



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>Bisque de homard à l'écume aux herbes</b> Hummersuppe mit Kräuterschaum	<b>*14.90</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 canard au confit d'oignon</b> Ententerrine mit Zwiebel-Konfit	<b>*19.90</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>*19.90</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 à l'ail d'ours au beurre de citron</b> Bärlauchravioli mit Zitronenbutter	<b>24.50</b>
<b>Légumes au curry rouge au lait de coco et riz</b> Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	<b>22.80</b>
<b>Cigales (VN) de mer provençale</b> Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art	<b>46.90</b>
<b>Bouillabaisse (F/N/GR) maison et sa rouille</b> Bouillabaisse nach Art des Hauses	<b>41.90</b>
<b>Médallions de boudoir (SCO) grillés sauce Pernod choucroute et pommes nature</b> Grillierte Seeteufelmedallions mit Pernodsauce, Sauerkraut	<b>39.90</b>
<b>Moules marinière (F) pommes allumettes</b> Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	<b>32.90</b>
<b>Dés de filet de boeuf (F) à la crème aux herbes</b> Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce	<b>44.90</b>
<b>Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/Stk.</b> Austern (Creuses de Bretagne N°2)	<b>5.40</b>

<b>Fromages au choix</b> Käseteller	<b>14.50</b>
--	--------------

## 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> Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)	<b>5.50</b>
---	-------------

<b>Röstis selon recette bernoise traditionnelle</b> Berner Rösti nach traditionellem Rezept	<b>3.50</b>
--	-------------

## APÉRO

<b>Brasserie-Bowle</b>	<b>11.50</b>
------------------------	--------------



## 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	<b>***</b>

## ASSIETTE ENFANTS

<b>Bäremani-Teller</b> (nur für Kinder / pour les enfants)	<b>13.50</b>
---	--------------

## 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>Bisque de homard à l'écume aux herbes</b> Hummersuppe mit Kräuterschaum	<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>69.90</b>

## SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

<b>Emincé de veau à la crème</b> Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	<b>37.90</b>
<b>Emincé de foie de veau aux fines herbes</b> Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti	<b>35.90</b>
<b>Rognons de veau à la dijonnaise</b> Kalbsnieren an Dijonsensauce	<b>31.90</b>
<b>Steak tartare, toast et pommes allumettes</b> Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	<b>32.90</b>
<b>Saucisse de veau à rôtir de St. Gall AOC</b> Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC	<b>26.90</b>
<b>Magret de canard (F) à l'orange et miel</b> Entenbrust mit Orangen-Honigsauce	<b>38.90</b>
<b>Poussin rôti au romarin (35 min.)</b> Mistkratzerli mit Rosmarin	<b>33.90</b>
<b>Ris de veau forestière</b> Kalbsmilken nach Försterinart	<b>31.90</b>
<b>Pieds de porc aux morilles</b> Schweinsfüsse an Morchelsauce	<b>29.90</b>

## LES GRILLADES

<b>Brochette de bœuf à la dijonnaise</b> Rindsspiessli an Dijonsensauce	<b>37.80</b>
<b>Paillard de veau grillé</b> Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	<b>42.90</b>
<b>Steak de bœuf «Bärengraben»</b> Bärengrabensteak	<b>38.90</b>
<b>Entrecôte grillée, beurre aux herbes</b> Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	<b>46.90</b>
<b>Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers.</b> Doppeltes Zwischenrippenstück ab 2 Pers. 500.gr	<b>92.00</b>
<b>Filet de boeuf (F) au poivre vert</b> Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	<b>52.90</b>

F	Frankreich / Charolais
NL	Holland
VN	Vietnam
GR	Griechenland
N	Norwegen
SCO	Schottland
H	Ungarn
GB	Grossbritannien
NZL	Neuseeland