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 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 froid de concombre au yaourt *7.90
Gurkenkaltschale mit Joghurt

Crème de potiron aux graines de courge *15.90
Kürbisrcreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen

Salade mêlée aux croûtons et lardons *13.90
Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli 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 29.90
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

AUJOURD'HUI

Ravioli farcis au potiron à la provençale 26.90
Kürbisravioli nach provenzalischer Art

Légumes au curry rouge au lait de coco et riz 22.90
Gemüse an Rote Curry mit Kokosmilch und Reis

Dorade (GR) entière rôti au four au citron vert 35.90
Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten

Sole(F) entière grillée au beurre aux amandes 48.90
Ganze Seezunge grilliert mit Mandeln im Butter

Moules marinière (EU) pommes allumettes 34.90
Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes

Dés de filet de boeuf à la crème aux herbes 48.90
Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce

Huîtres (Creuses de Bretagne N°2) Pièce/stk. 5.40
Austern (Creuses de Bretagne N°2)

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) 5.50
Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)

Röstis selon recette bernoise traditionnelle 3.50
Berner Rösti nach traditionellem Rezept

APÉRO

Brasserie-Bowle 12.50

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 purée
Suure Mocke mit Kartoffelstock

***

Jeudi/Donnerstag 30.90
Coq au vin, nouilles au beurre
Hahn in Rotweinsauce, Nudeln

***

Vendredi/Freitag 27.90
Poissons selon le marché
Marktfrischer Fisch

***

Samedi/Samstag 28.90
Boeuf bouilli au gros sel
Siedfleisch mit Essigkräutersauce
Salzkartoffeln und Gemüse

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 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

Saumon fumé (SCO) „Brasserie"
Geräucherter Lachs nach Brasserie Art
***
Crème de potiron aux graines de courge
Kürbisrcreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen
***
Dés de filet de boeuf à la crème aux herbes nouilles et légume
Rindsfiletwürfeli an Kräuterrahmsauce
Nudeln und Gemüse
***
Panna cotta au coulis de baies
Panna cotta mit Beerencoulis
***
76.90

SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

Emincé de veau (NL) à la crème 37.90
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce

Emincé de foie de veau aux fines herbes 38.90
Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti

Rognons de veau à la dijonnaise 33.90
Kalbsnieren an Dijonsenfsauce

Steak tartare, toast et pommes allumettes 34.90
Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast

Saucisse de veau à rôtir de St. Gall AOC 27.90
Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC

Magret de canard (F) à l'orange et miel 38.90
Entenbrust mit Orangen-Honigsauce

Poussin rôti au romarin (40-45 min.) 33.90
Mistkratzerli mit Rosmarin

Pieds de porc aux morilles 30.90
Schweinsfüsse an Morchelsauce

LES GRILLADES

Brochette de bœuf à la dijonnaise 39.90
Rindsspiessli an Dijonsenfsauce

Paillard de veau grillé 45.90
Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill

Steak de bœuf «Bärengraben» 40.90
Bärengrabensteak mit Kräuterbutter

Entrecôte grillée, beurre aux herbes 49.90
Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr

Entrecôte (F) double grillée, dès 2 pers. 99.00
Doppeltes Zwischenrippenstück für 2 Pers. 500.gr

Filet de boeuf au poivre vert 56.90
Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce

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