



Toutes les viandes et les produits de boulangerie sont d'origine suisse.
Soweit nichts anderes vermerkt, stammen sämtliche Fleischgerichte und Backwaren aus der Schweiz.

TVA 8,1% comprise / Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1% MWS



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



Crème de courgette	*7.90
Zucchetticreme	
Crème de potiron aux graines de courge	*15.90
Kürbiscreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen	
Salade mêlée aux croûtons oeufs et lardons	*13.90
Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli Ei und Speck	
Os à moelle à la croque au sel (15min.)	*17.90
Markknochen mit Meersalz und Toast	
Terrine de canard au confit d'oignon	*19.90
Ententerrine mit Zwiebel-Konfit	
Fromage de chèvre grillé sur salade	*19.90
Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat	
Feuilleté au roquefort	*16.50 / 29.00
Blätterteigkissen mit Roquefortkäse	
Saumon fumé (SCO) „Brasserie“	*20.90
Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	
Escargots de Bourgogne (F) aux herbes	*22.90
Schnecken Burgunder Art	
Terrine de foie gras de canard (H) au confit de vin 29.	
Entenleber-Terrine mit Rotwein-Konfit	
* 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



Ravioli farcis chèvre et au miel provençale	26.90
Ravioli mit Ziegenkäse und Honig nach provenzalischer Art	
Légumes au curry rouge au lait de coco et riz	22.90
Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis	
Crevettes géantes (VN) provençale	46.90
Grillierte Riesengarnelen nach provenzalischer Art	
Sole (F) entière grillée aux amandes	48.90
Ganze grillierte Seezunge mit Mandeln	
Moules marinière (EU) pommes allumettes	33.90
Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	
Entrecôte de cerf (EU) grillée sauce de gibier	45.90
chou rouge, choux de Bruxelles et frisettes	
Grilliertes Hirsch-Entrecote mit Wildsauce, Rosenkohl Rotkraut und Spätzli	
Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier	43.90
chou rouge, choux de Bruxelles et frisettes	
Rehschnitzel mit Wildsauce, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Filet de saumon (SCO) grillé sauce au citron et légumes	
Grilliertes Lachsfilet mit Zitronensauce und Gemüse	
Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/stk.	5.40
Austern (Creuses de Bretagne N°2)	



Röstis selon recette bernoise traditionnelle	3.50
Berner Rösti nach traditionellem Rezept	



Salzkartoffeln und Gemüse



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.



Wenn Sie an einer Nahrungsmittelallergie oder Intoleranz leiden sprechen Sie uns an.

Kürbiscremē mit Rahmhaube und Kürbiskernen

76.90



Schweinsfüsse an Morchelsauce



Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce

AUS Australien