

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 Salzl “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

CHOUCROUTES

Petite choucroute à la bernoise Speck, Siedfleisch, Zungenwurst, Sauerkraut, Salzkartoffeln	32
Choucroute de la mer Frische Fischfilets, Muscheln, Sauerkraut, Salzkartoffeln Beurre blanc	42

PLATS PRINCIPAUX

SPÉCIALITÉ DU MOIS

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

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 Burgdner Rotwein eingelegtes Schweizer Freilandhuhn Kartoffelstock	39
Carré d'agneau à la provençale auf Artischocken-Bohnen-Bratkartoffelsauté	49
Emincé de foie de veau Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert mit Butterrösti	36 / 43
« Dämpfte Uhu » – Emincé de veau étuvé Geschnetztes Kalbfleisch - Zitronen-Petersiliensauce Butterrösti	40 / 47

Escalope de veau viennoise Wienerschnitzel mit Pommes Frites	52
Entrecôte «Café de Paris» Tranchiert in unserer hausgemachten, einmaligen Sauce Café de Paris, mit Pommes-Frites	250g 49
Tournedos de filet de bœuf – Sauce Périgord Rindsfilettournedos mit Trüffelsauce, Blattspinat Pommes frites, Trockenreis oder Rösti Option: + Foie gras sauté	56 +18

POISSONS

Filet de loup de mer sauté sur risotto aux asperges Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Spargelrisotto	39
St-Jacques sautés Fregola sarda Asperges Jakobsmuscheln auf Fregola sarda mit Spargeln Beurre blanc-Schaum als Vorspeise	43 22
Moules et frites (900 g) Miesmuscheln im Weisswein-Gemüsesud mit Rahm und Schnittlauch, Pommes Frites	36

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig - Linsensalat	31
Risotto aux asperges Weissweinsrisotto mit Spargeln	26
Fregola sarda Asperges L'ail des ours Fregola sarda mit Spargeln und Bärlauch	27

DESSERTS

Fromage Mauerhofer – Créateurs et Affineurs 2 Sorten affinierter Käse aus dem Fromidor	ab 12
Sorbet aux citrons verts et basilic Hausgemachtes Mandarinensorbet	12
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
«Le nid du printemps» – Fraises et meringue Erdbeermousse im Meringueboden mit frischen Erdbeeren	15
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	15

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			
Ronco Bain DOC 2022	10.50	68.00	
Guido Brivio, Mendrisio			
Sauvignon Blanc			

Italien

Roero Arneis "Tabaria" 2022	8.20	52.00	
Tenuta La Meridiana, Montegrosso d'Asti			
Arneis			

Frankreich

Sancerre "Les Panseillots" 2022	11.50	76.00	
Guilleraut-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
Rebgut 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	

Schafiser Sauvignon Blanc 2022	58.00
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville/BE	
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 2021	68.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2021	61.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich

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

Château Paveil-de-Luze AC Margaux 2018/19	37.5 cl 44.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet	2018 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	

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
Sandemann Fine Tawny	4	19,5	6.00
Quinta de la Rosa – Finest Port	4	19,5	11.00
Sherry Jerez Tio Pepe	4	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-/Ananassaft	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

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

Apéro maison

Rossini

Prosecco dry mit Erdbeermark

(1 dl)

CHF 14.00