



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 carotte</b> Karottencreme	<b>*7.90</b>
<b>Crème de potiron aux graines de courge</b> Kürbiscreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen	<b>*15.90</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>*15.90</b>
<b>Os à moelle à la croque au sel (15min.)</b> Markknochen mit Meersalz und Toast	<b>*17.90</b>
<b>Terrine de gibier au confit de figues</b> Wildterrine 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>*16.50 / 29.00</b>
<b>Saumon fumé (SCO) „Brasserie“</b> Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	<b>*20.90</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 bolets au beurre de sauge</b> Mit Steinpilze gefüllte Ravioli an Salbeibutter	<b>24.90</b>
<b>Légumes au curry rouge au lait de coco et riz</b> Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	<b>22.90</b>
<b>Crevettes géantes (VN) provençale</b> Grillierte Riesengarnelen nach provenzalischer Art	<b>46.90</b>
<b>Bouillabaisse (F/N/GR) maison et sa rouille</b> Bouillabaisse nach Art des Hauses	<b>43.90</b>
<b>Dorade (GR) entière rôtie au four au citron vert</b> Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten	<b>35.90</b>
<b>Moules marinière (F) pommes allumettes</b> Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	<b>33.90</b>
<b>Entrecôte de cerf (NZL) grillée sauce de gibier</b> chou rouge, choux de Bruxelles et frisées	<b>43.90</b>
Grilliertes Hirsch-Entrecote mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	
<b>Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier, chou rouge, choux de Bruxelles et frisées</b> Rehschnitzel mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	<b>44.90</b>
<b>Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/stk.</b> Austern (Creuses de Bretagne N°2)	<b>5.40</b>

## 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)** **5.50**  
Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)

**Röstis selon recette bernoise traditionnelle** **3.50**  
Berner Rösti nach traditionellem Rezept

## APÉRO

**Brasserie-Bowle** **11.50**



## SPÉCIALITÉS DU JOUR

**Lundi/Montag 25.90**  
**Papet vaudois**  
Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse

\*\*\*

**Mardi/Dienstag 33.90**  
**Ris de veau forestière**

Kalbsmilken nach Försterinart

\*\*\*

**Mercredi/Mittwoch 32.90**  
**Daube de boeuf, pommes purées**

Suure Mocke mit Kartoffelstock

\*\*\*

**Jeudi/Donnerstag 30.90**  
**Coq au vin, nouilles au beurre**

Hahn in Rotweinsauce, Nudeln

\*\*\*

**Vendredi/Freitag 26.90**  
**Poissons selon le marché**

Marktfrischer Fisch

\*\*\*

**Samedi/Samstag 27.90**  
**Boeuf bouilli au gros sel**

Siedfleisch mit Essigkräutersauce

Salzkartoffeln und Gemüse

## 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

**Terrine de gibier au confit de figues**  
Wildterrine mit Feigen-Konfit

\*\*\*

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

\*\*\*

**Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier**  
chou rouge, choux de Bruxelles et frisées

Rehschnitzel mit Wildsauce  
Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli

\*\*\*

**Tarte Tatin et glace vanille**  
Tarte Tatin mit Vanilleeis

\*\*\*

**75.90**

## SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

**Emincé de veau à la crème** **37.90**  
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

**Emincé de foie de veau aux fines herbes** **35.90**  
Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti

**Rognons de veau à la dijonnaise** **32.90**  
Kalbsnieren an Dijonsensauce

**Steak tartare, toast et pommes allumettes** **32.90**  
Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast

**Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC** **26.90**  
Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC

**Magret de canard (F) à l'orange et miel** **38.90**  
Entenbrust mit Orangen-Honigsauce

**Poussin rôti au romarin (40-45 min.)** **33.90**  
Mistkratzerli mit Rosmarin

**Pieds de porc aux morilles** **30.90**  
Schweinsfüsse an Morchelsauce

## LES GRILLADES

**Brochette de bœuf à la dijonnaise** **38.90**  
Rindsspiessli an Dijonsensauce

**Paillard de veau grillé** **43.90**  
Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill

**Steak de bœuf «Bärengraben»** **39.90**  
Bärengrabensteak mit Kräuterbutter

**Entrecôte grillée, beurre aux herbes** **47.90**  
Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr

**Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers.** **92.00**  
Doppeltes Zwischenrippenstück für 2 Pers. 500.gr

**Filet de boeuf (F) au poivre vert** **53.90**  
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce

F Frankreich / Charolais

NL Holland

VN Vietnam

GR Griechenland

N Norwegen

SCO Schottland

H Ungarn

UK Grossbritannien

NZL Neuseeland