



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 8,1% comprise / Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWST**



# BRASSERIE BÄRENGRABEN

Ouvert 365 jours/an, Lu – Di 9h00 - 23h30

Offen 365 Tage/Jahr, Mo – So 9.00 - 23.30 Uhr

## ENTRÉES

<b>Crème de courgette</b> Zucchetticreme	<b>*7.90</b>
<b>Gazpacho Andalouse</b> Andalousische Gazpacho	<b>*15.90</b>
<b>Salade mêlée aux croutons et lardons</b> Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	<b>*13.90</b>
<b>Os à moelle à la croque au sel (15min.)</b> Markknochen mit Meersalz und Toast	<b>*17.90</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>*16.50 / 29.00</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>*22.90</b>
<b>Terrine de foie gras de canard (H) au confit de vin</b> Entenleber-Terrine mit Rotwein-Konfit	<b>29.90</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 tomates séchées, pesto au basilic</b>	<b>24.90</b>
Ravioli mit Dörrtomaten an Basilikum-Pesto	
<b>Légumes au curry rouge au lait de coco et riz</b>	<b>22.90</b>
Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	
<b>Loup de mer (GR) entier rôti au four au citron vert</b>	<b>35.90</b>
Ganzer im Ofen gebratener Wolfsbarsch mit Limetten	
<b>Tranche de saumon (UK) grillée sauce ciboulette</b>	<b>41.90</b>
<b>et légumes</b>	
Grillierte Lachstranche mit Schnittlauchsauce und Gemüse	
<b>Moules marinière (F) pommes allumettes</b>	<b>33.90</b>
Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	
<b>Médailles de filet de porc grillés à la crème aux champignons des bois</b>	<b>42.90</b>
Grillierte Schweinsfilet-Medaillons mit Waldpilzrahmsauce	
<b>Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/stk.</b>	<b>5.40</b>
Austern (Creuses de Bretagne N°2)	

## GARNITURES

<b>Nos plats sont servis avec pommes allumettes, riz, pommes nature, nouilles</b>	
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**



## SOMMER SPEZIELL

**Gazpacho Andalouse**  
**\*15.90**  
\*\*\*

**Salade de tomate au feta**  
**\*13.90**  
\*\*\*

**Grillierte Maispoulardebrust(F) mit Basilikum-Pesto**  
**Tomatenfetasalat**  
**29.90**  
\*\*\*

**Vitello tonnato**  
**pommes allumettes**  
**\*24.50/37.90**  
\*\*\*

**Roastbeef sauce tartare, pommes allumettes**  
**36.90**  
\*\*\*

**Carpaccio de boeuf (F), pommes allumettes**  
**38.90**

## 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 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

\*\*\*

**Gazpacho Andalouse**  
Andalousische Gazpacho

\*\*\*

**Medaillons de filet de porc grillés à la crème aux champignons des bois, nouilles et légumes**  
Grillierte Schweinsfilet-Medaillons mit Waldpilzrahmsauce  
Nudeln und Gemüse

\*\*\*

**Panna cotta au coulis de baies**  
Panna cotta mit Beerencoulis

\*\*\*

**75.90**

## SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

<b>Emincé de veau à la crème</b>	<b>37.90</b>
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	
<b>Emincé de foie de veau aux fines herbes</b>	<b>35.90</b>
Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti	
<b>Rognons de veau à la dijonnaise</b>	<b>32.90</b>
Kalbsnieren an Dijonsensauce	
<b>Steak tartare, toast et pommes allumettes</b>	<b>32.90</b>
Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	
<b>Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC</b>	<b>26.90</b>
Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC	
<b>Magret de canard (F) à l'orange et miel</b>	<b>38.90</b>
Entenbrust mit Orangen-Honigsauce	
<b>Poussin rôti au romarin (40-45 min.)</b>	<b>33.90</b>
Mistkratzerli mit Rosmarin	
<b>Ris de veau forestière</b>	<b>33.90</b>
Kalbsmilchen nach Försterinart	
<b>Pieds de porc aux morilles</b>	<b>30.90</b>
Schweinsfüsse an Morchelsauce	

## LES GRILLADES

<b>Brochette de bœuf à la dijonnaise</b>	<b>38.90</b>
Rindsspiessli an Dijonsensauce	
<b>Paillard de veau grillé</b>	<b>43.90</b>
Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	
<b>Steak de bœuf «Bärengraben»</b>	<b>39.90</b>
Bärengrabensteak mit Kräuterbutter	
<b>Entrecôte grillée, beurre aux herbes</b>	<b>47.90</b>
Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	
<b>Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers.</b>	<b>92.00</b>
Doppeltes Zwischenrippenstück für 2 Pers. 500.gr	
<b>Filet de boeuf (F) au poivre vert</b>	<b>53.90</b>
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	

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