

ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Salade d'été du marché Radieschen, Tomaten, Gurken, Karotten, Blattsalat Option: plus 80 g Räucherlachs/Saumon fumé + 12	14
“Oeuf à la russe” – Russischer Salat mit einem Ei Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen + 30	14
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 Mozzarella Tomate Basilikumpesto	14 / 23
Escalopes de foie gras de canard sautées Sautierte Entenlebertranche mit karamelisiertem Apfel Brioche Option: 1 dl Salzl “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Oesterreich + 18	32 / 44
“Roesti Royal” – Saumon fumé Rauchlachs mit Crème fraîche auf Minirösti Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen + 30	24 / 29
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
Gazpacho andaluz Kalte Gurken-Tomatensuppe	15

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig - Linsensalat	31
Couscous aux légumes « 1001 nuits » Gemüse Couscous nach orientalischer Art	25
Risotto aux légumes grillés méditerranéens Mediterranes Grillgemüse auf Weissweinsrisotto	23

PLATS PRINCIPAUX D'ÉTÉ

SPÉCIALITÉ DU MOIS

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

Roastbeef froid | Sauce Tartare | Frites & Salade 38
Kaltes Roastbeef, Tartarsauce, Frites und kleiner Blattsalat

Vitello tonnato 35
Gesottenes, kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch | Thonsauce
Bratkartoffeln und kleiner Blattsalat

La grande saladière 21
Frische Blatt- & Gemüsesalate, Tomaten, gekochtes Ei
Option: plus 80 g Räucherlachs/Saumon fumé + 12
Option: plus 3 gebratene Riesenkrevetten
3 crevettes géantes + 15

XXL-Saucisse de St-Gall rôti 28
St-Galler Kinderfest-Bratwurst (230 g) das Original
(Metzgerei Schmid. SG), 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
Geschneitzte Kalbsleber in Butter sautiert
mit Butterrösti

Paillard de veau | Beurre Café de Paris 43
Dünngelöpfter Kalbsschnitzel mit Hauskräuterbutter
Gemischter Sommersalat

Escalope de veau viennoise 49
Wienerschnitzel 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
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Couscoussalat

Crevettes géantes | Risotto au vin blanc 43
Légumes grillés méditerranéens als Vorspeise 24
Gebratene Riesenkrevetten | Weissweinsrisotto
Mediterranes Grillgemüse

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 du jour 9 / 13
Kleiner Käseteller mit 1 – 2 Sorten Käse

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

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 2022	9.40	62.00
Rebgut der Stadt Bern		

Cornalin Tradition 2022	10.00	66.00
Les domaines Bonvin, Sion		

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 2020	120.00
Meursault, Remoissenet	
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-Gaffelère 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

Campari Spritz

4 cl Campari, 1 dl Prosecco
Mineral, Orange

CHF 13.00

APERITIVES

	cl	Vol.%	
Negroni			14.00
Blanc Cassis			7.00
Gespritzter Weisswein			7.00
Aperol Spritz	11	13.00	
Hugo			12.00
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

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
Fever Tree	20	5.00
Tonic/Bitter Lemon		
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