

## ENTRÉES

<b>Salade d`été</b>	13
Gemischter junger Blattsalat mit Märitgemüwestreifen avec lard et oeuf / mit Ei und Speck avec chanterelles sautée / sautierte Eierschwämmchen	+ 3 + 8
<b>Cocktail d`écrevisses &amp; avocado</b>	23
Marinierte Flusskrebse & Avocado an hausgemachter Safranmayonnaise	
<b>Os à la moëlle</b>	18
Mit Kräuterkruste gratiniertes Markbein	
<b>Fromage de chèvre &amp; Pistou au basilic</b>	22 / 29
Schmelzender, gratinierter Ziegenkäse mit Cherytomatensalat mit Basilikum & gerösteten Pinienkerne	
<b>«Salade Marie-Antoinette»</b>	19 / 26
Feine kleine Burratine serviert mit bunten saftigen Tomaten, Basilikum, Pinienkernen, 0 Zitrusöl und Balsamico	
<b>Tartare de bœuf</b>	70 g 26.00 140 g 33.00
Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
<b>Душевная боль Живаго</b>	43
Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	

## POTAGES

<b>«Petite bouillabaisse à la marseillaise»</b>	19 / 28
Kleiner französischer Fischeintopf mit Safran serviert mit frischem Baguette & Rouille	
<b>«Gaspacho Andaluz»</b>	14
Kalte spanische Gemüsesuppe mit Basilikum und frischen Kräutern	

## CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

<b>Escargots de Bourgogne «Café de Paris»</b>	Pièces 6 19
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	

## PLATS VÉGÉTARIENS

<b>Fromage de chèvre &amp; pistou au basilic</b>	22 / 29
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Cherytomatensalat mit Basilikum & gerösteten Pinienkerne	
<b>Risotto aux chanterelles l`esprit Gigi</b>	26 / 32
Sämiger Risotto mit sautierten Eierschwämmchen, gehobeltem Pamesan und Schnittlauch	

## PLATS PRINCIPAUX

### LES ABBATS DE LA SEMAINE

<b>« Vitello tonnato basilico »</b>	33
Gesottenes, fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thon-Basilikumsauce serviert mit Pommes Frites oder Blattsalat	

### Filet d`agneau à la marocaine

Rosa gebratenes Lammfilet mit Zitrone-Chimicurri und mediterranem Gemüse-Taboulé	38
---	----

### « Poulet Charlotte »

Paniert gebackene Pouletoberschenkel (ohne Bein) serviert mit Sommerlichem Kartoffelsalat und dreierlei Saucen, Zitronen-Chimichurri, BBQ-Sauce & Crème fraîche	32
---	----

### Bavette de veau grillée avec risotto aux chanterelles

Grilliertes, fein tranchiertes Flanksteak vom Kalb mit kräftiger Jus serviert auf sämigem Eierschwämmchenrisotto mit Parmesanspähnen	42
--	----

### Saucisse de St-Gall rôtie

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

### Emincé de foie de veau

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert mit Butterrösti	33/38
--	-------

### Escalope de veau viennoise

Wienerschnitzel mit Pommes Frites	52
-----------------------------------	----

### Entrecôte «Café de Paris»

der Klassiker das Entrecôte in Café de Paris-Butter mit Pommes-Frites oder Butterrösti	250g 48
---	---------

## POISSONS

### Filet de sandre rôti à la manière du «Njörg»

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Nussbutter und Kalbs- jus serviert auf sämigem Eierschwämmchenrisotto mit Parmesan und Schnittlauch	34
---	----

### Filets de perche alpine (Raron Valais)

In Butter gebratene Alpen-Eglifilets serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln	36 / 42
---	---------

### « Moules marinières à la provençal »

Gedämpfte Miesmuscheln mit Tomaten, Kräuter & Weisswein- serviert mit Pommes Frites	35
--	----

## CITATION

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

Johann Wolfgang von Goethe

## DESSERTS

### « Crêpes Lisette »

Warme Crêpes mit Aprikosen-Vanillekompott, Apricotine und hausgemachtem Aprikosen-Mascarponeglace	16
--	----

### 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, Aprikosenkompott	16
--	----

### « Coupe de Général-Guisan »

In Vieille Prune eingelegte Dörrzwetschgen mit Vanilleeis und karamellisierten Baumnüssen	14
--	----

### Dessert au verre

Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»	6.50
--	------

## 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

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

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

### WEISS

<b>Schweiz</b>		<b>10 cl</b>	<b>70 cl</b>
<b>Epesses «Le Replan» Union Vinic. Cully 2022</b>	8.50	56.00	
Chasselas			
<b>Ronco Bain 2021</b>	10.00	64.00	
DOC Ticino, Guido Brivio			
Sauvignon blanc			
<b>Schafiser Chardonnay 2022</b>	9.60	56.00	
Bielersee DOC, Rebgut Stadt Bern			

<b>Spanien</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Rueda DO Basa 2021</b>	8.20	54.00	
Telmo Rodriguez, Rueda			
Verdejo, Viura			

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

### ROSE

		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Œil de Perdrix – AOC 2020</b>	8.90	59.00	
Château d'Auvergnier/NE			
Pinot Noir			

