



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

Crème de carotte Karottencreme	*7.90
Crème de potiron aux graines de courge Kürbiscreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen	*15.90
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	*15.90
Os à moelle à la croque au sel (15min.) Markknochen mit Meersalz und Toast	*17.90
Terrine de gibier au confit de figues Wildterrine mit Feigen-Konfit	*19.90
Fromage de chèvre grillé sur salade Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat	*19.90
Feuilleté au roquefort Blätterteigkissen mit Roquefortkäse	*16.50 / 29.00
Saumon fumé (SCO) „Brasserie“ Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	*20.90
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 farci aux bolets au beurre de sauge Mit Steinpilze gefüllte Ravioli an Salbeibutter	24.90
Légumes au curry rouge au lait de coco et riz Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	22.90
Crevettes géantes (VN) provençale Grillierte Riesengarnelen 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	33.90
Entrecôte de cerf (NZL) grillée sauce de gibier chou rouge, choux de Bruxelles et frisées	43.90
Grilliertes Hirsch-Entrecote mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	
Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier, chou rouge, choux de Bruxelles et frisées Rehschnitzel mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkraut und Spätzli	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) **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 purée

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 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

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 rôtir 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