

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	
Avocados à la vinaigrette aux tomates	17
Halbe Avocados mit Tomaten-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 maison au cognac et sa brioche	24
Hauterrine (Schweinefl.) Preiselbeere Linsensalat 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	
Soupe à l'oignon – Croûte au fromage	16
Klassische Zwiebelsuppe mit Käseschnitte	

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym	28
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig - Linsensalat	
Risotto au safran et aux légumes du marché	27
Safranrisotto mit frischem Gemüse	
Rösti gratiné avec raclette Bouquet de légumes	34
Rösti mit Raclette überbacken Gemüsebouquet	

PLATS PRINCIPAUX

SPÉCIALITÉ DU MOMENT

Ragout de queue de bœuf à la brasseur 39
Ochsenschwanzragout in Rotweinsauce, Rösti

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

Souris d'agneau | Risotto ticinese 43
Geschmorte Lammhaxe | Risotto mit brauner Butter

« Coq au vin à la bourgogne » 41
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

Stroganov de filet de bœuf au whisky 52
Rindsfiletwürfel mit Whiskysauce | Gemüsebouquet
Trockenreis

POISSONS

Dos de cabillau à la grenobloise | Skrey 37
Winterkabeljau mit Kapern und Zitrone
Blattspinat | Salzkartoffeln

Filets de dorade sautés sur risotto au safran 39
Gebratene 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 Mandarinensorbet

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 33.00

TISCHRESERVATION BITTE ONLINE brasserie-ratskeller.ch

Suchen Sie eine Location mit Platz für 15 – 30 Personen?

Unser **GEWÖLBKELLER** 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

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

Mâcon Aux Scellés 2022	10.00	65.00
Dom. Marcel Couturier, Fuissé/Bourgogne		
Chardonnay		

ROSE

Le Caprice de Clémentine 2022	8.20	52.00
Rose Valentine, Provence		

ROT

Schweiz	10 cl	75 cl
Pinot Noir Barrigue 2022 - Schafiser	9.60	62.00
Dom. de la Ville de Berne, La Neuveville		

Cornalin Tradition 2022	10.00	66.00
Les domaines Bonvin, Sion		

Castello di Morcote 2021	12.30	80.00
DOC Ticino, Castello di Morcote		
Merlot, Cabernet Sauvignon		

Frankreich

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

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

Mercury 1^{er} Cru « Clos du Paradis » 2020/21	12.00	79.00
Capuano-Ferreri à Santenay		
Pinot Noir		

Spanien

Figuro "12 meses in barrica" Crianza 2021	9.00	58.00
Bodegas Garcia Figuro	Magnum	150 cl 120.00
Tempranillo - Ribera del Duero	Jeroboam	300 cl 238.00

Les Terrasses 2020	13.50	88.00
Álvaro Palacios, DOC Priorat		
Garnacha, Carignan		

Italien

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

PROSECCO - CHAMPAGNE

Prosecco	10 cl	75 cl
«Paladin» Prosecco dry	10.00	68.00

«Paladin» Prosecco Rosé brut millesimato	12.00	72.00
--	-------	-------

Champagne

Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	95.00
---	-------

Taittinger Comtes de Champagne 2012	220.00
--	--------

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	60.00
Rebgt der Stadt Bern, La Neuveville/BE	
Sauvignon blanc	

Frankreich

Sancerre "Les Panseillots" 2022	76.00
Guilleraut-Fargette, Loire	
Sauvignon Blanc	

ROT

Schweiz	75 cl
----------------	--------------

Dogaia DOC 2021	70.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2021	69.00
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 73.00

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

Château Canon-La-Gaffelère AC 2019	142.00
Grand cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	

Italien

Lagrein Sepp 2021	60.00
Nicolussi-Leck, DOC Südtirol	
Lagrein	

Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2021	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	80.00
Brunello			

Spanien

Don Daniel 2018 (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 14.00

APERITIVES

	cl	Vol.%	
Blanc Cassis			8.50
Gespitzter Weisswein			8.50
Negroni			14.50
Aperol Spritz / Sarti Rosa Spritz / Campari Spritz	11		14.00
Hugo			14.00
Martini bianco/rosso/dry	4	15	6.80
Campari	4	23	6.80
Cynar	4	16,5	6.80
Pastis 51	2	45	6.50
Jägermeister	4	35	6.50
Sandemann Fine Tawny	4	19,5	6.50
Quinta de la Rosa - Finest Port	4	19,5	11.00
Sherry Jerez Tio Pepe	4	15	6.50
Filler - O'saft, Tonic, Cola und anderes			+3.50

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Giselle ZERO Tonic		11.00
Fevertree Ginger Beer, 20 cl		6.20
Crodino rosso, 17,5 cl		5.50
Chinotto, 20 cl		6.50
Tomaten-/Orangen-/Ananassaft	20 cl	5.50

BIER

Bier vom Fass

	20 cl	30 cl	50 cl
Gurten, Berner Bier Spezial	5.20	5.50	8.80
Zähringer Amber	25cl 6.50 /	50 cl	11.00

Flaschenbiere

Schneider Weisse	50 cl	9.00
Cardinal 0.0 % alkoholfrei	33 cl	5.00

KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto	5.00
Doppelter Espresso	7.90
Milchkaffee	5.80
Cappuccino	5.80
Kaffee Melange	6.50
Espresso Coretto (mit 2 cl Grappa)	7.50
Latte Macchiato	6.50
Diverse Tees	5.00

MINERALWASSER SOFT DRINKS

Rhazünser	35/50/100	5.20/6.70/9.20
Arkina (ohne Kohlensäure)	35/50/100	5.20/6.70/9.20
Coca Cola, Coca Cola zero	33	5.20
Apfelschorle Ramseier	33	5.20
Fever Tree	20	5.20
Tonic/Bitter Lemon		
Rivella Rot/Blau	33	5.20
Sinalco	30	5.20
Hausgemachter Eistee	30	5.50
Rhazünser Citro (offen)	30	4.50
Holunder- oder Himbeersirup	30	4.50
(Kleiner Sirup für Kinder unter 10 Jahre CHF 1.50)		
Brunnenwasser	½ lt / 1 lt	2.00 / 4.00
(Dienstleistung)		