

## ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Nüsslersalat – Salade doucette	13
+ Lard ou oeuf / Speck oder Ei	+ 3
+ Lard et oeuf / Speck und Ei	+ 4
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+10
Portion de saumon fumé – Räucherlachs	24 / 35
Toast   Butter   Kapern   Zwiebeln   Zitrone   Meerrettich	
Salade de fonds d'artichauts à la vinaigrette	17
Artischockensalat mit Vinaigrette	
Option: + 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 10
“Oeuf à la russe” – Russischer Salat mit einem Ei	16
Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	+ 40
Terrine de cerf au cognac “Séraphin”	24
Hirschterrine   Preiselbeere   Artischockensalat   Brioche	
Tartare de saumon fumé	50 g 22 100 g 30
et sa brioche   Bouquet de salade	
Tatar von Räucherlachs mit Brioche   Salatbouquet	
Tartare de bœuf	70 g 27 140 g 33
Rindstatar mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
Escalopes de foie gras de canard sautées	35 / 49
Sautierte Entenlebertranche mit karamelisiertem Apfel	
Brioche	
Option: 1 dl Salz “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Oesterreich	+ 18
“Roesti Royal” – Saumon fumé	25 / 34
Rauchlachs mit Crème fraîche auf Minirösti	
Option: + 10 g Oona-Kaviar Tropenhaus Frutigen	+ 40
Os à la moëlle gratiné – Fleur de sel	18
Kräuterkruste – Fleur de sel (mind. 15 Minuten)	
Escargots de Bourgogne «Café de Paris»	6 pièces 21
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	

## POTAGES

Bisque de homard	23
Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	
Consommé à la moëlle	16
Rindskraftbrühe mit Rindermark	
Crème aux courges et au lait de coco	14
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch verfeinert	

## PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym	26
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig - Linsensalat	
Risotto au safran et aux légumes du marché	27
Safranrisotto mit frischem Gemüse	

## PLATS PRINCIPAUX

### ABAT DU MOIS

Rognons de veau à la dijonnaise 34  
Kalbsnieren mit Senfsauce | Butterrösti

La grande saladière	25
Frische Blatt- & Gemüsesalate, Tomaten, gekochtes Ei	
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 10
XXL-Saucisse de St-Gall rôtie	33
St-Galler Kinderfest-Bratwurst (230 g) das Original (Metzgerei Schmid. SG), serviert mit Rösti	
Sauce à l'oignons / Zwiebelsauce	+3
Filets d'agneau à la bretonne	42
Rosagebratene Lammfilets   Artischocken-Bohnen-Kartoffelsauté	
« Coq au vin à la bourgogne »	43
Schweizer Pouletoberschenkel in kräftiger Rotweinsauce	
Silberzwiebeln, Croûtons, Champignons	
Kartoffelstock	
Emincé de foie de veau	35 / 42
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert	
Butterrösti	
« Dämpfte Uhu » – Emincé de veau à la crème de citrons et aux persils	42 / 50
Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronen-Petersiliensauce	
Butterrösti	
Escalope de veau viennoise	49
Wienerschnitzel mit Pommes frites	
Entrecôte « Café de Paris »	250 g 50
Tranchiertes Entrecôte in unserer legendären Sauce Café de Paris, Pommes frites	
Tournedos de filet de bœuf (200 g)	
- aux morilles à la crème	54
- Rossini – avec foie gras et truffes	68
Rindfilettournedos nach Ihrem Wunsch, serviert mit einem Gemüsebouquet und Pommes frites	

## POISSONS

Filets de sole à la meunière	48
Seezungenfilets in Butter gebraten	
Blattspinat   Salzkartoffeln	
Filets de dorade sautés sur risotto au safran	39
Gebatene Goldbrassenfilets auf Safranrisotto	
Moules et frites	36
Miesmuscheln   Weisswein-Rahm-Sud   Frites	

## DESSERTS

Fromage de la Maison Mauerhofer, Sumiswald	12 / 17
1 Sorte / 2 Sorten	
Sorbet aux mandarines – fait maison	14
Hausgemachtes Mandarinsorbet	
Café glacé «L'original»	13
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch	
Crème catalane	10
Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen Karamellschicht nach altem katalanischen Rezept	
Moelleux au chocolat	18
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleglace	
« Ile flottante »	16
Eischneekugel   Vanillesauce   Röstmandeln   Caramel	
Petits vermicelles «Chantilly»	10
Marronipüree   Meringue   Schlagrahm	
Petits vermicelles «Nesselrode»	14
Marronipüree   Vanilleglace   Meringue   Schlagrahm	
Dessert au verre	7
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»	

## POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand	18
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	
Affogato al caffè	10
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	
Le café «Dai-Dai»	13
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés	
Le café plus	11
Kaffee oder Espresso	
serviert mit 2cl Abricot, Mirabelle, Framboise ODER Coing	

## DONNERSTAG MITTAG & ABEND:

Hackbraten | Pilzrahmsauce  
Kartoffelstock | Kl. Blattsalat  
CHF 29.00

## TISCHRESERVATION BITTE ONLINE brasserie-ratskeller.ch

Suchen Sie eine Location mit Platz für 15 – 30 Personen?  
Unser **GEWÖLBEKELLER** ist der ideale Raum für Sie und Ihre Gäste

## VINS DE TABLE

Weiss:	Mont-sur-Rolle "Belletruche"	dl	6.00
Rot:	Dôle du Valais	dl	6.00

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISS

<b>Schweiz</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
Epesses, J. & M. Dizerens, Lutry, 2022 (70cl)	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>Mâcon Aux Scellés 2022</b>	10.00	65.00
Dom. Marcel Couturier, Fuissé/Bourgogne		
Chardonnay		

### ROSE

<b>Le Caprice de Clémentine 2022</b>	8.20	52.00
Rose Valentine, Provence		

### ROT

<b>Schweiz</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Humagne Rouge 2021 - Nobles Cépages</b>	8.80	57.00
Les domaines Bonvin, Sion		

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

<b>Castello di Morcote 2021</b>	12.30	80.00
DOC Ticino, Castello di Morcote		
Merlot, Cabernet Sauvignon		

### Frankreich

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

<b>Séguret rouge Cuvée Garnacho 22</b>	9.00	58.00
Dom. de Cabasse, AOP Côtes-du-Rhône		
Grenache, Syrah, Carignan, Cunoise		

<b>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Paradis » 2020/21</b>	12.00	79.00
Capuano-Ferreri à Santenay		
Pinot Noir		

### Spanien

<b>Figueras "12 meses in barrica" Crianza 2021</b>	9.00	58.00
Bodegas Garcia Figueras		
Magnum 150 cl 120.00		
Tempranillo - Ribera del Duero		
Jeroboam 300 cl 238.00		

<b>Les Terrasses 2020</b>	13.50	88.00
Álvaro Palacios, DOC Priorat		
Garnacha, Carignan		

### Italien

<b>Barbera d'Asti "La Tota" DOCG 2021</b>	9.00	58.00
Marchesi Alfieri, Piemonte-Italia		
Barbera		

## PROSECCO - CHAMPAGNE

<b>Prosecco</b>	<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
«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>	95.00
---	-------

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

## FLASCHENWEINE

### WEISS

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

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

<b>Schafiser Sauvignon Blanc 2022</b>	60.00
Rebput der Stadt Bern, La Neuveville/BE	
Sauvignon blanc	

### Frankreich

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

### ROT

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

<b>Dogaia DOC 2021</b>	70.00
Guido Brivio, TI	

<b>Fläscher Pinot Noir 2021</b>	69.00
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		
<b>2018</b>	75 cl	73.00

<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>	142.00
---	--------

Grand cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

### Italien

<b>Lagrein Sepp 2021</b>	60.00
Nicolussi-Leck, DOC Südtirol	
Lagrein	

<b>Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2021</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>	<b>2016</b>	37.5 cl	46.00
Di Sergio Rossi, Montalcino	<b>2018</b>	75 cl	80.00
Brunello			

### Spanien

<b>Don Daniel 2018</b> (17 Monate im neuen Eichenfass)	133.00
Bodega Elias Mora, DO Toro	
Tinta de Toro	

## Apéro maison

### SARTI ROSA SPRITZ

mit 1 dl Prosecco

5 cl, 11 Vol%

CHF 13.00

## APERITIVES

	cl	Vol.%	
Blanc Cassis		8.00	
Gespitzter Weisswein		8.00	
Negroni		14.00	
Aperol Spritz / Sarti Rosa Spritz / Campari 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

Giselle ZERO Tonic		11.00
Fevertree Ginger Beer, 20 cl		6.00
Crodino rosso, 17,5 cl		5.00
Chinotto, 20 cl		6.00
Tomaten-/Orangen-/Ananassaft	20 cl	5.50

## BIER

### Bier vom Fass

	20 cl	30 cl	50 cl
Gurten, Berner Bier Spezial	5.00	5.40	8.00
Zähringer Amber			25cl 6.00

### Flaschenbiere

Schneider Weisse	50 cl	8.80
Cardinal 0.0 % alkoholfrei	33 cl	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