

ENTRÉES

Salade doucette Nüsslersalat natur avec lard et oeuf / mit Ei und Speck	12 + 3
Cocktail d'écrevisses Marinierte Flusskrebse mit Safranmayonnaise und winterlichem Blattsalat	19
Rillettes de saumon fumé Rillettes vom geräucherten Lachs mit Crème fraîche, Meerrettich und Apfel serviert mit frischem Baguette	17
Os à la moëlle Mit Kräuterkruste gratiniertes Markbein	18
Fromage de chèvre Schmelzender Ziegenkäse mit Zwetschgenschutney und mariniertem Randencarpaccio	15 / 29
Tartare de bœuf 70 g 26.00 140 g 33.00 Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
Duo de escalope de foie gras sauté et terrine Sautierte Foie Gras-Tranche und hausgemachte Terrine mit Marronen, Zwetschgenschutney & Briochetoast	29
Les huîtres à l'unité Fine de Claire N° 2, Pièce 3 15 Pièce 6 27 Frische Austern mit Sauce-Mignonette nach Art des Ratskellers und Pumpernickel	
Душевная боль Живаго 43 Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	

POTAGES

Consommé à la moëlle Kraftbrühe mit Mark	15
Bisque de homard Hummersuppe mit Flusskrebseinlage und Crème fraîche	22
Soupe à l'oignon à la baguette gratinée au Fromage 13 Gratinierte Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Baguette	

CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

Escargots de Bourgogne «Café de Paris» Burgunder Schnecken «Café de Paris»	18
--	----

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre Schmelzender Ziegenkäse mit Zwetschgenschutney und mariniertem Randencarpaccio	29
Ravioli à la truffes blanche Weisse Trüffelravioli in Saframbutter mit geriebenem Parmesan	24 / 32
Charlotte's Forest Pie Geschmortes Gemüse, geschichtet mit Champignons, Kartoffelmousseline und Cheddar	32

PLATS PRINCIPAUX

LES ABBATS DE LA SEMAINE

Tête de veau à la vinaigrette 27
Kalbskopf an feiner Gemüse-Kräutervinaigrette
serviert mit Salzkartoffeln

Saucisse de St-Gall rôtie 29
St.-Galler-Kinderfest Bratwurst (230g) das Original
von der Metzgerei Schmid, serviert mit Butterrösti
Sauce aux oignons / Zwiebelsauce +3

Shepherd's Pie 38
Geschmorte Rindsschulter, geschichtet mit Wintergemüse,
Kartoffelmousseline und Cheddar

Escalope de veau viennoise 52
Wienerschnitzel mit Pommes Frites

Emincé de foie de veau 33/38
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert
mit Butterrösti

Coq au vin 36
«Coq au vin» mit Kartoffelstampf & Fleur de sel

Entrecôte «Café de Paris» (PRY) 250g 48
der Klassiker des Entrecôtes, mit Pommes-Frites

Tournedos Rossini à la truffe 69
In gebratenes Rindsfilettournedons & gebratener Foie gras
Tranche mit Trüffeljus sämigem Risotto und Wirsinggemüse
Mit Foie Gras Tranche + 12

POISSONS

Saumon fumé d'Ecosse 24 / 32
Schmelzender schottischer Räucherlachs
serviert auf sämigem Zitronenrisotto

Filets de perche alpine (Raron Valais) 36 / 42
In Butter gebratene Alpen-Eglifilets serviert mit
Blattspinat und Salzkartoffeln

Choucroute de la mer 43
Fisch und Meeresfrüchte auf Champagnersauerkraut
Beurre blanc, Salzkartoffeln

Le filet de skrei hiver 38
Gebratenes Skreifilet mit Beurre blanc, sautierten
Flusskrebse & Speck auf Wirsinggemüse mit Kartoffelstampf

Moules et frites 33
Miesmuscheln mit Pommes frites

FONDUE

Fondue au fromage 27
Käsefondue «moitié-moitié»

Trockenfleischplättli / viande séchée pro Person + 16
«Gschwelli» / Pommes de terre en robe + 5
Kirsich 2 cl + 4

