

DIENSTAG DEN 14. NOVEMBER 2017

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 sans indication sont d'origine suisse.
Soweit nichts anderes vermerkt, stammen sämtliche Fleischgerichte von Schweizer Tieren.

TVA 8.0% comprise / Alle Preise verstehen sich inkl. 8.0% MWST

BRASSERIE BÄRENGRABEN

Ouvert 365 jour/an, Lu-Ve 9h00 - 23h30, Sa - Di dès 8h

Offen 365 Tage/Jahr, Mo-Fr 9.00 - 23.30 Uhr, Sa - So ab 8 Uhr.



ENTRÉES

Crème aux champignons Champignoncreme	*7.50
Crème de potiron à la mousse aux herbes Kürbiscreme mit Kräuterschaum	*12.50
Salade mêlée aux croûtons et lardons Buntgemischter Blattsalat mit Brotwürfeli und Speck	*12.50
Salade doucette à l'oeuf et lardons Nüsslersalat mit Ei und Speck	*13.50
Fromage de chèvre grillé sur salade Grillierter Ziegenkäse auf Blattsalat	*19.50
Feuilleté au roquefort Blätterteigkissen mit Roquefortkäse	*14.50 / 27.00
Saumon fumé „Brasserie“ Geräucherter Lachs nach Brasserie Art	*19.50
Escargots de Bourgogne aux herbes Schnecken Burgunder Art	*18.50
Terrine de gibier aux airelles Wildterrine mit Preiselbeeren	*18.50
Foie gras mi-cuit à la confiture de vin Gänseleber-Terrine mit Rotweinkonfitüre	28.50
* 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



AUJOURD'HUI

Ravioli farcis aux champignons des bois à la sauge Mit Waldpilz gefüllte Ravioli an Salbeibutter	23.80
Cigales(**) de mer à la provençale Bärenkrebsschwänze nach provenzalischer Art	44.50
Moules marinière(*) pommes allumettes Miesmuscheln nach Seemans Art Pommes Allumettes	31.80
Bouillabaisse (*) maison et sa rouille Bouillabaisse nach Art des Hauses	39.80
Dorade (***) entière rôti au four au citron vert Ganze im Ofen gebratene Goldbrasse mit Limetten	36.80
Entrecôte de sanglier, sauce aux champignons des bois, chou-rouge et spätzle	42.00
Wildschwein-Entrecôte mit Waldpilzsauce Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	
Dés de filet de boeuf à la crème aux herbes Rindsfiletwürfeli mit Kräuterrahmsauce	43.80
Huitres (Creuses de Bretagne N° 2) Pièce/ Stk.4.50 Austern (Creuses de Bretagne N°	
* Holland ** Vietnam *** Griechenland	



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)	5.00
Röstis selon recette bernoise traditionnelle Berner Rösti nach traditionellem Rezept	3.50

APÉRO

Brasserie-Herbst-Bowle 11.50



ASSIETTE DU JOUR

Crème aux champignons
Champignoncreme

Piccata de poulet sauce tomate et nouilles

Poulet-Piccata mit Tomatensauce

Nudeln

19.50



SPÉCIALITÉS DU JOUR

Lundi/Montag 24.80

Papet vaudois

Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse

Mardi/Dienstag 29.80

Ris de veau forestière

Kalbsmilken nach Försterinart

Mercredi/Mittwoch 29.80

Daube de boeuf, pommes purée

Suure Mocke mit Kartoffelstock

Jeudi/Donnerstag 29.80

Coq au vin, nouilles au beurre

Hahn in Rotweinsauce, Nudeln

Vendredi/Freitag 24.50

Poissons selon le marché

Marktfischer Fisch

Samedi/Samstag 25.50

Boeuf bouilli au gros sel

Siedfleisch mit Essigkräutersauce

Salzkartoffeln und Gemüse



ASSIETTE ENFANTS

Bäremani-Teller 12.00
(nur für Kinder / pour les enfants)



NOS PÂTISSERIES

Nous vous recommandons nos desserts. Vous les
trouvez 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.

MENU DE LA BRASSERIE

Saumon fumé „Brasserie“

Geräucherter Lachs nach Brasserie Art

Crème de potiron à la mousse aux herbes

Kürbiscreme mit Kräuterschaum

Dés de filet de boeuf à la crème aux herbes
chou rouge et spätzle

Rindsfiletwürfeli mit Kräuterrahmsauce

Rotkraut und Spätzli

Tarte Tatin à la glace vanille

Tarte Tatin mit Vanilleeis

66.50



SPÉCIALITÉS DE LA BRASSERIE

Emincé de veau à la crème Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	36.80
Emincé de foie de veau aux fines herbes Kalbsleber mit Kräuter, serviert mit Rösti	34.50
Rognons de veau à la dijonnaise Kalbsnieren an Dijonsensauce	29.80
Magret de canard (*) aux morilles Entenbrust mit Morchelsauce	38.80
Steak tartare, toast et pommes allumettes Rindstatarsteak, Pommes Allumettes und Toast	31.80
Saucisse de veau à rôti de St. Gall AOC Original St. Galler Kalbsbratwurst vom Grill AOC	24.50
Poussin (*) rôti au romarin (35 min.) Mistkratzerli mit Rosmarin	29.80
Pieds de porc aux morilles Schweinsfüsse an Morchelsauce	29.80
Tête de veau à la vinaigrette Kalbskopf mit Vinaigrette	25.80



LES GRILLADES

Brochette de boeuf à la dijonnaise Rindsspiessli an Dijonsensauce	37.80
Paillard de veau grillé Hauchdünnes Kalbsschnitzel vom Grill	39.50
Steak de boeuf «Bärengraben» Bärengrabensteak	35.50
Filet de boeuf (***) au poivre vert Rindsfilet an grüner Pfeffersauce	49.80
Entrecôte (***) grillée, beurre aux herbes Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter 250.gr	45.80
Entrecôte (***) double, dès 2 pers. Doppeltes Zwischenrippenstück ab 2 Pers	82.00
*** Charolais AOC	
* France / Frankreich	