat mit Ei und Speck

**Os à moelle à la croque au sel (15min.)** ***16.90**
Markknochen mit Meersalz und Toast

**Terrine de canard au confit d'oignon** ***19.90**
Ententerrine mit Zwiebel-Konfit

**Fromage de chèvre grillé sur salade** ***19.90**
Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat

**Feuilleté au roquefort** ***15.50 / 27.00**
Blätterteigkissen mit Roquefortkäse

**Saumon fumé (N) „Brasserie"** ***19.90**
Geräucherter Lachs nach Brasserie Art

**Escargots de Bourgogne aux herbes** ***19.90**
Schnecken Burgunder Art

**Terrine de foie gras de canard (H) au confit de vin** **28.90**
Entenleber-Terrine mit Rotwein-Konfit

*** 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** **24.50**
Steinpilzravioli mit Salbeibutter

**Légumes au curry rouge au lait de coco et riz** **22.80**
Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis

**Cigales(VN) de mer provençale** **46.90**
Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art

**Bouillabaisse(F/N/GR)maison et sa rouille** **40.90**
Bouillabaisse nach Art des Hauses

**Dorade(GR)entière rôti au four au citron vert** **35.90**
Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten

**Moules marinière (F) pommes allumettes** **32.90**
Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes

**Dés de filet de boeuf à la crème aux herbes** **46.90**
Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce

**Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/Stk.** **5.40**
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

**Légumes du jour frais (portion)** **5.50**
Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)

**Röstis selon recette bernoise traditionnelle** **3.50**
Berner Rösti nach traditionellem Rezept

## 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 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.

**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

**Saumon fumé (N) „Brasserie"**
Geräucherter Lachs nach Brasserie Art
***
**Bisque de homard à l'écume aux herbes**
Hummersuppe mit Kräuterschaum
***
**Dés de filet de boeuf à la crème aux herbes nouilles et légumes**
Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce
Nudeln und Gemüse
***
**Tarte Tatin et glace vanille**
Tarte Tatin mit Vanilleeis
***
**69.90**

## SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

**Emincé de veau à la crème** **37.90**
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

**Emincé de foie de veau aux fines herbes** **35.90**
Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti

**Rognons de veau à la dijonnaise** **31.90**
Kalbsnieren an Dijonsenfsauce

**Steak tartare, toast et pommes allumettes** **32.90**
Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast

**Saucisse de veau à rôtir de St. Gall AOC** **26.90**
Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC

**Magret de canard (F) à l`orange et miel** **38.90**
Entenbrust mit Orangen-Honigsauce

**Poussin rôti au romarin (35 min.)** **33.90**
Mistkratzerli mit Rosmarin

**Ris de veau forestière** **31.90**
Kalbsmilken nach Försterinart

**Pieds de porc aux morilles** **29.90**
Schweinsfüsse an Morchelsauce

## LES GRILLADES

**Brochette de bœuf(F) à la dijonnaise** **37.80**
Rindsspiessli an Dijonsenfsauce

**Paillard de veau grillé** **42.90**
Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill

**Steak de bœuf(F) «Bärengraben»** **38.90**
Bärengrabensteak

**Entrecôte grillée, beurre aux herbes** **46.90**
Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr

**Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers.** **92.00**
Doppeltes Zwischenrippenstück ab 2 Pers. 500.gr

**Filet de boeuf (F) au poivre vert** **52.90**
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce

| | |
|---|---|
| F | Frankreich / Charolais |
| P | Polen |
| VN | Vietnam |
| GR | Griechenland |
| EU | Europa |
| SCO | Schottland |
| H | Ungarn |
| GB | Grossbritanien |
| NZL | Neuseeland |

MURISTALDEN 1, 3006 BERN, T 031 331 42 18, F 031 331 25 60, FITIM RECI