



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 tomate</b> Tomatencreme	<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 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>*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>Medaillons de filet de porc grillés à la crème aux champignons des bois</b> Grillierte Schweinsfilet-Medaillons mit Waldpilzrahmsauce	<b>42.90</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

<b>Légumes du jour frais (portion)</b> Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)	<b>5.50</b>
<b>Röstis selon recette bernoise traditionnelle</b> Berner Rösti nach traditionellem Rezept	<b>3.50</b>

## 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

**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

**Terrine de canard au confit d'oignon**  
Ententerrine mit Zwiebel-Konfit

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

**75.90**

## SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

<b>Emincé de veau à la crème</b> Kalbsgeschnetztes 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>32.90</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>Pieds de porc aux morilles</b> Schweinsfüsse an Morchelsauce	<b>30.90</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>43.90</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>47.90</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> Rindsfleisch mit grüner Pfeffersauce	<b>53.90</b>
F	Frankreich / Charolais
NL	Holland
VN	Vietnam
GR	Griechenland
N	Norwegen
SCO	Schottland
H	Ungarn
UK	Grossbritannien
NZL	Neuseeland