

ENTRÉES

| | |
|---|----------------------|
| Salade verte – Grüner Salat | 9 |
| Nüsslersalat – Salade doucette + lard ou œuf / + Speck oder Ei + lard et œuf / + Speck und Ei + champignons de la forêt / + Waldpilz | 12 +3 +4 +6 |
| “Oeuf à la russe” – Russischer Salat mit einem Ei Option: + 10 g Frutiger Kaviar Oona | 13 + 28 |
| Jambon persilé – Schinken-Petersiliensülze mit Brioche | 15 |
| Tartare de saumon fumé et sa brioche Tatar von Räucherlachs mit Brioche | 22 |
| Escalope de foie gras de canard sauté In Butter sautierte Entenlebertranche mit karamelisierten Apfelstückli und Brioche Option: 1 dl Salz “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Österreich | 32 / 44 + 18 |
| Tartare de bœuf 70 g 28 140 g 35 Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Briochetoast und/oder Pommes frites | |
| Душевная боль Живаго Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Frutiger Kaviar Oona Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon | 43 |

POTAGES

| | |
|--|----|
| Bisque de homard Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert | 22 |
| Consommé à la moëlle Rindskraftbrühe mit Rindermark | 16 |

CLASSIQUE DE LA BRASSERIE

| | |
|---|----|
| Escargots de Bourgogne «Café de Paris» 6 pièces | 19 |
|---|----|

FONDUE AU FROMAGE

| | |
|---|------------------------------------|
| Fondue au fromage Käsefondue «moitié-moitié» | 34 |
| Trockenfleischplättli / viande séchée «Gschweltti» / Pommes de terre en robe Kirsch | pro Person + 18 + 5 2 cl + 4 |

PLATS PRINCIPAUX

L'ABBAT DU MOIS

| | |
|--|----|
| Langue de veau aux câpres Gesottenes Kalbszüngli mit Kapernweissweinsauce Kartoffelstock | 32 |
|--|----|

| | |
|--|--------------|
| Saucisse de St-Gall rôtie St.-Galler-Kinderfest Bratwurst (230g) das Original von der Metzgerei Schmid, serviert mit Butterrösti Sauce à l'oignons / Zwiebelsauce | 29 +3 |
| Coq au vin à la Bourgogne Im Burguner Rotwein eingelegtes Schweizer Freilandhuhn Kartoffelstock | 42 |
| Joue de veau braisée gremolata Geschmorte Kalbsbacke mit Zitronenzeste & Risotto | 46 |
| Emincé de foie de veau Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert mit Butterrösti | 36 / 43 |
| Escalope de veau viennoise Wienerschnitzel mit Pommes Frites | 55 |
| Entrecôte «Café de Paris» Tranchiert in unserer hausgemachten, einmaligen Sauce Café de Paris, mit Pommes-Frites | 250g 54 |
| Filet goulache «Stroganov» Rindsfiletwürfel mit Paprikarahmsauce und Langkornreis | 53 |

POISSONS

| | |
|---|----|
| Filets de sandre sautés sur risotto aux champignons Gebratene Zanderfilets mit Nussbutter und Kalbsjus, auf Waldpilzrisotto, Schnittlauch | 40 |
| Moules et frites Miesmuscheln im Weisswein-Gemüsesud mit Rahm und Schnittlauch, Pommes Frites | 37 |

PLATS VÉGÉTARIENS

| | |
|---|---------------------|
| Raviolis farcies aux ricotta et truffes blanches Trüffel-Ricotta Ravioli mit Safranbutter Option: + 20 g gehobelter schwarzer Trüffel | 31 / 38 + 30 |
| Vol-au-vent à la forestière et ses légumes Waldpilzrahmsauce im Blätterteigpastetchen Gemüsegarnitur | 26 |
| Fromage de chèvre gratiné au miel de thym Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig und bunter, grosser Salatgarnitur | 32 |
| Risotto aux champignons à la forestière Sämiger Risotto mit sautierten Waldpilzen, gehobeltem Parmesan und Schnittlauch | 28 / 33 |

