

## ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Salade mêlée – Klassischer, gemischter Salat	14
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 12
<b>Terrine maison aux canneberges</b>	<b>23</b>
Hausgemachte Terrine nach altem Rezept   Preiselbeeren Salatbouquet & Brioche	
Tartare de saumon fumé 50 g	23
et sa brioche   Bouquet de salade	100 g 31
Tatar von Räucherlachs mit Brioche   Salatbouquet	
Tartare de bœuf 70 g	28
Rindstatar mit Toast und/oder Pommes frites	140 g 35
Salade d'asperges à la vinaigrette	17
Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette	
Option: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 12
Escalopes de foie gras de canard sautées	32 / 44
Sautierte Entenlebertranchen mit karamellisiertem Apfel & Brioche	
Option: 1 dl Salzl "Goldene Finesse", süsser Prädikatswein aus Oesterreich	+ 18
Os à la moëlle gratiné – Fleur de sel	18
Kräuterkruste – Fleur de sel (mind. 15 Minuten)	
Escargots de Bourgogne «Café de Paris» 6 pièces	23
Schnecken vom Schneckenpark in Gurmels/FR, ohne Häuschen, mit unserer legendären «Café de Paris» gratiniert	
Asperges blanches avec la sauce hollandaise	22 / 38
Weisse Spargeln   Sauce Hollandaise	
Optionen: plus 50 g Räucherlachs/Saumon fumé	+ 12
plus 100 g Parmaschinken/Jambon de P.	+ 18
plus kleine Portion Bratkartoffeln	+ 6

## POTAGES

Bisque de homard	23
Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	
Consommé de boeuf à la moëlle	16
Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Rindermark	
Crème d'asperges	13
Spargelcrèmesuppe	

## PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre gratiné au miel de thym	31
Salade mêlée	31
Schmelzender gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig – Gemischter Salat	
Risotto aux asperges	17 / 24
Sämiger Risotto mit Spargelragout	
Raviolis ronds aux truffes	29 / 36
Eierteigfondellen mit Trüffel   Trüffelbutter Parmigiano reggiano Ein Produkt der Ingredienza – Pastamanufaktur Bern	

## PLATS PRINCIPAUX

### SPÉCIALITÉ DU MOIS

Escalopes de ris de veau à la viennoise	38
Salade de pommes de terre	
In Panko panierte, frittierte Kalbsmilkenbraten Sauce Tartare   Lauwarmer Kartoffelsalat	

Saucisse de veau rôtie OLMA avec roesti	28
Original OLMA-Bratwurst mit Butterrösti	
Sauce à l'oignon / Zwiebelsauce	+ 2
Emincé de foie de veau sauté au beurre	36 / 43
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert mit Butterrösti	
Rognons de veau sautés à la dijonnaise	26 / 34
Roesti au beurre	
Sautierte Kalbsnierenbraten mit Dijonsensauce Butterrösti	
Escalope de veau viennoise	49
Wienerschnitzel   Pommes frites	
Option: mit Preiselbeermarmelade	+ 2
Emincé de veau étuvé «Dämpfte Uhu»	40 / 48
Gedünstetes, geschnetzeltes Kalbfleisch   Zitronen-Petersilienrahmsauce   Butterrösti	
Filets d'agneau sur risotto aux asperges	33 / 39
Rosagebratene Lammfilets auf Spargelrisotto	
Entrecôte «Café de Paris» 250 g	55
Tranchiertes Entrecôte in unserer legendären Sauce Café de Paris   Pommes frites	
Tournedos de filet de bœuf	200 g 54
Sauce Béarnaise	
Rindfilettournedos   Sauce Béarnaise   Bratkartoffel Gemüse garnitur	
Chateaubriand	
de 2 pers. / 2 services	par pers. 68
Der Klassiker aus dem Schweizer Rindfiletmittelstück Sauce Béarnaise   Gemüse garnitur   Pommes frites	

### Suppléments:

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

## POISSONS

Filet de perches de Raron/Valais	40 / 48
In Butter gebratene Eglifilets (Fischzucht Raron/VS) Mandelbutter   Blattspinat   Salzkartoffeln	
«Roesti Royal» – Saumon fumé	35
Rauchlachs mit Crème fraîche auf Butterrösti	
Portion de saumon fumé «Classique»	31
Toast   Butter   Kapern   Zwiebeln   Zitrone   Meerrettich	
Demi portion de saumon fumé	als Vorspeise 23
Toast   beurre   câpres   oignons   citrons   raifort	

