

## ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Nüsslersalat – Salade doucette + lard ou œuf / + Speck oder Ei + lard et œuf / + Speck und Ei	12 +3 +4
“Oeuf à la russe” – Russischer Salat mit einem Ei Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	13 +30
Tartare de saumon fumé et sa brioche Tatar von Räucherlachs mit Brioche	19
Tartare de bœuf 70 g 28      140 g 35 Rindstatar mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
Asperges frites dans son habit de panko Sauce tartare   Bouquet de salade In Panko panierte, fritierte Spargeln, Tartaresauce, Salat Option: plus 80 g Räucherlachs/Saumon fumé	19 / 28 +12
Escalopes de foie gras de canard sautées Sautierte Entenlebertranche mit karamelisiertem Apfel Brioche Option: 1 dl Salz “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Oesterreich	32 / 44 +18
“Roesti Royal” – Saumon fumé Rauchlachs mit Crème fraîche auf Minirösti Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	21 / 29 +30
Os à la moëlle gratiné – Fleur de sel Kräuterkruste – Fleur de sel (mind. 15 Minuten)	18
Escargots de Bourgogne «Café de Paris» Burgunder Schnecken «Café de Paris»	6 pièces 19

## POTAGES

Bisque de homard Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	22
Consommé à la moëlle Rindskraftbrühe mit Rindermark	14
Crème d’asperges   Crostini au saumon fumé Spargelcremesuppe mit Räucherlachscrostini	16

## PLATS PRINCIPAUX

### SPÉCIALITÉ DU MOIS

Rognons de veau sautés à la dijonnaise 32  
Kalbsnieren mit grobkörniger Senfsauce | Butterrösti

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

Coq au vin à la Bourgogne 39  
Im Burgunder Rotwein eingelegtes Schweizer Freilandhuhn  
Kartoffelstock

Souris d’agneau braisée à la printanière 42  
Geschmorte Lammhaxe | Frühlingsgemüse | Spargelrisotto

Emincé de foie de veau 36 / 43  
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert  
mit Butterrösti

« Dämpfte Uhu » – Emincé de veau étuvé 40 / 47  
Geschnetztes Kalbfleisch - Zitronen-Petersiliensauce  
Butterrösti

Escalope de veau viennoise 52  
Wienerschnitzel mit Pommes Frites

Entrecôte «Café de Paris» 250g 49  
Tranchiert in unserer hausgemachten, einmaligen  
Sauce Café de Paris, mit Pommes-Frites

Tournedos de filet de bœuf – Sauce Périgord 56  
Rindsfleittournedos mit Trüffelsauce, Blattspinat  
Pommes frites, Trockenreis oder Rösti  
Option: + Foie gras sauté +18

## POISSONS

Filet de loup de mer sauté sur risotto aux asperges 39  
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spargelrisotto

St-Jacques sautés | Fregola sarda | Asperges 43  
Jakobsmuscheln auf Fregola sarda mit Spargeln  
Beurre blanc-Schaum als Vorspeise 22

## PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym 31  
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit  
Thymianhonig - Linsensalat

Risotto aux asperges et aux morilles 33  
Weissweinrisotto mit Spargeln und Morcheln

Fregola sarda | Asperges | L’ail des ours 27  
Fregola sarda mit Spargeln und Bärlauch

## DESSERTS

Fromage Mauerhofer – Créateurs et Affineurs ab 12  
Regionale Käse vom ältesten Käsehaus der Schweiz!

Sorbet aux citrons verts et basilic 12  
Hausgemachtes Limonen-Basilikumsorbet

Café glacé «l’original» 13  
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch

Crema catalana 10  
Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen  
Karamellschicht nach altem katalanischen Rezept

Moelleux au chocolat 15  
Warmer Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern, Vanilleglace

«Le nid du printemps» – Fraises et meringue 15  
Erdbeermousse im Meringueboden | Frische Erdbeeren

Dessert au verre 7  
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse  
im «Gläschen»

## POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand 16  
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»

Affogato al caffè 9  
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen

Le café «Dai-Dai» 12  
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés

Le café plus 15  
Kaffee oder Espresso  
serviert mit 2cl Mettè-Schnaps nach Ihrer Wahl

## GEWÖLBEKELLER IM RATSKELLER

mind. 15 – max. 30 Personen

### Bewirtung durch uns:

Gerne stellen wir Ihnen die Menuvorschläge zu  
und beraten Sie mit den Möglichkeiten der  
Einheitsmenüs.

### Bewirtung durch externen Caterer:

Die Miete des Raumes beträgt CHF 400.00  
Inkl. Tische, Stühle, 1 Kühlschranks  
Toilettenbenützung, Elektrizität  
(OHNE: Gedecke, Reinigung, Tischwäsche.  
Ein Office steht zur Verfügung/Keine Kochgelegenheit)

Kontakt:

Gerhard Liechti – [info@brasserie-ratskeller.ch](mailto: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

<b>Schweiz</b>		10 cl	75 cl
<b>Epesses, J. &amp; M. Dizerens, Lutry, 2022 (70cl)</b>	8.90	58.00	
Chasselas			

<b>Ronco Bain DOC 2022</b>	10.50	68.00	
Guido Brivio, Mendrisio			
Sauvignon Blanc			

