

ENTRÉES

Salade de printemps Gemischter junger Blattsalat mit Frühlingsgemüse avec lard et oeuf / mit Ei und Speck avec lamelles de saumon fumé	13 + 3 + 7
Cocktail d'écrevisses & avocado Marinierte Flusskrebse & Avocado an hausgemachter Safranmayonnaise	23
Carpaccio de saumon fumé Carpaccio vom geräucherten Lachs mit Bärlauchpesto & Crème fraîche serviert mit frischem Baguette	22
Os à la moëlle Mit Kräuterkruste gratiniertes Markbein	18
Fromage de chèvre & Pesto à l'ail des ours Schmelzender, gratinierter Ziegenkäse mit Cherytomaten, Bärlauchpesto und gerösteten Pinienkerne	22 / 29
Tartare de bœuf Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Briochetoast und/oder Pommes frites	70 g 26.00 140 g 33.00
Душевная боль Живаго Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	43

POTAGES

Bisque de homard Hummersuppe mit Flusskrebseinlage, Crème fraîche & Bärlauchpesto	22
Velouté d'asperges Spargelcrèmesuppe mit Backerbsen & Schnittlauch	14

CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

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

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre & pistou à l'ail des ours Schmelzender grtiniertes Ziegenkäse mit Cherytomaten-Bärlauchsalat & gerösteten Pinienkerne	22 / 29
Gnocchi de pommes de terre à l'esprit Gigi Fluffige Kartoffelgnocchi mit Spargel, frischen Morcheln und Kräuterschaum	26 / 32

PLATS PRINCIPAUX

LES ABBATS DE LA SEMAINE

Ris de veau à la viennoise 33
Paniert gebackene Kalbsmilken serviert mit asiatischer
Sesammayonnaise und grünem Spargel

Carré d'agneau à la moutarde de Meaux 44
Rosa gebratenes Lammrack mit Gros.Grain Senfsauce,
mit sämigem Kräuter-Risotto und Frühlingsgemüse

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 grand-mère 32
Gebeizter Rindsragout in kräftiger Rotweinsauce,
mit Polenta und Frühlingsgemüse

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

POISSONS

Saumon fumé d'Ecosse 27 / 33
Schmelzender schottischer Räucherlachs
serviert auf fluffigen Kartoffelgnocchi mit Spargel, frischen
Morcheln und Kräuterschaum

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

Filet de sandre aux écrevisses sautées 37
Glasig gebratenes Zanderfilet mit sautierten Flusskrebse
und sämigem Kräuter-Risotto und Frühlingsgemüse

CITATION

«Ironie ist das Körnchen Salz,
dass das Aufgetischte überhaupt
erst geniessbar macht.»

Johann Wolfgang von Goethe

DESSERTS

Crumble à la rhubarbe façon grand-mère Warmer Rhabarber Crumble mit Erdbeersorbet	15
Café glacé «l'original» Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch	12
Crema catalana Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen Karamellschicht nach altem katalanische Rezept	11
Moelleux au chocolat Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Rhabarberkompott	16
Tarte-Tatin à la banane Bananen Tarte Tatin mit Vanilleglace und Salzkaramell	16
La reine rouge des baies Marinierte Erdbeeren mit Limette, Pfeffer und Rum serviert mit hausgemachtem Erdbeersorbet und Meringue	14
Dessert au verre Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»	6.50
Le petit plateau de fromage fin Kleiner feiner garnierter Käseteller	17

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	15
Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	8
Le café «Dai-Dai» Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés	11
Le café plus Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Mettè-Schnaps nach Ihrer Wahl	13

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		
Ronco Bain 2021	10.00	64.00
DOC Ticino, Guido Brivio		
Sauvignon blanc		
Schafiser Chardonnay 2022	9.60	56.00
Bielersee DOC, Rebgut Stadt Bern		

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

Frankreich	10 cl	75 cl
Despagne Entre-deux-Mers 2021	9.50	57.00
AOC Reserve blanc, Chateau Tour de Mirambeau		
Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle		

ROSE

Œil de Perdrix – AOC 2020	10 cl	75 cl
Château d’Auvornier/NE	8.90	59.00
Pinot Noir		

ROT

Schweiz	10 cl	75 cl
Schafiser Pinot Noir Barrigue 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	75 cl 59.00
Château d’Auvornier/NE	37.5 cl 32.00
Pinot Noir	

Frankreich	75 cl
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 2021	58.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich	75 cl
Pommard AC 2020	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 2019	195.00
Grand Cru Classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,	
Petit Verdot	

Château Canon-La-Gaffelière AC 2019	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	2017 37.5 cl 46.00
Di Sergio Rossi, Montalcino	2017 75 cl 73.00

Spanien	75 cl
Les Terrasses 2019	88.00
DOC Priorat, Álvaro Palacios	
Garnacha, Carignan	

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

Apéritif de printemps

☼ Mit Liebe gemixt ☼

Lillet de rhubarbe	
Lillet rosé, Rhubarbersirup, Prosecco	à 14.00
Rhabarbertonic	

Spritz à la fraise	
Prosecco, Soda, Erdbeerpüree	à 14.00

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
Zähringer Amber	33			6.50
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

Rhätünser	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/Rhabarber		
Rivella Rot/Blau	33	5.00
Sinalco	30	5.00
Hausgemachter Eistee	30	4.90
Rhätünser Citro (offen)	30	4.50
Kindersirup	30	1.50
Hahnenwasser	1 lt	3.00