

VORSPEISEN / SUPPEN

Gemischter Blattsalat	9
Un mélange de feuilles de salades et laitues	
Gemischter Blattsalat mit saisonalem Gemüse	12
Un mélange de feuilles de salades et crusdés	
Kalt gekochte Wildkrevetten mit Mayonnaise 6.Stk	19
Crevettes cuites à la mayonnaise	
Blattsalat & Wildkrevetten mit einer Vinaigrette von Mango, Tomate, Avocado und Honig	26
Bouquet de salade et crevettes sauvages à la vinaigrette aux mangues, tomates, avocado et mel	
Beefsteak Tatar – «Le classic» – mit Toast 70 g oder Pommes frites 140 g	24 / 32
Beefsteak tartare – avec des toasts ou pommes frites	
Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig und Linsensalat	19
Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	
Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott	34
Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	16
Crème de potiron avec les graines et l'huile de potiron de Styrie	
Rustikale, kalte Tomatensuppe mit Avocado, Ziegenkäse-Croûtons und Pesto	17
Soupe de tomate froide avec avocado, crostini au fromage de chèvre, pistou	

«TAGES-HIT»

Freuen Sie sich auf die mündlichen Empfehlungen...

Brasserie Ratskeller

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

Dienstag bis Freitag

Brasserie offen von 11.30 – 23.00 h
Küche: 11.45 – 13.45 h / 18.00 – 21.30 h

Samstag

Brasserie offen von 11.30 – 23.00 h
Küche: 11.45 – 21.30 h

Sonntag & Montag geschlossen

HAUPTGERICHTE

«Moules et frites» – Miesmuscheln im Weissweinsud mit Pommes frites	34
Moules à la marinière et pommes frites	
Ganze, in Butter gebratene Seezunge Gemüsegaritur Salzkartoffeln oder Trockenreis	12.50
je nach Fang ist die Seezunge zwischen 300-400g Sole de l'Atlantique à la meunière, garniture de légumes A votre choix : pommes vapeurs ou riz pilav	
Echter Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	45
Escalope de veau viennoise avec salade de pommes de terre et concombre	
«Dämpfte Uhu» – Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Petersiliensauce, Butterrösti	38 / 44
Emincé de veau étuvé, sauce aux citrons et au persil Roesti au beurre	
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern in Butter sautiert, Butterrösti	33 / 38
Emincé de foie de veau sauté au beurre et aux fines herbes, roesti au beurre	
Kalbsnieren mit Djionsenf-Cognacsauce Butterrösti	27 / 32
Rognons frits sur sauce cognac-moutarde-Djion Roesti au beurre	
Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott	47
Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	
Entrecôte «Café de Paris» (250 g) Pommes Frites und Gemüsegaritur	48
Entrecôte « Café de Paris », frites et garniture de légumes	
«Coq au vin» nach Jäger Art mit Kartoffelstock	36
Coq au vin à la façon du chasseur, purée de pommes de terre	
St. Galler-Kinderfest-Bratwurst (230 g) Metzgerei Schmid, St. Gallen Butterrösti	27
+ Zwiebelsauce / + Sauce à l'oignons	+2
XXL-Saucisse de veau rôtie de la Boucherie Schmid, SG Roesti au beurre	
Lammrückenfilet mit Preiselbeersauce auf Kürbis-Rondellen	38
Filet d'agneau à la sauce aux airelles sur rondelles au potiron	
Gebratene Alpen-Eglifilets nach Müllerin Art Blattspinat und Salzkartoffeln oder Reis	37 / 42
Filets de perche alpine de Rarogne, VS, sautés au beurre Epinards en branche Pommes nature ou du riz	

VEGETARISCH

Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig, und Linsensalat	28
Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	
Spinatgratin «Suisse Majestic» mit saisonalen Pilzen und Sauce Hollandaise überbacken, serviert mit Salzkartoffeln	27 / 32
Epinards en branche et champignons gratinés à la sauce hollandaise. Servi avec pommes nature	
« Dreierlei vom Kürbis » Kürbis-Rondelen, marinierter lauwarmer Kürbis & Kürbissauce	24 / 29
Rondelles au potiron, potiron mariné, sauce au potiron	