DESSERTS

Glace à la liqueur d'oeufs façon grand-mère 13
Hausgemachtes Eierliköreis mit Salzkaramell und Crumbles

Café glacé «l'original» 12
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch

Crema catalana 14
Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen
Karamellschicht nach altem katalanische Rezept

Moelleux au chocolat 16
Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Birnenkompott

Île flottante 15
Eiweissballon im Bourbon-Vanilleseeli

Sorbet « du maire de dijón » 13
Cassis-Sorbet
Übergossen mit Moët & Chandon +7

Dessert au verre 6.5
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»

Le petit plateau de fromage fin 15
Kleiner feiner garnierter Käseteller

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand 15
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»

Affogato al caffè 8
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen

Le café «Dai-Dai» 11
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés

Le café plus 13
Kaffee oder Espresso
serviert mit 2cl Mettè-Schnaps nach Ihrer Wahl

UNSER GEWÖLBKELLER

Bist du auf der Suche nach einem Lokal?

**Für einen Firmen-Anlass, einen gediegenen Abend mit
Freunden, einen Abend «en famille»?**

Du findest bei uns den «Place to be».

Nimm mit uns Kontakt auf.

Der Gewölbekeller bietet Platz für 10 – 20 Personen.

VINS DE TABLE

Weiss:	Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.60
Rosé:	Rosé de Provence	dl	6.60
Rot:	Montepulciano d'Abruzzo	dl	6.60

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz	10 cl	70 cl
Epesses «Le Replan» Union Vinic. Cully 2021	8.50	56.00
Chasselas	10 cl	75 cl
Ronco Bain 2021	10.00	64.00
DOC Ticino, Guido Brivio		
Sauvignon blanc		

Spanien	10 cl	75 cl
Rueda DO Basa 2020	8.20	54.00
Telmo Rodriguez, Rueda		
Verdejo, Viura		

Frankreich	10 cl	75 cl
Grand Ardèche 2019	8.30	55.00
IGP Louis Latour		
Chardonnay		

Despaigne Entre-deux-Mers 2021	9.50	57.00
AOC Reserve blanc, Chateau Tour de Mirambeau		
Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle		

ROSE

Assobio – Rosé DOC 2020	10 cl	75 cl
8.20	54.00	
Quinta dos Murças, Douro, Portugal		
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Cão		

ROT

Schweiz	10 cl	75 cl
Schafiser Pinot Noir Barrique 2020	9.60	62.00
Rebgut der Stadt Bern		

Château Lichten 2020	9.80	63.00
Domaines Rouvinez, VS		
Cornalin, Syrah, Humagne rouge		

Frankreich	10 cl	75 cl
Languedoc 2017	8.80	59.00
Terra Patres IGP		
Alma Celsius, Syrah, Merlot,		
Cabernet Sauvignon		

Spanien	10 cl	75 cl
Nabal Crianza 2016	10.70	67.00
Bodegas Nabal, Ribera del Duero		
Tempranillo		

Siò 2019 MALLORCA	8.60	58.00
IGP Bodega Ribas, Mallorca		
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot		Magnum 124.00

Italien	10 cl	75 cl
Anforti 2016	9.60	62.00
IGT, Paolo Conterno		
Merlot, Sangiovese		

PROSECCO – CHAMPAGNE

Prosecco	10 cl	75 cl
«Paladin» Prosecco dry	9.80	62.00

«Paladin» Prosecco Rosé brut millesimato	11.50	69.00
--	-------	-------

Champagne	10 cl	75 cl
Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	15.00	95.00

Taittinger Comtes de Champagne 2011	220.00	
--	--------	--

Kir Royal, Moët & Chandon, Crème de Cassis	15.00	
---	-------	--

FLASCHENWEINE

WEISS / ROSÉ

Schweiz	75 cl
«1858» – Charles Bonvin 2017	76.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais	
Petite Arvine, Heida, Amigne	