## DESSERTS

Fromages d'ici et d'ailleurs	11 - 16 - 19
Käse vom Chäsueb, Kramgasse, Bern	
Sorbet aux mangues – fait à la maison	7 / 12
Hausgemachtes Mangosorbet	
Café glacé «l'original»	13
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch	
Crema catalana	10
Feine pochierte Vanillecrème unter einer knackigen Karamellschicht nach altem katalanischen Rezept	
Moelleux au chocolat	15
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleglace	
«Ile flottante»	13
Pochierte Eiweisskugel im Vanille-See	
Tiramisù aux fraises et rhubarbes	14
Hausgemachtes Erdbeeren-Rhabarber Tiramisù	
Dessert au verre	8
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Gläschen»	
Le café gourmand	16
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	
Affogato al caffè	10
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	
Le café «Dai-Dai»	12
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés	

## TOUS LES JEUDIS:

### PETITE SALADE VERTE

Kleiner Blattsalat  
\*\*\*

### RÔTI HÂCHI FAIT MAISON CHAMPIGNONS À LA CRÈME POMMES MOUSSELINE

Hausgemachter Hackbraten | Pilzrahmsauce | Kartoffelstock

**CHF 36.00 P.PERS**

## VINS DE LA MAISON

Weiss:	Mont-sur-Rolle "Belletruche"	dl	6.50
Rot:	Dôle du Valais	dl	6.50

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

### WEISS

<b>Schweiz</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Epesses, J. &amp; M. Dizerens, Lutry, 2023</b>		8.90	58.00
<i>Chasselas</i>			
<b>Ronco Bain DOC 2023</b>		10.50	68.00
Guido Brivio, Mendrisio			
<i>Sauvignon Blanc</i>			

### Italien

<b>Roero Arneis 2024</b>		8.40	53.00
Az. Agric. Tenuta la Meridiana - Piemont			

### Frankreich

<b>Mâcon Aux Scellés 2023</b>		11.00	72.00
Dom. Marcel Couturier, Fuissé/Bourgogne			
<i>Chardonnay</i>			

### ROSE

<b>Schweiz</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Oeil de Perdrix 2024</b>		9.20	60.00
Château d'Auvergnier - Baur au Lac Vins			
<i>Pinot Noir</i>			
<b>Italien</b>			
<b>Pinot Grigio delle Venezie 2024</b>		8.20	52.00
Paladin Veneto			
<i>Pinot Grigio</i>			

### ROT

<b>Schweiz</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Pinot Noir Barrique 2023 - Schafiser</b>		9.60	62.00
Dom. de la Ville de Berne, La Neuveville			
<b>Cornalin Tradition 2023</b>		10.00	66.00
Les domaines Bonvin, Sion			
<b>Riflessi d'Epoca 2022</b>		12.60	82.00
Brivio, Gialdi, Mendrisio			
<i>Merlot del Ticino</i>			
<b>Magnum, 2021, 150 cl 170.00</b>			

### Frankreich

<b>Terra Patres 2021</b>		11.00	72.00
Alma Cersius, Pays d'Oc			
Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot			
<b>Séguret rouge Cuvée Garnacho 2023</b>		9.00	59.00
Dom. de Cabasse, AOP Côtes-du-Rhône			
<i>Grenache, Syrah, Carignan, Cunoise</i>			
<b>Château Paveil-de-Luze AC</b>			
<b>Margaux 2012</b>		12.00	76.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>			

### Spanien

<b>Figuro "12 meses in barrica" Crianza 2021</b>		9.60	62.00
Bodegas Garcia Figuro			
<i>Tempranillo - Ribera del Duero</i>			
<b>Magnum 150 cl 130.00</b>			
<b>Jeroboam 300 cl 248.00</b>			

### Italien

<b>Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2022</b>		9.60	62.00
Podere Le Bèrne, Provincia di Siena, Toscana			
<i>Traube: Prugnolo gentile</i>			

### ENTALKOHOLISIERTER WEIN AUS ITALIEN

<b>Rot- und Weisswein:</b>			
<b>Zeero Casa Emma</b>		12.00	77.00
>0,5 Vol %			

## FLASCHENWEINE

### WEISS

<b>Schweiz</b>		<b>75 cl</b>
<b>«1858» - Charles Bonvin 2021</b>		76.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais		
<i>Petite Arvine, Heida, Amigne</i>		
<b>Schafiser Sauvignon Blanc 2024</b>		60.00
Rebput der Stadt Bern, La Neuveville/BE		
<i>Sauvignon blanc</i>		
<b>Bianco Rovere Ticino 2024</b>	<b>37,5 cl</b>	47.00
Gialdi, Brivio, Mendrisio	<b>75 cl</b>	70.00
<i>Bianco di uve merlot</i>		

### Frankreich

<b>Sancerre "Les Panseillots" 2024</b>		79.00
Guillaud-Fargette, Loire		
<i>Sauvignon Blanc</i>		

### ROT

<b>Schweiz</b>		<b>75 cl</b>
<b>Dogaia DOC 2022</b>		70.00
Gialdi, Brivio, Mendrisio		
<i>Merlot, Gamaret</i>		
<b>Fläscher "Alte Rebe" 2023</b>		69.00
Hansruedi Adank, GR		
<i>Pinot Noir</i>		

