

KALTE VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES

Kleiner Blattsalat Petite salade verte	9
Kleiner gemischter Salat Petite salade mêlée	12
Grosser Salatteller mit Ei – der Klassiker Assiette de salades assorties avec œuf	22
Spargelsalat – Radieschen – Frutiger Kaviar 18 / 25 + Räucherlachstranchen + 4 / 6 Salade d'asperges, radis, tomates (option: saumon fumé)	
Hauterrine mit Mango-Chutney Terrine maison – chutney aux mangues	18
Beefsteak Tatar – klassisch, mit Toast oder Pommes frites 70 g Beefsteak tartare – avec des toasts ou pommes frites	24
Räucherlachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter Saumon fumé – mousse au raifort – toast et beurre	22

WARME VORSPEISEN

ENTRÉES CHAUDES

Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig, Mango-Chutney Fromage de chèvre fondu au miel au thym, chutney aux figues	19
Petersilienteigfondellen mit Bio-Pelatifüllung, Butter, Petersilie und Tomates concassées Rondelles à la pâtes persillées, Bio-tomates, parmigiano	22
Alpeneglfilet in Butter gebraten, Salatbouquet 27 / 37 Filets de perche alpine de Rarogne VS sautés au beurre – salade d'hiver	
Gebratene Foie gras-Tranche mit caramelsierten Äpfeln Foie gras sauté et pommes caramélisées	26

SUPPEN

POTAGES

Kraftbrühe mit Mark Consommé de bœuf à la moelle	14
Klare Fischsuppe mit Safran und Knoblauchbrötchen Consommé clair de poissons au safran avec pain aillé	18
Spargelcreme Crèmes d'asperges	13

EMPFEHLUNG DER WOCHE

SPECIALITÉ DE LA SEMAINE

Kalbsmilkenbraten paniert Spargeln und Bratkartoffeln 27 / 32

Escalope de ris de veau panées, sauce tartare
Asperges vertes, pommes nouvelles

DIE KLASSIKER

LES PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

Beefsteak Tatar – klassisch, mit Toast oder Pommes frites Beefsteak tartare – le classique, avec des toasts ou pommes frites	140 g	34
Original «St. Galler Chinder-Fesch» – Kalbsbratwurst mit Butterrösti (230g, Metzgerei Schmid, St. Gallen) Saucisse de veau rôtie «L'original de la Fête des Jeunes de St-Gall», roesti au beurre mit Zwiebelsauce + 2 avec sauce aux oignons		27
Kalbszüngli mit Meerrettichsauce Langue de veau à la sauce au raifort		29
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern in Butter sautiert, Butterrösti Emincé de foie de veau sauté au beurre et aux fines herbes		33 / 38
«Dämpfte Uhu» – gedünstetes, geschnetzeltes Kalbfleisch, Butterrösti mit Zitronen-Petersiliensauce und Butterrösti Emincé de veau étuvé à la sauce au citron et au persil, roesti au beurre		37 / 42
Kalbs-Cordon bleu auf Spargeln Cordon-bleu de veau sur asperges		39
Kalbsbäckli mit Morchelsauce und Spargeln Joue de veau braisée à la sauce aux morilles Asperges		38
Gebratene Alpen-Eglfilet nach Müllerin Art 37 / 42 Filets de perche alpine de Rarogne, VS sautés à la meunière		

HAUPTGERICHTE – SPECIALS

PLATS PRINCIPAUX ACTUELS

Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig, Mango-Chutney, Salatbouquet Fromage de chèvre fondu au miel au thym, chutney aux figues, bouquet de salades	24
Petersilienteigfondellen mit Bio-Pelatifüllung, Butter, Petersilie und Tomates concassées Rondelles à la pâtes persillées, Bio-tomates, parmigiano	28
Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinsauce und Gemüsewürfel Souris d'agneau marchand de vin	36
«Tagliata di manzo» – Entrecôte (250g) mit ausgelassener Kräuterbutter Entrecôte au beurre fondu aux herbes	45
Rindsfilet-Tournedos auf Markbein mit Morchelsauce und Spargeln Tournedos de filet de bœuf sur os à moëlle – sauce morilles – asperges	52
Gebratene Foie gras-Tranche mit caramelsierten Äpfeln Foie gras sauté et pommes caramélisées	38

Beilagen

Accompagnements

Kartoffelstock, Salzkartoffeln, Pommes frites, Nudeln, neue Bratkartoffeln inkl.
Purée de pommes de terre, pommes nature, pommes frites, nouilles, pommes nouvelles incl.

Butterrösti / roesti au beurre	+ 4
Gemüse / légume	+ 4

SPEZIALITÄT DES HAUSES

LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON:

Frischer Fisch, je nach Fang

Nous vous proposons le poisson du jour....

Brasserie Ratskeller

Gerechtigkeitsgasse 81, 3011 Bern
+41 31 311 17 71, bern@brasserie-ratskeller.ch
brasserie-ratskeller.ch

Montag bis Freitag

Brasserie offen von 11.30 bis 15.00 und 17.00 bis 23.00 Uhr
Küche 11.45 bis 13.30 und 17.30 bis 21.30 Uhr

Samstag

Brasserie offen von 11.30 bis 23.00 Uhr
Küche Samstag: 12.00 bis 21.30 Uhr

Sonntag

Brasserie offen von 11.30 bis 22.00 Uhr
Küche Sonntag: 12.00 bis 21.00 Uhr

VINS DE TABLE

Weiss : Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.00
Rot: Montepulciano d’Abruzzo	dl	6.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

Schweiz

Mont-sur-Rolle «Belletruche» AOC 2017	7.60	48.00
Thüring d’Erlach, propriétair Mont-sur-Rolle Chasselas		

