



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 au vin blanc à la mousse Weissweinschaumsuppe	*7.90
Crème de potiron aux graines de courge Kürbiscreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen	*14.90
Salade mêlée aux croutons et lardons Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	*13.90
Salade 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	*19.90
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	*22.90
Terrine de foie gras de canard (H) au confit de vin Entenleber-Terrine mit Rotwein-Konfit	29.90
* 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 farcis au potiron aux champignons des bois Kürbisravioli mit Waldpilze	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
Bouillabaisse(F/N/GR)maison et sa rouille Bouillabaisse nach Art des Hauses	43.90
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 sauce de gibier chou rouge, choux de Bruxelles et frisettes Grilliertes Hirsch-Entrecote mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	44.90
Dés d'entrecôte de boeuf à la dijonnaise Zwischenrippenstückwürfeli an Dijonsensauce	44.90
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



SPÉCIALITÉS DU JOUR

Lundi/Montag 25.90 Papet vaudois Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse	25.90
Mardi/Dienstag 26.90 Tête de veau à la vinaigrette Kalbskopf an Essigkräutersauce,Salzkartoffeln	26.90
Mercredi/Mittwoch 30.90 Daube de boeuf, pommes purée Suure Mocke mit Kartoffelstock	30.90
Jeudi/Donnerstag 30.90 Coq au vin, nouilles au beurre Hahn in Rotweinsauce, Nudeln	30.90
Vendredi/Freitag 26.90 Poissons selon le marché Marktfrischer Fisch	26.90
Samedi/Samstag 27.90 Boeuf bouilli au gros sel Siedfleisch mit Essigkräutersauce Salzkartoffeln und Gemüse	27.90

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 BRASSERIE

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

Crème de potiron aux graines de courge
Kürbiscreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen

**Dés d'entrecôte de boeuf à la dijonnaise
nouilles et légumes**
Zwischenrippenstückwürfeli an Dijonsensauce
Nudeln und Gemüse

Tarte Tatin et glace vanille
Tarte Tatin mit Vanilleeis

75.90

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	32.90
Steak tartare, toast et pommes allumettes Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	32.90
Saucisse de veau à rôtir 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 (40-45 min.) Mistkratzerli mit Rosmarin	33.90
Ris de veau forestière Kalbsmilken nach Försterinart	33.90
Pieds de porc aux morilles Schweinsfüsse an Morchelsauce	30.90

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	
UK Grossbritannien	
NZL Neuseeland	