



CUISINE CHAUDE EN PERMANENCE DE 11H30 À 22H30
DURCHGEHEND WARME 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

Bouillon de boeuf froid au Sherry Kalte Rindsbouillon mit Sherry	*7.90
Gazpacho Andalouse Andalousische Gazpacho	*15.90
Salade mêlée aux croûtons et lardons Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	*13.90
Os à moelle à la croque au sel (15min.) Markknochen mit Meersalz und Toast	*17.90
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	*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 aux asperges provençale Spargelravioli nach provenzalischer Art	26.90
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
Dorade (GR) entière rôti au four au citron vert Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten	35.90
Moules marinière (EU) pommes allumettes Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	33.90
Dés de filet de bœuf à la crème aux herbes Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce	46.90
Filet de saumon (SCO) grillé sauce au citron et légumes Grilliertes Lachsfilet mit Zitronensauce und Gemüse	42.90

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



SOMMER SPEZIELL

Gazpacho Andalouse *15.90 ***
Salade de tomate au feta *13.90 ***
Grillierte Maispoulardebrust (F) (20min.) mit Baslikum-Pesto Tomatenfetasalat 29.90 ***
Vitello tonnato pommes allumettes *24.50/38.90 ***
Roastbeef sauce tartare pommes allumettes 37.90 ***

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 canard au confit d'oignon
Ententerrine mit Zwiebel-Konfit

Gazpacho Andalouse
Andalousische Gapacho

**Dés de filet de bœuf à la crème aux herbes
nouilles et légumes**

Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce
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	36.90
Rognons de veau à la dijonnaise Kalbsnieren an Dijonsenfauce	32.90
Steak tartare, toast et pommes allumettes Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	33.90
Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC	26.90
Poussin rôti au romarin (40-45 min.) Mistkratzerli mit Rosmarin	33.90
Magret de canard (F) à l'orange et miel Entenbrust mit Orangen-Honigsauce	38.90
Pieds de porc aux morilles Schweinsfüsse an Morchelsauce	30.90

LES GRILLADES

Brochette de bœuf à la dijonnaise Rindsspiessli an Dijonsenfauce	38.90
Paillard de veau grillé Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	45.90
Steak de bœuf «Bärengraben» Bärengrabensteak mit Kräuterbutter	39.90
Entrecôte grillée, beurre aux herbes Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	47.90
Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers. Doppeltes Zwischenrippenstück für 2 Pers. 500.gr	97.00
Filet de boeuf (F) au poivre vert Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	54.90

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