

VORSPEISEN / SUPPEN

Blattsalat Feuilles de salades de saison	9
Nüsslersalat mit Röstspeck und Ei Salade doucette avec du lard et de l'œuf cuit	15
Panierte, frittierte Kalbskopf-Pralinés, Chili-Mayo Nüssler-Bouquet Pralinés de tête de veau panés et frits, mayonnaise au chili Bouquet de salade doucette	18
Wildkrevetten mit einer Vinaigrette von Mango, Tomate, Avocado Crevettes sauvages à la vinaigrette aux mangues, tomates, avocado	26
Beefsteak Tatar – «Le classic» – mit Toast 70 g 24 oder Pommes frites 140 g 32 Beefsteak tartare – avec des toasts ou pommes frites	
Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig und Linsensalat Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	19
Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	34
Entencremesuppe mit Foie gras Crème de canard de Barbarie avec quartiers de foie gras	19
Kraftbrühe mit Mark Consommé à la moëlle	15

«TAGESPEZIALITÄT»

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 Moules à la marinière et pommes frites	34
Ganze, in Butter gebratene Seezunge Gemüse garnitur & Salzkartoffeln Sole de l'Atlantique à la meunière, Garniture de légumes, pommes nature	54
Echter Wienerschnitzel mit Kartoffel-Nüsslersalat Escalope de veau viennoise Salade de pommes de terre à l'autrichienne, avec doucette	45
«Dämpfte Uhu» – Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Petersiliensauce, Butterrösti Emincé de veau étuvé, sauce au citron et au persil Roesti au beurre	38 / 44
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern in Butter sautiert, Butterrösti Emincé de foie de veau sauté au beurre et aux fines herbes, roesti au beurre	33 / 38
Kalbsnieren mit Dijonsenf-Cognacsauce Butterrösti Rognons de veau sautés, sauce à la moutarde et au Cognac Roesti au beurre	27 / 32
Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	47
Rib-Eye Steak «Café de Paris» Pommes Frites und Gemüse garnitur Rib eye steak « Café de Paris », frites et garniture de légumes	46
«Coq au vin» nach Jäger Art mit Kartoffelstock Coq au vin au chasseur, purée de pommes de terre	36
St. Galler-Kinderfest-Bratwurst (230 g) Metzgerei Schmid, St. Gallen Butterrösti + Zwiebelsauce / + Sauce à l'oignons XXL-saucisse de veau rôtie de la Boucherie Schmid, SG Roesti au beurre	27 +2
Lammrücken-Filet mit Preiselbeersauce auf Kürbis-Rondellen Filet d'agneau à la sauce aux groseils, Rondelles aux potirons	38
Gebratene Alpen-Eglifilets nach Müllerin Art Blattspinat und Salzkartoffeln oder Reis Filets de perche alpine de Rarogne, VS, sautés au beurre Epinards en branche Pommes nature ou du riz	37 / 42

VEGETARISCH

Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig, und Linsensalat Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	28
«Vegi-Herbst» Pilzpastetli, Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni Mirzaapfel Feuilletée aux champignons à la crème, spaetzli, choux de Bruxelles, choux rouges, marons glacés, pommes aux groseils	29
« Dreierlei vom Kürbis » Kürbis-Rondellen, mariniertes, lauwarmer Kürbis & Kürbisrahmsauce Rondelles aux potirons, potirons marinés, sauce au potiron	24 / 29

ABENDMENU

Kalbstatar mit Limonen-Öl und Fleur de sel Briochetoast	

Rehschnitzel nach Jäger Art Butterspätzli	
Geschmortes Rotkraut und glasierte Maroni	

Zwetschgenkompott mit Schuss und Zimtglace	

Menu complet	55
nur Hauptgang	40

DESSERTS / ENTREMETS

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster Zubereitungszeit ca. 20 – 25 Min.	16
Palatschinken mit Aprikosenkonfitüre gefüllt Crêpes autrichiennes à la confiture d'abricots	12
Warmes Schokoladeküchlein mit Vanilleeis Moelleux au chocolat, glace à la vanille	12
Kleine, süsse Verführungen im Shotglas Desserts au shot dans la vitrine de Pâtisserie	6

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 2019	7.80	50.00
Appellation D’Origine Contrôlée Chablis		

Schafiser Chardonnay 2018	8.20	53.00
Rebgut der Stadt Bern		

Frankreich

Château Tour de Mirambeau AOC 2018	9.00	61.00
Vignobles Despagne Sauvignon blanc		

Italien

Sauvignon Blanc di Friuli 2019	8.40	55.00
Paladin		

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 2015	8.50	56.00
Terra Patres, IGP 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

Figuero 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

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.%
Tages-Apéro, lassen Sie sich überraschen		12.00
Negroni		14.00
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
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