Œil de Perdrix – AOC 2020	59.00
Château d'Auvergnier/NE	
Pinot Noir	

Frankreich	37.5 cl	65.00
Meursault Maurice Chevalier 2018	75 cl	120.00
Meursault, Remoissenet		
Chardonnay		

Sancerre 2020	76.00
Les Panseillots, Guillaumont-Fragette	
Sauvignon blanc	

ROT

Schweiz	75 cl
Dogaia DOC 2018	68.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2019	58.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich	75 cl	78.00
Pommard AC 2019	78.00	
Remoissenet Père et Fils		
Beaunes, Pinot Noir		

Gevrey-Chambertin 2019	93.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir	

Château Paveil-de-Luze AC Margaux	2016	37.5 cl	39.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet	2017	75 cl	76.00

Château Lynch-Bages AC 2018	195.00
Grand Cru Classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,	
Petit Verdot	

Château Canon-La-Gaffelière AC 2018	140.00
Grand cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Italien	75 cl	78.00
Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2018	78.00	
R. & M. Bianco, Nebbiolo		

Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2013	97.00
Rocche Costamagna, Nebbiolo	

Brunello di Montalcino La Gerla	2015	37.5 cl	46.00
Di Sergio Rossi, Montalcino	2017	75 cl	73.00

Spanien	75 cl	88.00
Les Terrasses 2018	88.00	
DOC Priorat, Álvaro Palacios		
Garnacha, Carignan		

Rioja Crianza la Montesa 2019	86.00
DOC Rioja, Bodega Palacios Remondo	
Garnacha	

Bière Pilgrim

Bier mit Liebe gebraut
Brauerei Kloster Fischingen TG

Triple Blonde d'Abbaye (10 Vol.-%)	37.5 cl	11.20
mild, fruchtig, trocken	75 cl	21.00

Triple Ambrée (10 Vol.-%)	37.5 cl	11.20
malzaromatisch, Dörrfrüchte	75 cl	21.00

Imperial Russian Stout (14 Vol.-%)	75 cl	21.00
samtig, Kaffee mit Schokoladenaroma		

APERITIVES

	cl	Vol.-%	
Negroni			14.00
Blanc Cassis			7.00
Gespritzter Weisswein			7.00
Aperol Spritz	11	11.00	
Hugo			11.00
Martini bianco/rosso/dry	4	15	6.50
Campari	4	23	6.50
Cynar	4	16,5	6.50
Pastis 51	2	45	6.00
Jägermeister	4	35	6.00
Porto Fine White, Graham's	5	19	6.00
Porto Tawny 10J., Graham's	5	20	12.00
Sherry Jerez Tio Pepe	5	15	6.00

Filler – O'saft, Tonic, Cola und anderes			+3.00
--	--	--	-------

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Sanbitter	10	6.00
Chinotto	20	6.00
Tomaten- oder Orangensaft	20	5.50

BIER

Bier vom Fass

Gurten, Berner Bier	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
	3.30	4.20	5.00	7.70

Grimbergen rouge	25	5.50
-------------------------	----	------

Flaschenbiere

Schneider Weisse	50	8.50
«Bärner Müntschi» Felsenau	33	6.80
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.80

KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	7.50
Milchkaffee	5.30
Cappuccino	5.50
Kaffee Melange	6.50
Espresso Coretto (mit 2 cl Grappa)	7.50
Latte Macchiato	6.50
Hausgemachter Glühwein	7.00
Diverse Tees (London Tea House)	5.00
Kalte oder warme Schokolade	5.50

MINERALWASSER SOFT DRINKS

Rhätzünser	35/50/100	5.00/6.50/9.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	35/50/100	5.00/6.50/9.00
Coca Cola, Coca Cola zero	33	5.00
Apfelschorle Ramseier	33	5.00
Schweppes	20	5.00
Tonic/Bitter Lemon		
Rivella Rot/Blau	33	5.00
Sinalco	30	5.00
Hausgemachter Eistee	30	4.90
Rhätzünser Citro (offen)	30	4.50
Kindersirup	30	1.50
Hahnenwasser	1 lt	3.00