

ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat – Green salad	9
Nüsslersalat – Salade doucette – Field salad	12
+ lard ou œuf / + Speck oder Ei / + bacon or egg	+ 3
+ lard et œuf / + Speck und Ei / + bacon and egg	+ 4
+ champignons de la forêt / + Waldpilze / + mushrooms	+ 6
Cocktail d'écrevisses sur tapis rouge	23
Flusskrebse in Safranmayonnaise, rote Beete, Briochetoast	
Os à la moëlle	20
Mit Kräuterkruste gratinierter Markknochen	
Escalope de foie gras de canard sauté	32 / 44
In Butter sautierte Entenlebertranche mit Rosinen-Feigen-Chutney	
Tartare de bœuf	70 g 28.00 140 g 35.00
Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
Душевная боль Живаго	43
Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	

POTAGES

Bisque de homard	22
Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	
Crème de courge «1001 nuits» (vegan)	16
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch	

CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

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

FONDUE AU FROMAGE

Fondue au fromage (300 g)	32
Käsefondue «moitié-moitié»	
Trockenfleischplättli / viande séchée	pro Person + 18
«Gschwelti» / Pommes de terre en robe	+ 5
Kirsch	2 cl + 4

PLATS PRINCIPAUX

L'ABBAT DU MOIS

Rognons de veau à la dijonnaise	32
Sautierte Kalbsnientranchen 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

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 aux champignons 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 champignons à la forestière 26 / 32

Sämiger Risotto mit sautierten Waldpilzen, gehobeltem Parmesan und Schnittlauch

DESSERTS

Sorbet au kiwi 12

Hausgemachtes Kiwisorbet

Café glacé «l'original» 11

Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch

Crema catalana 9

Feine pochierter 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 Baumüssen

Vermicelle Chantilly – mit Schlagrahm 8

Vermicelle Nesselrode – mit Vanilleeis 12

Dessert au verre 6.5

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 OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz		10 cl	75 cl
Epesses, J. & M. Dizerens, Lutry, 2022 (70cl)	8.70	56.00	
Chasselas			
Plaisir “WeinStamm Schaffhausen” 2019	9.60	63.00	
Müller-Thurgau, Riesling, Semillon			
Schafiser Chardonnay 2022	8.90	58.00	
Bieleree DOC, Rebgrut Stadt Bern			

Spanien

Rueda DO Basa 2021	8.50	54.00	
Telmo Rodriguez, Rueda Verdejo, Viura			

Frankreich

Sancerre “Les Panseillots”	11.50	76.00	
Guillaud-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	
Rebgrut der Stadt Bern			

Château Lichten 2021	10.00	66.00	
Domaines Rouvinez, VS Cornalin, Syrah, Humagne rouge			

Frankreich

Domaine de l’Hortus 2020	10.30	68.00	
Grande Cuvée de Pic Saint Loup, Fam. Orliac Grenache, Mourvèdre			

Spanien

Figuro “12 meses in barrica” Crianza 2018	8.90	58.00	
Bodegas Garcia Figuro	Magnum	150 cl	120.00
Tempranillo – Ribera del Duero	Jeroboam	300 cl	238.00

Portugal

Esporão Colheita 2020	8.00	54.00	
Bio-Organic Alentejo Assemblage regionaler, alter Traubensorten			

Italien

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

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 2020	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	75 cl	120.00	
Chardonnay			

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

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-Gaffelière AC 2019	160.00		
Grand cru classé Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc			

Italien

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

Les Terrasses 2019	88.00		
DOC Priorat, Álvaro Palacios Garnacha, Carignan			

Rioja Crianza la Montesa 2019	58.00		
DOC Rioja, Bodega Palacios Remondo			

Apéro maison

Sherry Tio Pepe mit Cointreau und Champagne Moët & Chandon (1 dl)
CHF 19.00

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-/Orangen-/Ananas-/Apfelsaft	20 cl	5.50	

BIER

Bier vom Fass

Gurten, Berner Bier	20 cl	30 cl	50 cl
	5.00	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

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	20	5.00	
Tonic/Bitter Lemon/Hibiskus			
Rivella Rot/Blau	33	5.00	
Sinalco	30	5.00	
Hausgemachter Eistee	30	4.90	
Rhazünser Citro (offen)	30	4.50	
Holunder- oder Himbeersirup	30	4.50	
Hahnenwasser	1 lt	3.00	