



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

Potage glacé au concombre à la menthe Gurkenkalttschale mit Minze	*7.90
Gazpacho Andalouse Andalousische Gazpacho	*15.90
Salade mêlée aux croûtons oeufs et lardons Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli Ei 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 Enteterrine 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
Tartare de saumon fumé(SCO) „Brasserie“ Geräucherter Lachstatar 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

AUJOURD'HUI

Ravioli farcis au Feta et canneberge, pesto basilic Ravioli mit Fetakäse und Cranberry an Basilikumpesto	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
Steak de thon (VN) grillé sauce chimichurri Rosa gegrilltes Thunfischsteak mit Chimichurri-Sauce	42.90
pommes de terre nouvelles sautées et légumes neuen Bratkartoffeln und Gemüse	
Loup de mer (GR) entier rôti au four au citron vert Ganzer im Ofen gebratener Wolfsbarsch mit Limetten	35.90
Moules marinière (EU) pommes allumettes Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	33.90
Carré d'agneau (NZL) grillé en croûte aux herbes jus au vin rouge Grilliertes Lammkarre im Kräuterkruste mit Rotweinjus	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) Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)	5.50
Röstis selon recette bernoise traditionnelle Berner Rösti nach traditionellem Rezept	3.50

APÉRO

Brasserie-Bowle 12.50



SOMMER SPEZIELL

Gazpacho Andalouse *15.90 ***
Salade de tomate au feta *14.90 ***
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

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 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

Tartare de saumon fumé (SCO) „Brasserie“
Geräucherter Lachstatar nach Brasserie Art

Gazpacho Andalouse
Andalousische Gazpacho

Carré d'agneau (NZL) grillé en croûte aux herbes jus au vin rouge, nouilles et légumes
Grilliertes Lammkarre im Kräuterkruste mit Rotweinjus Nudeln und Gemüse

Panna cotta au coulis de baies des bois
Panna cotta mit Waldbeerencoulis

76.90

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 Dijonsensaue	32.90
Steak tartare, toast et pommes allumettes Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	34.90
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 Dijonsensaue	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	48.90
Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers. Doppeltes Zwischenrippenstück für 2 Pers. 500.gr	98.00
Filet de boeuf au poivre vert Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce	54.90

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