Abendmenu

Kalbstatar mit Limonen-Öl und Fleur de sel Briochetoast

Hirschpfeffer nach Jäger Art Butterspätzli Geschmortes Rotkraut und glasierte Maroni

Zwetschgenkompott mit Schuss und Zimtglace

Menu complet 55

nur Hauptgang 40

DESSERTS / ENTREMETS

Windbeutel mit Schokomantel	10
Profiteroles Suchard	
Palatschinken mit Aprikosenkonfitüre gefüllt	10
Crêpes autrichiennes à la confiture d'abricots	
Warmes Schokoladeküchlein mit Vanilleeis	12
Moelleux au chocolat, glace à la vanille	
Frische Cremen und Mousses im Shotglas	6
Crèmes et mousses fraîches en petit verre	
Glacen von «KALTE LUST» im Becher Diverse Aromen	7.20 – 7.80
Glace en gobelet, aromes divers	

VINS DE TABLE

Weiss : Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.00
Rot: Montepulciano d’Abruzzo	dl	6.00
Rose: Rosé de Provcnce	dl	6.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz

Yvorne «CHABLIS» 2019	7.60	48.00
Appellation D’Origine Contrôlée Chablis		

Schafiser Chardonnay 2018	8.20	53.00
Rebgut der Stadt Bern		

Frankreich

Château Tour de Mirambeau AOC 2018	8.80	59.00
Vignobles Despagne Sauvignon blanc		

ROSE

Oeil de Perdrix AOC 2018	8.40	55.00
Château d’Auvernier/ NE Pinot Noir		

ROT

Schweiz

Schafiser Pinot Noir Barrique 2017	9.60	62.00
Rebgut der Stadt Bern		

Château Lichten 2017	9.80	63.00
Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge		

Frankreich

Pommard AC 2017	12.30	78.00
Remoissenet Père et Fils Beaunes, Pinot Noir		

Languedoc	8.50	56.00
Terra Patres, IGP 2015 Alma Celsius, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon		

Italien

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2016	8.70	58.00
Podere Le Bèrne Prugnolo gentile, Mammolo, Colorino		

Spanien

Figueras Crianza DO 2016	8.40	55.00
Ribera del Duero Tempranillo		

SCHAUMWEINE

Prosecco dry «Paladin»	8.80	56.00
Champagne André Clouet brut	14.00	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 2017	58.00
Cave Rouvinez, Sierre	

Frankreich

Chablis AC 1^{er} cru «Les Vaudevey» 2018	74.00
Domaine Julien Brocard Chardonnay	

Sancerre AC « La Reine Blanche » 2018	76.00
Jean Reverdy et Fils	

Italien

Pinot Grigio « attimo » DOC 2018	53.00
Paladin, Veneto	

ROT

Schweiz

Dogaia DOC 2015	68.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2018	58.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich

Gevrey-Chambertin 2017	88.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir	

Château Paveil-de-Luze AC 2014 Margaux	66.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Château Lynch-Bages AC 2011	210.00
Grand Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	

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

Château Canon-La-Gaffelière 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 2013	97.00
Rocche Costamagna, Nebbiolo	

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

Spanien

Alonso del Yerro, 2015	68.00
Ribera del Duero Cabernet Sauvignon, Garnacha, Cariñena	

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	20 / 30 / 50	3.90 / 4.80 / 8.20
Feldschlösschen, Braufrischt	20 / 30 / 50	4.10 / 5.00 / 9.00

Flaschenbiere

Felsenau, Berner Müntschi	33	6.50
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.80

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
Diverse Tees (Twinings)	5.00

MINERALWASSER

Rhätzünser	40 / 80	5.00 / 8.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	40 / 80	5.00 / 8.00
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
Rhätzünser Citro, Eistee offen	30	4.50
Frischgepresster Orangensaft	20	8.00
Kindersirup	30	1.50
Tafelwasser en carafe	50	2.00