

VORSPEISEN / SUPPEN

Blattsalat	9
Feuilles de salades de saison	
Nüsslersalat mit Röstspeck und Ei	15
Salade doucette avec du lard et de l'œuf cuit	
«Ravioli al brasato» – Balsamicojus, Salbeibutter	19
Raviolis farcies au bœuf braisé	
Beefsteak Tatar – «Le classic» – mit Toast	25
oder Pommes frites	34
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	
Kraftbrühe mit Mark	15
Consommé à la moëlle	

«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 18.00 – 21.00 h
Küche: 18.00 – 21.00 h
NUR TAKE AWAY

Samstag
Brasserie offen von 18.00 – 21.00 h
Küche: 18.00 – 21.00 h
NUR TAKE AWAY

«TAKE – AWAY»

**Bestellen und selber abholen,
oder Bequem über Eat.ch liefern
lassen!**

HAUPTGERICHTE

«Moules et frites» – Miesmuscheln im Weissweinsud mit Pommes frites	34
Moules à la marinière et pommes frites	
Baby-Lotte auf Dörrtomaten-Erbsen-Risotto	45
Baudroie jeune sur risotto aux tomates séchées et petits pois	
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	
Echter Wienerschnitzel mit Kartoffel-Nüsslersalat	49
Escalope de veau viennoise Salade de pommes de terre à l'autrichienne, avec doucette	
«Dämpfte Uhu» – Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Petersiliensauce, Butterrösti	39 / 46
Emincé de veau étuvé, sauce au citron et au persil Roesti au beurre	
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern in Butter sautiert, Butterrösti	35 / 40
Emincé de foie de veau sauté au beurre et aux fines herbes, roesti au beurre	
Kalbsnieren mit Dijonsenf-Cognacsauce Butterrösti	29 / 34
Rognons de veau sautés, sauce à la moutarde et au Cognac Roesti au beurre	
Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott	49
Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	
Konfierter Entenschenkel mit Orangensauce Kartoffelstock, Gemüse garnitur	44
Cuisse de canard confit, purée de pommes de terre, légumes	
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	
Geschmorte Kalbsbacke mit Balsamicojus Kartoffelstock, Gemüse garnitur	39
Joue de veau braisée au jus balsamique Purée de pommes de terre, garniture de légumes	

VEGETARISCH

Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig, und Linsensalat	28
Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	
Randen- Risotto mit Mascarpone & Parmesansplitter	24
Risotto aux betteraves rouges, mascarpone, parmesan	
Trüffel-Ravioli mit ihrem Öl, Parmesan	37
Raviolis aux truffes, l'huile de truffes, parmesan	

TAKE AWAY

Dienstag bis Samstag von 18.00 – 21.00 Uhr

DESSERTS / ENTREMETS

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	18
Zubereitungszeit ca. 20 – 25 Min.	
Palatschinken mit Aprikosenkonfitüre gefüllt	14
Crêpes autrichiennes à la confiture d'abricots	
Warmes Schokoladeküchlein mit Vanilleeis	12
Moelleux au chocolat, glace à la vanille	
Kleine, süsse Verführungen im Shotglas	ab 6
Dessert dans petit verre, voyez à la vitrine de Pâtisserie	

VINS DE TABLE

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

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz		
Yvorne 2019	7.80	50.00
Appellation D’Origine Contrôlée Chablis		
Schafiser Chardonnay	8.20	53.00
Rebgut der Stadt Bern		

Château Lichten 2018	8.40	55.00
Domaines Rouvinez, VS Arvine		

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

ROSE

Oeil de Perdrix AOC 2018	8.40	55.00
Château d’Auvèrner/ 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		

Torre dei Venti 2017	8.40	55.00
NERO D` AVOLA		

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

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

Rhazünser	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

Rhazünser Citro, Eistee offen	30	4.50
Frischgepresster Orangensaft	20	8.00
Kindersirup	30	1.50

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