

ENTRÉES	
Potage au vin blanc	*8.90
Weissweinsuppe	
Crème de potiron aux graines de courge	*15.90
Kürbiscreme 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	
Crevettes géantes (VN) provençale	46.90
Grillierte Riesengarnelen nach provenzalischer Art	
Moules marinière (EU) pommes allumettes	34.90
Miesmuscheln nach Seemanns Art Pommes Allumettes	
Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier	44.90
chou rouge,choux de Bruxelles et frisées	
Rehschnitzel mit Wildsauce, Rotkraut,Rosenkohl und Spätzli	
Entrecôte de cerf (EU) grillée sauce de gibier	46.90
chou rouge,choux de Bruxelles et frisées	
Grilliertes Hirsch-Entrecote mit Wildsauce, Rosenkohl, Rotkaraut und Spätzli	
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)	5.90
Tagesgemüse frisch zubereitet (Portion)	
Röstis selon recette bernoise traditionnelle	3.90
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 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	
Saumon fumé (SCO) „Brasserie“	
Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	

Crème de potiron aux graines de courge	
Kürbiscreme mit Rahmhaube und Kürbiskernen	

Escalope de chevreuil (EU) sauce de gibier	
chou rouge, choux de Bruxelles et frisées	
Rehschnitzel mit Wildsauce	
Rotkraut,Rosenkohl und Spätzli	

Tarte Tatin et glace vanille	
Tarte Tatin mit Vanilleeis	

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 Dijonsenfauce	
Steak tartare, toast et pommes allumettes	34.90
Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	
Saucisse de veau à rôti 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 Dijonsenfauce	
Paillard de veau grillé	45.90
Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	
Steak de bœuf «Bärengaben»	40.90
Bärengabensteak 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	Grossbritannien
AUS	Australien