

ENTRÉES

Salade doucette	13
Nüsslersalat natur avec lard et oeuf / mit Ei und Speck avec lamelles de saumon fumé	+ 3 + 7
Cocktail d'écrevisses	19
Marinierte Flusskrebse mit Safranmayonnaise und Kräutersalat	
Rillettes de saumon fumé	18
Rillettes vom geräucherten Lachs mit Crème fraîche, Meerrettich und Apfel serviert mit frischem Baguette	
Os à la moëlle	18
Mit Kräuterkruste gratiniertes Markbein	
Fromage de chèvre	15 / 29
Schmelzender Ziegenkäse mit Nüsslisalat an Honigdressing mit Orangenfilets und gerösteten karamellisierten Baumüssen	
Tartare de bœuf	70 g 26.00 140 g 33.00
Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Briochetost und/oder Pommes frites	
Duo de escalope de foie gras sauté et terrine	29
Sautierte Foie Gras-Tranche und hausgemachte Terrine mit exotischem Früchtechutney & Briochetost	
Душевная боль Живаго	43
Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	

POTAGES

Consommé à la boulettes de moelle osseuse	15
Rindskraftbrühe mit Markklösschen	
Bisque de homard	22
Hummersuppe mit Flusskrebseinlage und Crème fraîche	
«Harira» La Soupe du coucher de soleil marocain	14
Traditionell marokkanische Fastensuppe mit Kichererbsen, Tomaten, Gewürzen und eingelegten Zitronen	

CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

Escargots de Bourgogne «Café de Paris»	Pièces 6 19
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre	15 / 29
Schmelzender Ziegenkäse mit Nüsslisalat an Honigdressing mit Orangenfilets und gerösteten karamellisierten Baumüssen	
Pâtes au citron a l'esprit gigi	18 / 26
Feine Bonetti-Pasta mit Thymian-Safranbutter, getrockneten Tomaten, Blattspinat und Parmesan	

PLATS PRINCIPAUX

LES ABBATS DE LA SEMAINE

Rognons de veau a la dijonnaise	33
Kalbsnieren mit Dijonsensauce & Rösti	

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

Boeuf bourguignon à la mode de grand-mère	32
Gebeizter Rindsragout in kräftiger Rotweinsauce, mit sämiger Polenta und karamellisierten Schalotten	

Escalope de veau viennoise	52
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	

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

Entrecôte «Café de Paris» (PRY)	250g 48
der Klassiker das Entrecôte in Café de Paris-Butter mit Pommes-Frites	

« Dämpfte Uhr »	38/45
Zart gedämpftes Kalbsgeschnetzeltes an Zitronensauce mit Petersilie und Paniermehl nach altem Berner Rezept serviert mit Rösti	

POISSONS

Saumon fumé d'Ecosse	24 / 32
Schmelzender schottischer Räucherlachs serviert mit Safranbutter, Bonetti-Pasta, getrockneten Tomaten und Blattspinat	

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

Moules et frites	34
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
Kirsch	2 cl + 4

DESSERTS

Glace à la liqueur d'oeufs façon grand-mère	14
Hausgemachtes Eierliköreis 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	

La reine dorée des fruits tropical	14
Frische marinierte Flugananas mit Kokos-Ananassorbet	

Dessert au verre	6.50
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»	

Le petit plateau de fromage fin	17
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 GEWÖLBEKELLER

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 OFFENAUSSCHANK

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
Quinta dos Murças, Douro, Portugal	8.20	54.00
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	
Meursault Maurice Chevalier 2018	37.5 cl 65.00
Meursault, Remoissenet	75 cl 120.00
Chardonnay	
Sancerre 2020	76.00
Les Panseillots, Guillerault-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
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 2017	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
Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2018	78.00
R. & M. Bianco, Nebbiolo	
Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2015/2017	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
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.-%)	75 cl	21.00
mild, fruchtig, trocken		
Triple Ambrée (10 Vol.-%)	75 cl	21.00
malzaromatisch, Dörrfrüchte		
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
Diverse Tees (London Tea House)	5.00
Kalte oder warme Schokolade	5.50

MINERALWASSER SOFT DRINKS

Rhazünser	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 Tonic/Bitter Lemon	20	5.00
Rivella Rot/Blau	33	5.00
Sinalco	30	5.00
Hausgemachter Eistee	30	4.90
Rhazünser Citro (offen)	30	4.50
Kindersirup	30	1.50
Hahnenwasser	1 lt	3.00