



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 panais</b> Pastinakencreme	<b>*7.90</b>
<b>Crème de potiron aux graines de courge</b> Kürbiscrème mit Rahmhaube und Kürbiskernen	<b>*14.90</b>
<b>Salade mêlée aux croutons et lardons</b> Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	<b>*13.90</b>
<b>Salade 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 de figues</b> Wildterriner mit Feigen-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 (SCO) „Brasserie“</b> Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	<b>*19.90</b>
<b>Escargots de Bourgogne (F) aux herbes</b> Schnecken Burgunder Art	<b>*21.90</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 farci aux champignons beurre de sauge</b>	<b>24.50</b>
Waldpilzravioli 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>46.90</b>
Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art	
<b>Dorade (GR) entière rôtie au four au citron vert</b>	<b>35.90</b>
Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten	
<b>Moules marinière (F) pommes allumettes</b>	<b>32.90</b>
Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	
<b>Entrecôte de cerf (EU) grillée sauce de gibier chou rouge, choux de Bruxelles et frisées</b>	<b>44.90</b>
Grilliertes Hirsch-Entrecôte mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	
<b>Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier, chou rouge, choux de Bruxelles et frisées</b>	<b>43.90</b>
Rehschnitzel mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	
<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 Rösti 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> Marktfischer 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

**Bäremeni-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

<b>Terrine de gibier au confit de figues</b> Wildterriner mit Feigen-Konfit	<b>***</b>
<b>Crème de potiron aux graines de courge</b> Kürbiscrème mit Rahmhaube und Kürbiskernen	<b>***</b>
<b>Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier chou rouge, choux de Bruxelles et frisées</b> Rehschnitzel mit Wildsauce Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	<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 (40-45 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>38.90</b>
<b>Paillard de veau grillé</b> Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	<b>42.90</b>
<b>Steak de bœuf «Bärengraben»</b> Bärengrabensteak mit Kräuterbutter	<b>39.90</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 für 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
UK	Grossbritannien
NZL	Neuseeland