

## VORSPEISEN / SUPPEN

<b>Blattsalat</b>	<b>9</b>
Feuilles de salades de saison	
<b>Krevettencocktail « Le Classique » serviert mit Brioche-Toast</b>	<b>19</b>
Cocktail de crevettes avec du pain brioché	
<b>Beefsteak Tatar – «Le classic» – mit Toast</b>	<b>25</b>
oder Pommes frites	<b>34</b>
Beefsteak tartare – avec des toasts ou pommes frites	
<b>Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig und Linsensalat</b>	<b>19</b>
Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	
<b>Gebratene Foie gras-Tranche mit Aprikosenkompott</b>	<b>34 / 49</b>
Tranches de foie gras sautées et sa compote d'abricots	
<b>Kraftbrühe mit Mark</b>	<b>15</b>
Consommé à la moëlle	

## Für unsere jungen Gäste

<b>Chicken Nuggets &amp; Pommes Frites mit Gemüse garnitur</b>	<b>15</b>
--	-----------

### 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 11.30-14:30 – 17:00-22.30 h  
Küche: 11.45 – 13.30 h / 18.00 – 21.00 h

### Samstag

Brasserie offen von 11.30 – 22.30 h  
Küche: 11.45 – 21.00 h

## Bitte einchecken



## HAUPTGERICHTE

<b>Burgunder Schnecken «Café de Paris»</b>	
Escargots à la bourgogne « Café de Paris »	
Vorspeise : 6 Stück	<b>18</b>
Hauptgericht : 12 Stück mit kleiner Port. Pommes frites	<b>32</b>
<b>Ganze Seezunge in Butter gebraten Blattspinat und Salzkartoffeln</b>	<b>49</b>
Sole rôtie entière au beurre	
Epinards en branche, pommes nature	
<b>Gebratene Alpen-Eglifilets nach Müllerin Art Blattspinat und Salzkartoffeln oder Reis</b>	<b>37 / 42</b>
Filets de perche alpine de Rarogne, VS, sautés au beurre	
Epinards en branche	
Pommes nature ou du riz	
<b>Echter Wienerschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat</b>	<b>49</b>
Escalope de veau viennoise	
Salade de pommes de terre avec concombres	
<b>«Dämpfte Uhu» – Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Petersiliensauce, Butterrösti</b>	<b>39 / 46</b>
Emincé de veau étuvé, sauce au citron et au persil	
Roesti au beurre	
<b>Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern in Butter sautiert, Butterrösti</b>	<b>35 / 40</b>
Emincé de foie de veau sauté au beurre et aux fines herbes, roesti au beurre	
<b>Kalbsnieren mit Dijonsenf-Cognacsauce Butterrösti</b>	<b>29 / 34</b>
Rognons de veau sautés, sauce à la moutarde et au Cognac	
Roesti au beurre	
<b>Beef-Burger mit Münster-Käse, im Sesam-Bun Coleslaw-Salat, Pommes frites</b>	<b>28</b>
Burger de bœuf au munster, frites dans une salade de chou au sésame	
<b>Rindsfilet-Tournedos mit Sauce Béarnaise Frühlingskartoffeln, Gemüse garnitur</b>	<b>54</b>
Tournedos de filet de boeuf, Sauce béarnaise	
Pommes nouvelles sautées, garniture de légumes	
<b>«Coq au vin » – Unser Klassiker Kartoffelstock</b>	<b>37</b>
Coq au vin avec purée de pomme de terre	
<b>Rosa gebratene Lammfilets mit Minzsauce und Linsensalat</b>	<b>38</b>
Filets d'agneau rôtis, sauce à la menthe et salade de lentilles	
<b>St. Galler-Kinderfest-Bratwurst (230 g) Metzgerei Schmid, St. Gallen Butterrösti</b>	<b>27</b>
<b>+ Zwiebelsauce / + Sauce à l'oignons</b>	<b>+2</b>
XXL-saucisse de veau rôtie de la Boucherie Schmid, SG	
Roesti au beurre	

## VEGETARISCH

<b>Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig, und Linsensalat</b>	<b>28</b>
Fromage de chèvre fondu au miel au thym, salade de lentilles	
<b>Strozzapreti mit Gemüse- Morchelragout à la crème</b>	<b>29</b>
Strozzapreti aux fricassés des légumes et de morilles à la crème	

## ABENDMENU

**Krevettencocktail « Le Classique »  
serviert mit Brioche-Toast**

\*\*\*

**Duo von geschmortem Kalbsbäckli und  
Rindsfiletmignon  
Florentiner Artischocke und Kartoffelstock**

\*\*\*

**Gerührter Eiskaffee**

\*\*\*

\*\*

\*

**Menu complet 55**

**nur Hauptgang 40**

## DESSERTS / ENTREMETS

<b>Cheesecake</b>	<b>7</b>
<b>Zitronen-Tarte mit Passionsfrucht-Sorbet</b>	<b>12</b>
Tarte au citron et sorbet aux fruits de la passion	
<b>Warmes Schokoladeküchlein mit Vanilleeis</b>	<b>12</b>
Moelleux au chocolat, glace à la vanille	
<b>Gerührter Eiskaffee</b>	<b>14</b>
Café glacé brassé	
<b>Kleine, süsse Verführungen im Shotglas</b>	<b>ab 6</b>
Dessert dans petit verre, voyez à la vitrine de Pâtisserie	
<b>Dessert-Käseteller</b>	<b>16</b>
Plateau au fromage	
<b>Käse pro Sorte</b>	<b>6</b>
Fromage par pièce à votre choix	

