



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

Potage froid de concombre Gurkenkaltschale	*7.90
Gaspacho Andalouse Andalousische Gaspacho	*14.90
Salade mêlée aux croutons et lardons Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	*13.90
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	*19.90
Fromage de chèvre grillé sur salade Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat	*19.90
Feuilleté au roquefort Blätterteigkissen mit Roquefortkäse	*15.50 / 27.00
Saumon fumé (SCO) „Brasserie“ Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	*19.90
Escargots de Bourgogne (F) aux herbes Schnecken Burgunder Art	*21.90
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 farcie aux épinards et ricotta au pesto basilique Mit Spinat-Ricotta gefüllte Ravioli an Basilikumpesto	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	46.90
Lou de mer (GR) entier rôti au four au citron vert Ganzer im Ofen gebratener Wolfbarsch mit Limetten	35.90
Moules marinière (F) pommes allumettes Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	32.90
Tranche de saumon (UK) grillée sauce ciboulette et légumes Grillierte Lachstranche mit Schnittlauchsauc und Gemüse	38.90
Dés d'entrecôte de boeuf à la dijonnaise Rinds-Entrecôtewürfeli an Dijonsensauce	43.90
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**



SOMMER SPEZIELL

Gaspacho Andalouse *14.90 ***	
Salade de tomate au feta *13.90 ***	
Salade Caesar 27.90 ***	
Vitello tonnato pommes allumettes *24.50/36.90 ***	
Roastbeef (F), sauce tartare, pommes allumettes 35.90 ***	
Carpaccio de boeuf (F), pommes allumettes 37.90	

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

Saumon fumé (SCO) „Brasserie“
Geräucherter Lachs nach Brasserie Art

Gaspacho Andalouse
Andalousische Gaspacho

Dés d'entrecôte de boeuf à la dijonnaise nouilles et légumes
Rinds-Entrecôtewürfeli an Dijonsensauce
Nudeln und Gemüse

Panna cotta au coulis de baies
Panna cotta mit Beerencoulis

69.90

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 Dijonsensauce	31.90
Steak tartare, toast et pommes allumettes Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	32.90
Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC	26.90
Magret de canard (F) à l'orange et miel Entenbrust mit Orangen-Honigsauce	38.90
Poussin rôti au romarin (35 min.) Mistkratzerli mit Rosmarin	33.90
Ris de veau forestière Kalbsmilken nach Försterinart	31.90
Pieds de porc aux morilles Schweinsfüsse an Morchelsauce	29.90

LES GRILLADES

Brochette de bœuf à la dijonnaise Rindsspiessli an Dijonsensauce	38.90
Paillard de veau grillé Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	42.90
Steak de bœuf «Bärengraben» Bärengrabensteak mit Kräuterbutter	39.90
Entrecôte grillée, beurre aux herbes Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	46.90
Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers. Doppeltes Zwischenrippenstück für 2 Pers. 500.gr	92.00
Filet de boeuf (F) au poivre vert Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	52.90

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