

## ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Salade d'été du marché	14
Radieschen, Tomaten, Gurken, Karotten, Blattsalat Option: plus 80 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 12
“Oeuf à la russe” – Russischer Salat mit einem Ei	14
Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	+ 30
Tartare de saumon fumé 50 g 19 100 g 29 et sa brioche   Bouquet de salade	
Tatar von Räucherlachs mit Brioche   Salatbouquet	
Tartare de bœuf 70 g 26 140 g 32	
Rindstatar mit Brichetoast und/oder Pommes frites	
Salade de tomates “Medici” Burratine   Tomates   Pistou au basilic	14 / 23
Mozzarella   Tomate   Basilikumpesto	
Escalopes de foie gras de canard sautées	32 / 44
Sautierte Entenlebertranche mit karamelisiertem Apfel Brioche	
Option: 1 dl Salzl “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Oesterreich	+ 18
“Roesti Royal” – Saumon fumé	24 / 29
Rauchlachs mit Crème fraîche auf Minirösti	
Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	+ 30
Os à la moëlle gratiné – Fleur de sel	18
Kräuterkruste – Fleur de sel (mind. 15 Minuten)	
Escargots de Bourgogne «Café de Paris» 6 pièces	19
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	

## POTAGES

Bisque de homard	22
Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	
Consommé à la moëlle	14
Rindskraftbrühe mit Rindermark	
Gazpacho andaluz	15
Kalte Gurken-Tomatensuppe	

## PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym	31
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig - Linsensalat	
Couscous aux légumes « 1001 nuits »	28
Gemüsecouscous nach orientalischer Art	
Fregola sarda   Olives et tomates concassées	25
Sardische Hartweizenpastaperlen mit Oliven & Tomaten	

## PLATS PRINCIPAUX

### SPÉCIALITÉ DU MOIS

Escalopes de ris de veau à la viennoise	34
Panierte, gebackene Kalbsmilchentranchen Tartarsauce, sommerlicher Kartoffelsalat mit Radieschen	

Carpaccio de boeuf bouilli à la vinaigrette	26
Kaltes Siedfleisch   Gemüse-Vinaigrette   Bratkartoffeln	
Vitello tonnato	35
Gesottenes, kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch   Thonsauce Bratkartoffeln oder kleiner grüner Salat	
XXL-Saucisse de St-Gall rôtie	28
St.-Galler OLMA Bratwurst (230 g) das Original von der Metzgerei Schmid, serviert mit Kartoffelsalat oder Rösti Sauce à l'oignons / Zwiebelsauce	+3
« Poulet Charlotte »	34
Panierte, gebackene Pouletoberschenkel (ohne Knochen) Sommerlicher Kartoffelsalat mit Radieschen, Tartarsauce und Chimichurri	
Emincé de foie de veau	34 / 40
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert mit Butterrösti	
Paillard de veau   Beurre Café de Paris	43
Dünngeklopfter Kalbsschnitzel mit Hauskräuterbutter Gemischter Sommersalat	
Escalope de veau viennoise	49
Wienschnitzel mit sommerlichem Kartoffelsalat oder Pommes frites	
Entrecôte « Café de Paris » 250g	46
Tranchiertes Entrecôte in unserer legendären Sauce Café de Paris, Pommes frites oder Blattsalat	
Filets d'agneau à la marocaine	36
Rosagebratene Lammfilets   Lauwarmer Couscous-Salat	

## POISSONS

Filet de loup de mer sauté sur salade de couscous	37
Gebrautes Wolfsbarschfilet auf Couscoussalat	
Crevettes géantes   Fregola sarda Olives   Tomates	43 als Vorspeise 24
Gebraute Riesenkrevetten   Fregola sarda Oliven   Tomaten	
Portion de saumon fumé «Classique»	31
Toast   Butter   Kapern   Zwiebeln   Zitrone   Meerrettich	
Demi portion de saumon fumé	als Vorspeise 22
Toast   beurre   câpres   oignons   citrons   raifort	

## DESSERTS

Fromage Mauerhofer – Créateurs et Affineurs ab	12
Regionale Käse vom ältesten Käsehaus der Schweiz!	
Sorbet aux framboises – fait à la maison	12
Hausgemachtes Himbeersorbet	
Café glacé «l`original»	11
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch	
Crema catalana	10
Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen Karamellschicht nach altem katalanischen Rezept	
Moelleux au chocolat	14
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleglace	
Mousse aux baies de bois et sorbet framboises	15
Beerenmousse   Himbeersorbet   Meringue	
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	

## DONNERSTAG MITTAG & ABEND:

Hackbraten | Pilzrahmsauce  
Kartoffelstock | Kl. Blattsalat  
CHF 29.00

## FREITAG- & SAMSTAGABEND:

Chateaubriand | Sauce Béarnaise  
Der Klassiker in zwei Services, ab 2 Personen  
220 g/pers. CHF 72.00 p.pers.

RESERVATIONEN BITTE ONLINE  
[brasserie-ratskeller.ch](http://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 2022</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 Figuero	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

<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	2018	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

<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

<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