## VINS DE TABLE

<b>Weiss :</b> Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.00
<b>Rot:</b> Montepulciano d’Abruzzo	dl	6.00

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

### WEISS

<b>Schweiz</b>		
<b>Yvorne 2019</b>	7.80	50.00
Appellation D’Origine Contrôlée Chablis		
<b>Schafiser Chardonnay</b>	8.20	53.00
Rebgut der Stadt Bern		
<b>Österreich</b>		
<b>Sauvignon blanc Steirische Klassik</b>	9.60	62.00
QWt Südsteiermark, Erich & Walter Polz, 2017 Sauvignon blanc		
<b>Argentinien</b>		
<b>Torrontés Crios</b>	8.50	56.00
Salta, Susana Wines, 2019 Torrontés		

### ROSE

<b>Oeil de Perdrix AOC 2018</b>	8.40	55.00
Château d’Auvèrner/ NE Pinot Noir		

### ROT

<b>Schweiz</b>		
<b>Schafiser Pinot Noir Barrique 2017</b>	9.60	62.00
Rebgut der Stadt Bern		
<b>Château Lichten 2017</b>	9.80	63.00
Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge		
<b>Frankreich</b>		
<b>Pommard AC 2018</b>	12.30	78.00
Remoissenet Père et Fils Beaunes, Pinot Noir		
<b>Languedoc 2016</b>	8.50	56.00
Terra Patres, IGP Alma Celsius, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon		
<b>Italien</b>		
<b>Anforti 2016</b>	9.20	59.00
IGT, Paolo Conterno, Toscana Merlot, Sangiovese		
<b>Österreich</b>		
<b>Zweigelt Reserve 2017</b>	8.60	58.00
Salzl Seewinkelhof, Burgenland		

### SCHAUMWEINE

Prosecco dry «Paladin»	9.50	58.00
Prosecco Rosé brut millesimato «Paladin»	11.00	67.00
Champagne André Clouet brut	0.375 / 0.75	48.00 95.00
Philipponnat Rosé AOC		98.00
Dom Pérignon Brut AOC		280.00

## FLASCHENWEINE

### WEISS

<b>Schweiz</b>			
<b>Dézaley AOC 2016</b>		62.00	
Baur au Lac Vins, J. & M. Dizerens, VD Chasselas			
<b>Ronco Bain</b>		64.00	
DOC Ticino, Brivio, 2019 Sauvignon blanc			
<b>Frankreich</b>			
<b>Meursault Maurice Chevalier</b>	0.75l	118.00	
<b>Meursault Maurice Chevalier</b>	0.375l	70.00	
AC Meursault, Remoissenet, 2018 Chardonnay			
<b>Italien</b>			
<b>Pinot Grigio « attimo » DOC 2018</b>		53.00	
Paladin, Veneto			

### ROT

<b>Schweiz</b>			
<b>Dogaia DOC 2015</b>		68.00	
Guido Brivio, TI			
<b>Fläscher Pinot Noir 2018</b>		58.00	
Hansruedi Adank, GR			
<b>Frankreich</b>			
<b>Gevrey-Chambertin 2019</b>		88.00	
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir			
<b>Château Paveil-de-Luze AC 2014 Margaux</b>		66.00	
<b>Château Paveil-de-Luze AC 2015 Margaux</b>	0.375	42.00	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc			
<b>Château Lynch-Bages AC 2011</b>		210.00	
Grand Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			
<b>Château Canon-La-Gaffélère AC 2015</b>		135.00	
Grand cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc			
<b>Italien</b>			
<b>Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2015</b>		75.00	
R. & M. Bianco, Nebbiolo			
<b>Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2015</b>		97.00	
Rocche Costamagna, Nebbiolo			
<b>Anforti</b>		59.00	
IGT, Paolo Conterno, 2016 Merlot, Sangiovese			
<b>Spanien</b>			
<b>Olivares Crianza</b>		58.00	
Jumilla DOP, Olivares, 2016 Monastrell			
<b>Les Terrasses</b>			
DOCa Priorat, Álvaro Palacios, 2017 Garnacha, Carignan			
<b>Österreich</b>			
<b>Sankt Laurent, 2013</b>		58.00	
Trapppl, Carnuntum			

## 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 « Prosecco »	10	13.00
Aperol Spritz	11	11.00
Giselle	16	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

Sanbitter	10	6.00
Chinotto	10	6.00
Tomatensaft	20	5.50

## BIER

<b>Bier vom Fass</b>			
Gurten, Bären Gold	20 / 30 / 50	3.90 / 4.80 / 8.20	
<b>Flaschenbiere</b>			
Grimbergen Blonde, Belgien	25	6.50	
Felsenau, Berner Müntschi	33	6.50	
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.80	
Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	33	5.20	

## 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
Diverse Tees (Twinings)	5.00

## MINERALWASSER

Rhazünser	40 / 80	5.00 / 8.50
Arkina (ohne Kohlensäure)	40 / 80	5.00 / 8.50
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
Kindersirup	30	1.50
<b>Tafelwasser en carafe</b>	<b>1</b>	<b>2.00</b>