### ROT

<b>Schweiz</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Schafiser Pinot Noir Barrique 2020</b>	9.60	62.00	
Rebgut der Stadt Bern			
<b>Château Lichten 2021</b>	9.80	63.00	
Domaines Rouvinez, VS			
Cornalin, Syrah, Humagne rouge			

<b>Frankreich</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Languedoc 2019</b>	8.80	59.00	
Terra Patres IGP			
Alma Celsius, Syrah, Merlot,			
Cabernet Sauvignon			

<b>Spanien</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Nabal Crianza 2018</b>	10.70	67.00	
Bodegas Nabal, Ribera del Duero			
Tempranillo			

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

<b>Italien</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Anforti 2018</b>	9.60	62.00	
IGT, Paolo Conterno			
Merlot, Sangiovese			

## PROSECCO – CHAMPAGNE

<b>Prosecco</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
«Paladin» Prosecco dry	9.80	62.00	
«Paladin» Prosecco Rosé brut millesimato	11.50	69.00	
<b>Champagne</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Moët &amp; Chandon Champagne Impérial Brut</b>	15.00	95.00	
<b>Taittinger Comtes de Champagne 2011</b>		220.00	
<b>Kir Royal, Moët &amp; Chandon, Crème de Cassis</b>		15.00	

## FLASCHENWEINE

### WEISS / ROSÉ

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

<b>Œil de Perdrix – AOC 2020</b>	75 cl	59.00
Château d'Auvergnier/NE 2022	37.5 cl	32.00
Pinot Noir		

<b>Frankreich</b>		<b>75 cl</b>
<b>Meursault Maurice Chevalier 2018</b>	37.5 cl	65.00
Meursault, Remoissenet	75 cl	120.00
Chardonnay		

<b>Sancerre 2020</b>		<b>76.00</b>
Les Panseillots, Guillerault-Fragette		
Sauvignon blanc		

### ROT

<b>Schweiz</b>		<b>75 cl</b>
<b>Dogaia DOC 2018</b>		<b>68.00</b>
Guido Brivio, TI		

<b>Fläscher Pinot Noir 2021</b>		<b>58.00</b>
Hansruedi Adank, GR		

<b>Frankreich</b>		<b>75 cl</b>
<b>Pommard AC 2020</b>		<b>78.00</b>
Remoissenet Père et Fils		
Beaunes, Pinot Noir		

<b>Gevrey-Chambertin 2019</b>		<b>93.00</b>
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir		

<b>Château Paveil-de-Luze AC Margaux</b>	<b>2015</b>	37.5 cl	39.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet	<b>2017</b>	75 cl	76.00

<b>Château Lynch-Bages AC 2019</b>		<b>195.00</b>
Grand Cru Classé		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc,		
Petit Verdot		

<b>Château Canon-La-Gaffelière AC 2019</b>		<b>140.00</b>
Grand cru classé		
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		

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

<b>Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2015</b>		<b>97.00</b>
Rocche Costamagna, Nebbiolo		

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

<b>Spanien</b>		<b>75 cl</b>
<b>Les Terrasses 2019</b>		<b>88.00</b>
DOC Priorat, Álvaro Palacios		
Garnacha, Carignan		

<b>Rioja Crianza la Montesa 2019</b>		<b>58.00</b>
DOC Rioja, Bodega Palacios Remondo		

## Apéritif d`été

☼ Mit Liebe gemixt ☼

<b>Lillet Wild Berry</b>		<b>à</b>	<b>12.00</b>
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry			
Minze			

<b>Lillet Jolie</b>		<b>à</b>	<b>12.00</b>
Lillet Rosé, Fever Tree Pink Grapefruit, Limette			

## APERITIVES

	cl	Vol.%	
<b>Negroni</b>			14.00
<b>Blanc Cassis</b>			7.00
<b>Gespritzter Weisswein</b>			7.00
<b>Aperol Spritz</b>		11	11.00
<b>Hugo</b>			11.00
<b>Martini bianco/rosso/dry</b>	4	15	6.50
<b>Campari</b>	4	23	6.50
<b>Cynar</b>	4	16,5	6.50
<b>Pastis 51</b>	2	45	6.00
<b>Jägermeister</b>	4	35	6.00
<b>Porto Fine White, Graham's</b>	5	19	6.00
<b>Porto Tawny 10J., Graham's</b>	5	20	12.00
<b>Sherry Jerez Tio Pepe</b>	5	15	6.00
Filler – O'saft, Tonic, Cola und anderes			+3.00

## ALKOHOLFREIE APERITIVES

<b>Sanbitter</b>	10	6.00
<b>Chinotto</b>	20	6.00
<b>Tomaten- oder Orangensaft</b>	20	5.50

## BIER

<b>Bier vom Fass</b>				
<b>Gurten, Berner Bier</b>	10 cl	20 cl	30 cl	50 cl
	3.30	4.20	5.00	7.70
<b>Zähringer Amber</b>	25cl	5.50		
<b>Flaschenbiere</b>				
<b>Schneider Weisse</b>	50	8.50		
«Bärner Müntschi» Felsenau	33	6.80		
<b>Zähringer Amber</b>	33	6.50		
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>	33	4.80		

## KAFFEE / TEE

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

## MINERALWASSER SOFT DRINKS

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