### Italien

<b>Roero Arneis "Tabaria" 2022</b>	8.20	52.00	
Tenuta La Meridiana, Montegrosso d'Asti			
Arneis			

### Frankreich

<b>Sancerre "Les Panseillots" 2022</b>	11.50	76.00	
Guilleraut-Fargette, Loire			
Sauvignon Blanc			

### ROSE

	10 cl	75 cl
<b>Le Caprice de Clémentine 2022</b>	7.80	52.00
Rose Valentine, Provence		

### ROT

<b>Schweiz</b>	10 cl	75 cl
<b>Schafiser Pinot Noir Barrique 2021</b>	9.40	62.00
Rebgut der Stadt Bern		

<b>Cornalin Tradition 2022</b>	10.00	66.00
Les domaines Bonvin, Sion		

### Frankreich

<b>Terra Patres 2019</b>	9.80	64.00
Alma Cersius, Pays d'Oc		
Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot		

<b>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Paradis » 2020</b>	11.50	76.00
Capuano-Ferreri à Santenay		
Pinot Noir		

### Spanien

<b>Figuro "12 meses in barrica" Crianza 2020</b>	8.90	58.00
Bodegas Garcia Figuro		
Magnum 150 cl 120.00		
Tempranillo – Ribera del Duero		
Jeroboam 300 cl 238.00		

### Italien

<b>Barbera d'Asti "La Tota" DOCG 2021</b>	8.90	58.00
Marchesi Alfieri, Piemonte-Italia		
Barbera		

## PROSECCO – CHAMPAGNE

<b>Prosecco</b>	10 cl	75 cl
«Paladin» Prosecco dry	9.80	62.00

«Paladin» Prosecco Rosé brut millesimato	11.50	69.00
--	-------	-------

### Champagne

<b>Moët &amp; Chandon Champagne Impérial Brut</b>	15.00	95.00
---	-------	-------

<b>Taittinger Comtes de Champagne 2012</b>	220.00	
--	--------	--

<b>Kir Royal, Moët &amp; Chandon, Crème de Cassis</b>	15.00	
---	-------	--

## FLASCHENWEINE

### WEISS

<b>Schweiz</b>	75 cl
----------------	-------

«1858» – Charles Bonvin 2021	76.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais	
Petite Arvine, Heida, Amigne	

<b>Schafiser Sauvignon Blanc 2022</b>	58.00
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville/BE	
Sauvignon blanc	

### Frankreich

<b>Meursault Maurice Chevalier 2020</b>	120.00
Meursault, Remoissenet	
Chardonnay	

<b>Pouilly-Fumé 2018</b>	78.00
Domaine Chatelain	
Sauvignon blanc	

### ROT

<b>Schweiz</b>	75 cl
----------------	-------

<b>Dogaia DOC 2021</b>	68.00
Guido Brivio, TI	

<b>Fläscher Pinot Noir 2021</b>	61.00
Hansruedi Adank, GR	

### Frankreich

	75 cl
--	-------

<b>Gevrey-Chambertin 2019/2020</b>	96.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir	

<b>Château Paveil-de-Luze AC Margaux 2018/19</b>	37.5 cl	44.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet		
<b>2018</b>	75 cl	82.00

<b>Château Lynch-Bages AC 2019</b>	210.00
Grand Cru Classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	

<b>Château Canon-La-Gaffelère AC 2019</b>	160.00
Grand cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

### Italien

	75 cl
--	-------

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

<b>Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2017</b>	97.00
Rocche Costamagna, Nebbiolo	

<b>Brunello di Montalcino La Gerla</b>	2016	37.5 cl	46.00
Di Sergio Rossi, Montalcino			
	2018	75 cl	73.00

### Spanien

	75 cl
--	-------

<b>Les Terrasses 2020</b>	88.00
DOC Priorat, Álvaro Palacios	
Garnacha, Carignan	

## Apéro maison

# Rossini

Prosecco dry mit Erdbeermark

(1 dl)

CHF 14.00

## 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	13.00	
<b>Hugo</b>			12.00
<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>Sandemann Fine Tawny</b>	4	19,5	6.00
<b>Quinta de la Rosa – Finest Port</b>	4	19,5	11.00
<b>Sherry Jerez Tio Pepe</b>	4	15	6.00
Filler – O'saft, Tonic, Cola und anderes			+3.00

## ALKOHOLFREIE APERITIVES

<b>Fevertree Ginger Beer</b>	20	6.00
<b>Sanbitter</b>	10	5.00
<b>Chinotto</b>	20	6.00
<b>Tomaten-/Orangen-/Ananassaft</b>	20 cl	5.50

## BIER

### Bier vom Fass

<b>Gurten, Berner Bier</b>	20 cl	30 cl	50 cl
	5.00	5.40	8.00

<b>Zähringer Amber</b>	25cl	6.00
------------------------	------	------

### Flaschenbiere

<b>Schneider Weisse</b>	50	8.80
«Bärner Müntschi» Felsenau	33	7.00
<b>Feldschlösschen alkoholfrei</b>	33	5.00

## 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</b>	4.80
<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>Fever Tree Tonic/Bitter Lemon</b>	20	5.00
<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>Holunder- oder Himbeersirup</b>	30	4.50
<b>Hahnenwasser</b>	1 lt	3.00