



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 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**

# 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 légumes</b><br>Gemüsecreme                                                                      | <b>*7.90</b>          |
| <b>Crème de potiron aux graines de courge</b><br>Kürbiscrème mit Rahmhaube und Kürbiskernen                 | <b>*15.90</b>         |
| <b>Salade mêlée aux croûtons oeufs et lardons</b><br>Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli Ei und Speck | <b>*13.90</b>         |
| <b>Salat doucette à l'oeuf et lardons</b><br>Nüsslersalat mit Ei und Speck                                  | <b>*15.90</b>         |
| <b>Os à moelle à la croque au sel (15min.)</b><br>Markknochen mit Meersalz und Toast                        | <b>*17.90</b>         |
| <b>Terrine de canard au confit d'oignon</b><br>Enteterrine mit Zwiebel-Konfit                               | <b>*19.90</b>         |
| <b>Fromage de chèvre grillé sur salade</b><br>Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat                         | <b>*19.90</b>         |
| <b>Feuilleté au roquefort</b><br>Blätterteigkissen mit Roquefortkäse                                        | <b>*16.50 / 29.00</b> |
| <b>Saumon fumé (SCO) „Brasserie“</b><br>Geräucherter Lachs nach Brasserie Art                               | <b>*20.90</b>         |
| <b>Escargots de Bourgogne (F) aux herbes</b><br>Schnecken Burgunder Art                                     | <b>*22.90</b>         |
| <b>Terrine de foie gras de canard (H) au confit de vin</b><br>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 et beurre de sauge</b><br>Steinpilzravioli an Salbeibutter                    | <b>26.90</b> |
| <b>Légumes au curry rouge au lait de coco et riz</b><br>Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis      | <b>22.90</b> |
| <b>Crevettes géantes (VN) provençale</b><br>Grillierte Riesengarnelen nach provenzalischer Art            | <b>46.90</b> |
| <b>Bouillabaisse(F/N/GR)maison et sa rouille</b><br>Bouillabaisse nach Art des Hauses                     | <b>44.90</b> |
| <b>Dorade (GR) entière rôti au four au citron vert</b><br>Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten | <b>35.90</b> |
| <b>Moules marinière (EU) pommes allumettes</b><br>Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes        | <b>33.90</b> |
| <b>Dés d'entrecôte à la dijonnaise</b><br>Rinds-Entrecôtewürfeli an Dijonsenfauce                         | <b>46.90</b> |
| <b>Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/stk.</b><br>Austern (Creuses de Bretagne N°2)                  | <b>5.40</b>  |

## GARNITURES

|                                                                                                                                                                              |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Nos plats sont servis avec pommes allumettes, riz, pommes nature, nouilles</b><br>Unsere Gerichte werden serviert mit:<br>Pommes Allumettes, Reis, Salzkartoffeln, Nudeln |             |
| <b>Légumes du jour frais (portion)</b><br>Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)                                                                                            | <b>5.50</b> |
| <b>Röstis selon recette bernoise traditionnelle</b><br>Berner Rösti nach traditionellem Rezept                                                                               | <b>3.50</b> |

## APÉRO

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| <b>Brasserie-Bowle</b> | <b>11.50</b> |
|------------------------|--------------|



## SPÉCIALITÉS DU JOUR

|                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lundi/Montag 25.90</b><br><b>Papet vaudois</b><br>Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse                                        |
| ***                                                                                                                               |
| <b>Mardi/Dienstag 33.90</b><br><b>Ris de veau forestière</b><br>Kalbsmilken nach Försterinart                                     |
| ***                                                                                                                               |
| <b>Mercredi/Mittwoch 32.90</b><br><b>Daube de boeuf, pommes purée</b><br>Suure Mocke mit Kartoffelstock                           |
| ***                                                                                                                               |
| <b>Jeudi/Donnerstag 30.90</b><br><b>Coq au vin, nouilles au beurre</b><br>Hahn in Rotweinsauce, Nudeln                            |
| ***                                                                                                                               |
| <b>Vendredi/Freitag 26.90</b><br><b>Poissons selon le marché</b><br>Marktfrischer Fisch                                           |
| ***                                                                                                                               |
| <b>Samedi/Samstag 27.90</b><br><b>Boeuf bouilli au gros sel</b><br>Siedfleisch mit Essigkräutersauce<br>Salzkartoffeln und Gemüse |

## ASSIETTE ENFANTS

|                                                               |              |
|---------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Bäremeni-Teller</b><br>(nur für Kinder / pour les enfants) | <b>13.50</b> |
|---------------------------------------------------------------|--------------|

## 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

|                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Terrine de canard au confit d'oignon</b><br>Enteterrine mit Zwiebel-Konfit                                             |
| ***                                                                                                                       |
| <b>Crème de potiron aux graines de courge</b><br>Kürbiscrème mit Rahmhaube und Kürbiskernen                               |
| ***                                                                                                                       |
| <b>Dés d'entrecôte à la dijonnaise nouilles et légumes</b><br>Rind-Entrecôtewürfeli an Dijonsenfauce<br>Nudeln und Gemüse |
| ***                                                                                                                       |
| <b>Tarte Tatin et glace vanille</b><br>Tarte Tatin mit Vanilleeis                                                         |
| ***                                                                                                                       |
| <b>76.90</b>                                                                                                              |

## SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

|                                                                                                    |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Emincé de veau à la crème</b><br>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce                               | <b>37.90</b> |
| <b>Emincé de foie de veau aux fines herbes</b><br>Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti       | <b>36.90</b> |
| <b>Rognons de veau à la dijonnaise</b><br>Kalbsnieren an Dijonsenfauce                             | <b>32.90</b> |
| <b>Steak tartare, toast et pommes allumettes</b><br>Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast   | <b>33.90</b> |
| <b>Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC</b><br>Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC | <b>26.90</b> |
| <b>Magret de canard (F) à l'orange et miel</b><br>Entenbrust mit Orangen-Honigsauce                | <b>38.90</b> |
| <b>Poussin rôti au romarin (40-45 min.)</b><br>Mistkratzerli mit Rosmarin                          | <b>33.90</b> |
| <b>Pieds de porc aux morilles</b><br>Schweinsfüsse an Morchelsauce                                 | <b>30.90</b> |

## LES GRILLADES

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

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