Schafiser Chardonnay 2017	8.20	53.00
Rebgut der Stadt Bern		

Plaisir 2017	8.00	52.00
Wein Stamm, Thayngen/SH Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, Riesling		

Frankreich

Château Tour de Mirambeau AOC 2017	8.80	59.00
Vignobles Despagne Sauvignon blanc		

ROSE

Oeil de Perdrix AOC 2017	8.40	55.00
Château d’Auvèrner/ NE Pinot Noir		

ROT

Schweiz

Schafiser Pinot Noir Barrique 2016	9.60	62.00
Rebgut der Stadt Bern		

Château Lichten 2016	9.80	63.00
Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge		

Frankreich

Bourgogne, Côte de Nuits 2011	12.30	78.00
Beaune Clos du Roi, 1 ^{er} cru AC Tollot-Beaut, Pinot Noir		

Bordeaux, Pomerol	10.20	67.00
Château de Sales AC 2012 Héritiers de Lambert Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		

Languedoc	8.50	56.00
Terra Patres, IGP 2014 Alma Celsius, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon		

Italien

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2015	8.70	58.00
Podere Le Bèrne Prugnolo gentile, Mammolo, Colorino		

Spanien

Figuro Crianza DO 2016	8.40	55.00
Ribera del Duero Tempranillo		

SCHAUMWEINE

Prosecco dry «Paladin»	8.80	56.00
Philipponnat Brut Royal Réserve AOC	16.00	95.00
Philipponnat Rosé AOC		98.00
Dom Pérignon Brut AOC		280.00
Apero maison (Sherry&Cointreau)		18.00

FLASCHENWEINE

WEISS

Schweiz

Dézaley AOC 2016	62.00
Baur au Lac Vins, J. & M. Dizerens, VD Chasselas	

Petite Arvine AOC 2016	58.00
Charles Bonvin	

Frankreich

Chablis AC 1^{er} cru «Les Vaudevey» 2012	74.00
Domaine Julien Brocard Chardonnay	

Sancerre AC « La Reine Blanche » 2017	76.00
Jean Reverdy et Fils	

Italien

Pinot Grigio « attimo » DOC 2017	53.00
Paladin, Veneto	

ROT

Schweiz

Pinot Noir du Valais 2016	46.00
Cave Rouvinez, Sierre, VS	

Dogaia DOC 2014	68.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2017	58.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich

Gevrey-Chambertin 2016	88.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir	

Château Paveil-de-Luze AC 2013 Margaux	66.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Château Cantenac-Brown 2014 Margaux	84.00
Grand Cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Château Lynch-Bages AC 2005	210.00
Grand Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	

Château Léoville Barton 2009	180.00
Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Château Gruaud-Larose 2014	130.00
Grand Cru Classé Cabernet S., Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot	

Château Canon-La-Gaffélère AC 2015	135.00
Grand cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Italien

Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2015	75.00
R. & M. Bianco, Nebbiolo	

Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2009	97.00
Rocche Costamagna, Nebbiolo	

Valpolicella Ripasso – Casa Lupo DOC 2017	58.00
Casa Lupo by Paladin, Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella	

APERITIVES

	cl	Vol.%
Blanc Cassis	10	7.00
Gespritzter Weisswein	15	7.00
Kir Royal	10	16.00
Aperol Spritz		11 11.00
Giselle		16 11.00
Hugo		11.00
Martini bianco / rosso / dry	4	45 6.50
Campari	4	23 6.50
Cynar	4	16,5 6.50
Suze	4	20 6.50
Pastis 51, Henri Bardouin	2	45 6.00
Averna	4	29 6.00
Absinth, Angelique	4	68 6.00
Porto Dine White, Graham’s	5	19 6.00
Porto Tawny 20J., Graham’s	5	20 12.00
Sherry Manzanilla Classic Dry	5	15 8.00
Sherry Jerez Tio Pepe	5	15 6.00

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Seedlip Garden 108	5	8.00
Sanbitter	10	6.00
Chinotto	10	6.00
Tomatensaft	20	5.50

BIER

Bier vom Fass

Gurten, Bären Gold	30	4.80
Felsenau, Berner Müntschi	30	5.20
Feldschlösschen, Amber	30	5.20

Flaschenbiere

Grimbergen blanche	33	6.50
Feldschlösschen Dunkel	33	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.90
Schneider-Weisse	50	7.20

KAFFEE / TEE

Kaffee crème, Espresso, koffeinfreier Kaffee, Espr.	4.60
Doppelter Espresso	7.50
Ristretto	4.60
Milchkaffee	5.20
Cappuccino	5.50
Kaffee Melange	6.00
Espresso Coretto	7.00
French coffee / Irish coffee	8.00
Assam Halmari, Jasmin Pearl, Minze, Berner Rose, Ginger Lemon, Verveine (Länggass-Tee, Fam. Lang)	5.00

MINERALWASSER

Rhätzuser	40 / 80	5.00 / 8.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	40 / 80	5.00 / 8.00
«Bänz» Apfel-Rhabarber	33	6.00
«Bänz» Apfel-Traube	33	6.00
«Bänz» Apfel-Himbeer	33	6.00
Coca Cola, Coca Cola zero	33	5.00
Ramseier Apfelschorle	33	5.00
Schweppes Tonic/B.Lemon/Ginger A.	22	5.00
Rivella Rot, Blau	33	5.00
Sinalco	33	5.00
Rhätzuser Citro, Eistee offen	30	4.50
Frischgepresster Orangensaft	20	8.00
Kindersirup	30	1.50

Tafelwasser en carafe	50	2.00
------------------------------	-----------	-------------