

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
Salade d'asperges à la vinaigrette et sa salade du printemps	17
Spargelsalat Vinaigrette Frühlingssalat	
Option: + 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 10
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	
Harira – Soupe de Jeûne marocaine	14
Marokkanische Fastensuppe mit Koriander, Hülsenfrüchte Ingwer und viel Gemüse	

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym	20 / 28
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig – Spargel-Frühlingssalat	
Risotto aux asperges et aux légumes	20 / 28
Weissweinsrisotto mit Spargeln und Frühlingsgemüse	
Raviolis aux asperges (fait à la maison Ingrédients)	22 / 30
Ravioli mit Ricotta und Spargel gefüllt Spargelragout	

PLATS PRINCIPAUX

SPÉCIALITÉ DU MOMENT

Pralinés de ris de veau à la viennoise 32 / 39
Panierte, gebackene Kalbsmilkenwürfel | Tartarsauce
Frühlingkartoffelsalat mit grünen Spargeln und Radiesli

La grande saladière	25
Frische Blatt- & Gemüsesalate, Tomaten, gekochtes Ei	
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 10
Saucisse de veau rôtie « Fête des jeunes»	33
St-Galler Kinderfest-Bratwurst (230 g) mit Rösti	
Sauce à l'oignons / Zwiebelsauce	+3
Couscous d'agneau « 1001 nuits »	38
Couscous mit zartem Lammragout nach orientalischer Art	
« 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	
Mignons de filet de veau aux morilles et asperges	58
Kalbsfiletmignons mit Morcheln und Spargeln (kl. Port. 48) Nudeln	

POISSONS

Filets de perche de Ringgenberg/BE	35 / 42
Gebratene Eglifilets von der Fischzucht Ringgenberg Mandelbutter Blattspinat Salzkartoffeln	
Crevettes géantes sur risotto aux asperges	38 / 46
Gebratene Riesenkrevetten auf Spargelrisotto	
Portion de saumon fumé – Räucherlachs	24 / 35
Toast Butter Kapern Zwiebeln Zitrone Meerrettich	

Suppléments:

Eine Vor- oder Hauptspeise auf 2 Teller	+ 5.00
Eine Vorspeise als Hauptgericht	+ 5.00

DESSERTS

Fromage de la Maison Mauerhofer, Sumiswald 1 Sorte / 2 Sorten	12 / 17
Sorbet aux cassis – fait maison	14
Hausgemachtes Sorbet von der schwarzen Johannisbeere	
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	
«Fraises et rhubarbes»	16
Erdbeertörtchen und Rhabarberkompott	
Dessert au verre	8
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 **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 OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz	10 cl	75 cl
Epesses, J. & M. Dizerens, Lutry, 2023 (70cl)	8.90	58.00
Chasselas		

Ronco Bain DOC 2023	10.50	68.00
Guido Brivio, Mendrisio		
Sauvignon Blanc		

Italien

Roero Arneis "Tabaria" 2023	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 Barrique 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 2022	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		

Mercurey 1^{er} Cru « Clos du Paradis » 2021	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	88.01
Álvaro Palacios, DOC Priorat		
Garnacha, Carignan		

Italien

Barbera d'Asti "La Tota" DOCG 2022	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 2022	76.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais	
Petite Arvine, Heida, Amigne	

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

Frankreich

Sancerre "Les Panseillots" 2023	
76.00Guilleraut-Fargette, Loire	
Sauvignon Blanc	

ROT

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

Dogaia DOC 2021	70.00
Guido Brivio, TI	

Fläscher Pinot Noir 2022	69.00
Hansruedi Adank, GR	

Frankreich

Gevrey-Chambertin 2020/2021	96.00
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir	

Château Paveil-de-Luze AC Margaux	2019	37.5 cl	44.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet	2019	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	2019	37.5 cl	46.00
Di Sergio Rossi, Montalcino	2019	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
Gespirtzter 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

Tanqueray Gin 0.0% Tonic	14.00
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

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