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Le fromage pour finir: St-André Nüsse, Trauben, Brot | 18 |
| Sorbet au kiwi Hausgemachtes Kiwisorbet | 14 |
| Café glacé «l'original» Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch | 13 |
| Crema catalana Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen Karamellschicht nach altem katalanische Rezept | 10 |
| Moelleux au chocolat Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleglace | 15 |
| Îles flottantes Eiweisskugel auf Vanillecreme, geröstete Mandelsplitter | 13 |
| Vermicelle Chantilly – mit Schlagrahm Vermicelle Nesselrode – mit Vanilleeis | 8 12 |
| Dessert au verre Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen» | 7 |

POUR FINIR EN BEAUTÉ

| | |
|--|----|
| Le café gourmand Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen» | 16 |
| Affogato al caffè Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen | 9 |
| Le café «Dai-Dai» Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés | 12 |
| Le café plus Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Mettè-Schnaps nach Ihrer Wahl | 14 |

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: | Mont-sur-Rolle "Belletruche" | dl | 5.60 |
| Rot: | Dôle du Valais | dl | 5.60 |

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

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

Portugal

| | | | |
|--|------|-------|--|
| Esporão Colheita 2020 | 8.50 | 54.00 | |
| Vinho Regional Alentejano - Portugal (trocken, fruchtig) | | | |

Frankreich

| | | | |
|--|-------|-------|--|
| Sancerre "Les Panseillots" 2021 | 11.50 | 76.00 | |
| Guillaud-Fargette, Loire Sauvignon Blanc | | | |

ROSE

| | | | |
|--------------------------------------|------|-------|-------|
| | | 10 cl | 75 cl |
| Le Caprice de Clémentine 2022 | 7.80 | 52.00 | |
| Rose Valentine, Provence | | | |

ROT

| | | | |
|---|-------|-------|-------|
| Schweiz | | 10 cl | 75 cl |
| Schafiser Pinot Noir Barrique 2021 | 9.40 | 62.00 | |
| Rebgrut der Stadt Bern | | | |
| Cornalin Tradition 2022 | 10.00 | 66.00 | |
| Les domaines Bonvin, Sion Cornalin, Syrah, Humagne rouge | | | |
| Frankreich | | | |
| Terra Patres 2019 | 9.80 | 64.00 | |
| Alma Cersius, Pays d'Oc Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot | | | |
| Mercurey 1^{er} Cru « Clos du Paradis » 2020 | 11.50 | 76.00 | |
| Capuano-Ferreri à Santenay Pinot Noir | | | |

Spanien

| | | | |
|--|--------|--------|--|
| Figuro "12 meses in barrica" Crianza 2020 | 8.90 | 58.00 | |
| Bodegas Garcia Figuro | | | |
| Magnum | 150 cl | 120.00 | |
| Tempranillo - Ribera del Duero | | | |
| Jeroboam | 300 cl | 238.00 | |

Italien

| | | | |
|---|------|-------|--|
| Barbera d'Asti "La Tota" DOCG 2021 | 8.90 | 58.00 | |
| Marchesi Alfieri, Piemonte-Italia Barbera | | | |

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 2012 | | 220.00 | |
| Kir Royal, Moët & Chandon, Crème de Cassis | | 15.00 | |

FLASCHENWEINE

WEISS

| | | | |
|---|--|-------|--|
| Schweiz | | 75 cl | |
| «1858» - Charles Bonvin 2021 | | 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 2021 | | 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 Pavail-de-Luze AC Margaux | 2018 | 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 2017 | | 97.00 | |
| Rocche Costamagna, Nebbiolo | | | |

| | | | |
|--|------|---------|-------|
| Brunello di Montalcino La Gerla | 2016 | 37.5 cl | 46.00 |
| Di Sergio Rossi, Montalcino | 2018 | 75 cl | 73.00 |

Spanien

| | | | |
|---|--|-------|--|
| Les Terrasses 2020 | | 88.00 | |
| DOC Priorat, Álvaro Palacios Garnacha, Carignan | | | |

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 | | 4.80 |
| 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 |
| Holunder- oder Himbeersirup | 30 | 4.50 |
| Hahnenwasser | 1 lt | 3.00 |