



ENTRÉES

PLATS PRINCIPAUX

DESSERTS

L'ABBAT DU MOIS

Rognons de veau à la dijonnaise 32
Sautierte Kalbsnierentranchen mit grobkörniger
Senfsauce und Butterrösti

Bavette de veau grillée sur risotto aux champignons 44
Grilliertes, fein tranchiertes Kalbs-Flanksteak mit kräftigem Jus
auf Pilzrisotto mit Parmesanspänen

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

Emincé de foie de veau 35/40
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert
mit Butterrösti

Escalope de veau viennoise 53
Wienerschnitzel mit Pommes Frites

Entrecôte «Café de Paris» 250g 52
Tranchiert in unserer hausgemachten, einmaligen Sauce
Café de Paris, mit Pommes-Frites oder Butterrösti

POISSONS

Filets de sandre sautés sur risotto 38
Gebratene Zanderfilets mit Nussbutter und Kalbsjus,
auf Waldpilzrisotto, Schnittlauch

Moules et frites 35
Miesmuscheln im Weisswein-Gemüsesud mit Rahm und
Schnittlauch, Pommes Frites

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym 25 / 30
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit
Thymianhonig und bunter, grosser Salatgarnitur

Risotto aux chanterelles à la forestière 26 / 32
Sämiger Risotto mit sautierten Waldpilzen,
gehobeltem Parmesan und Schnittlauch

Sorbet au kiwi 12
Hausgemachtes Kiwisorbet

Café glacé «l`original» 11
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch

Crema catalana 9
Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen
Karamellschicht nach altem katalanische Rezept

Moelleux au chocolat 15
Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, Vanilleglace

« Coupe de Général-Guisan » 14
In Vieille Prune eingelegte Dörrzwetschgen mit Vanilleeis und
karamellisierten Baumnüssen

Vermicelle Chantilly – mit Schlagrahm 8
Vermicelle Nesselrode – mit Vanilleeis 12

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

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

GEWÖLBEKELLER IM RATSKELLER

Das «Séparé» bis max. 30 Personen.

Sie befinden sich im Keller des
historischen Von-Sinner-Hauses im Herzen
der Altstadt Berns. Ein direkter, diskreter
Eingang über die steile Kellertreppe führt
Sie ins «Ancien Régimes des 21. Jhrts»....

Die Menuauswahl ist rustikal-mediterran mit
einem Touch of Berne. Die Gerichte werden als Buffet
oder in Schüsseln auf den Tischen gereicht.
Sie sind unter sich und haben einen
wundervollen Abend in einem
coolen Ambiente.
Kontakt:
Gerhard Liechti – info@brasserie-ratskeller.ch

VINS DE TABLE			
Weiss:	Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.80
Rot:	Montepulciano d’Abruzzo	dl	6.80
FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK			
WEISS			
Schweiz	10 cl	70 cl	
Epesses «Le Replan» Union Vinic. Cully 2022	8.70	56.00	
Chasselas			
Plaisir “WeinStamm Schaffhausen” 2019	9.60	63.00	
Müller-Thurgau, Riesling, Semillon			
Schafiser Chardonnay 2022	8.90	58.00	
Bielersee DOC,Rebgut Stadt Bern			
Spanien	10 cl	75 cl	
Rueda DO Basa 2021	8.50	54.00	
Telmo Rodriguez, Rueda Verdejo, Viura			
Frankreich	10 cl	75 cl	
Sancerre “Les Panseillots”	11.50	76.00	
Guilleraut-Fargette, Loire Sauvignon Blanc			
ROSE			
	10 cl	75 cl	
Le Caprice de Clémentine	7.80	52.00	
Rose Valentine, Provence			
ROT			
Schweiz	10 cl	75 cl	
Schafiser Pinot Noir Barrique 2020	9.40	62.00	
Rebgut der Stadt Bern			
Château Lichten 2021	10.00	66.00	
Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge			
Frankreich	10 cl	75 cl	
Domaine de l’Hortus 2020	9.00	59.00	
Grande Cuvée de Pic Saint Loup, Fam. Orliac Grenache, Mourvèdre			
Spanien	10 cl	75 cl	
Nabal Crianza 2018	10.20	67.00	
Bodegas Nabal, Ribera del Duero Tempranillo			
Siò 2019 MALLORCA	8.80	57.00	
IGP Bodega Ribas, Mallorca Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot	Magnum	130.00	
Italien	10 cl	75 cl	
Anforti 2018	8.90	58.00	
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			
Schweiz	75 cl		
«1858» – Charles Bonvin 2017	76.00		
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais Petite Arvine, Heida, Amigne			
Ronco Bain 2021	68.00		
DOC Ticino, Guido Brivio Sauvignon blanc			
Frankreich			
Meursault Maurice Chevalier 2018	37.5 cl	65.00	
Meursault, Remoissenet Chardonnay	75 cl	120.00	
Pouilly-Fumé 2018	78.00		
Domaine Chatelain Sauvignon blanc			
ROT			
Schweiz	75 cl		
Dogaia DOC 2018	68.00		
Guido Brivio, TI			
Fläscher Pinot Noir 2021	61.00		
Hansruedi Adank, GR			
Frankreich	75 cl		
Pommard AC 2020	82.00		
Remoissenet Père et Fils Beaunes, Pinot Noir			
Gevrey-Chambertin 2019	96.00		
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir			
Château Paveil-de-Luze AC Margaux	2015	37.5 cl	44.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet	2017	75 cl	82.00
Château Lynch-Bages AC 2019		210.00	
Grand Cru Classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			
Château Canon-La-Gaffelère AC 2019		160.00	
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		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 2019	88.00		
DOC Priorat, Álvaro Palacios Garnacha, Carignan			
Rioja Crianza la Montesa 2019	58.00		
DOC Rioja, Bodega Palacios Remondo			
Cocktails d’automne			
« Miss Marple »			
Weisser Porto, Tonic, Rosmarin, Limone	14.00		
« Don Matteo »			
Limoncello, Bitter Lemon, Zitrone, Minze	14.00		
« Lady Marley» - ALKOHOLFREI			
Limonensaft, Chili-Gingerbeer, Minze	12.00		

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			
Fevertree Ginger Beer	20		6.00
Sanbitter	10		5.00
Chinotto	20		6.00
Tomaten- oder Orangensaft	20		5.50
BIER			
Bier vom Fass			
Gurten, Berner Bier	20 cl	30 cl	50 cl
	4.70	5.40	8.00
Zähringer Amber	25cl	6.00	
Flaschenbiere			
Schneider Weisse	50		8.80
«Bärner Müntschi» Felsenau	33		7.00
Feldschlösschen alkoholfrei	33		5.00
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			
Rhäzünser	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/Hibiskus			
Rivella Rot/Blau	33		5.00
Sinalco	30		5.00
Hausgemachter Eistee	30		4.90
Rhäzünser Citro (offen)	30		4.50
Kindersirup	30		1.50
Hahnenwasser	1 lt		3.00