### Frankreich

<b>Gevrey-Chambertin AC 2021</b>		129.00
Claude Dugat, Gevrey-Chambertin, Côte d'Or		
<i>Pinot Noir</i>		
<b>Savigny-lès-Beaune aux Serpentières 2021</b>		84.00
AC 1 <sup>er</sup> cru, Remoissenet Père et Fils		
<i>Pinot Noir</i>		
<b>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Clos du Paradis » 2021</b>		79.00
Capuano-Ferreri à Santenay		
<i>Pinot Noir</i>		
<b>Château Canon-La-Gaffelière AC 2019</b>		142.00
Grand cru classé		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>		
<b>Château Lynch-Bages 2020</b>		210.00
AC Pauillac 5 <sup>ème</sup> Cru classé		
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>		

### Italien

<b>Lagrein Sepp 2022</b>		60.00
Nicolussi-Leck, DOC Südtirol		
<i>Lagrein</i>		
<b>Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2021</b>		78.00
R. & M. Bianco		
<i>Nebbiolo</i>		
<b>Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2017</b>		97.00
Rocche Costamagna		
<i>Nebbiolo</i>		
<b>Brunello di Montalcino La Gerla 2019</b>	<b>37.5 cl</b>	46.00
Di Sergio Rossi, Montalcino	<b>2019</b>	<b>75 cl</b> 80.00
<i>Brunello</i>		

### Spanien

<b>Don Daniel 2018</b> (17 Monate im neuen Eichenfass)		133.00
Bodega Elias Mora, DO Toro		
<i>Tinta de Toro</i>		
<b>Les Terrasses 2022</b>	<b>75 cl</b>	88.00
Álvaro Palacios, DOC Priorat	<b>MAGNUM 150 CL</b>	180.00
<i>Garnacha, Carignan</i>		

## PROSECCO - CHAMPAGNE

<b>Prosecco</b>		<b>10 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Prosecco Ciccilla Extra dry, Treviso</b>		10.00	68.00

### Champagne

<b>Moët &amp; Chandon Champagne Impérial Brut</b>	<b>75 cl</b>	95.00
<b>Moët &amp; Chandon Champagne Impérial Brut</b>	<b>37,5 cl</b>	52.00
<b>Taittinger Comtes de Champagne 2012</b>	<b>75 cl</b>	220.00

## Apéro maison

### Crémant de Bourgogne

Domaine Laurent Perrachon  
Blanc de Blancs, Chardonnay 100 %  
**1 dl CHF 13.00 / Fl.75cl CHF 80.00**

## APERITIVES

	cl	Vol.%	
<b>Blanc Cassis</b>			8.50
<b>Gespitzter Weisswein</b>			8.50
<b>Negroni</b>			14.50
<b>Aperol Spritz / Sarti Rosa Spritz / Campari Spritz</b>	<b>11</b>		14.00
<b>Hugo</b>			14.00
<b>Martini bianco/rosso/dry</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	6.80
<b>Campari</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	6.80
<b>Cynar</b>	<b>4</b>	<b>16,5</b>	6.80
<b>Pastis 51</b>	<b>2</b>	<b>45</b>	6.50
<b>Jägermeister, Appenzeller, Averna</b>	<b>4cl</b>	<b>35/29/29</b>	6.00
<b>Sandemann Fine Tawny</b>	<b>4</b>	<b>19,5</b>	6.50
<b>Quinta de la Rosa - Finest Port</b>	<b>4</b>	<b>19,5</b>	11.00
<b>Sherry Jerez Tio Pepe</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	6.50
Filler - O'saft, Tonic, Cola und anderes			+3.50

## ALKOHOLFREI

<b>Zeero - entalkoholisierter Weisswein (Toskana) DL</b>	<b>9.60</b>
<b>Casa Emma, Firenze</b>	<b>Flasche 75 cl 62.00</b>
<b>Tanqueray Gin 0.0% Tonic</b>	14.00
<b>Fevertree Ginger Beer, 20 cl</b>	6.20
<b>Crodino rosso, 17,5 cl</b>	6.00
<b>Chinotto, 20 cl</b>	6.50
<b>Tomaten-/Orangen-/Ananassaft 20 cl</b>	6.00

## BIER

<b>Bier vom Fass</b>	<b>20 cl</b>	<b>30 cl</b>	<b>50 cl</b>
<b>Gurten, Berner Bier Spezial</b>	5.40	5.80	9.00
<b>Zähringer Amber</b>	25cl 6.80 /	50 cl 12.00	

### Flaschenbier & Alkoholfreies Bier

<b>Schneider Weisse</b>	50 cl	9.00
<b>Brooklyn Special Effects IPA alkoholfrei</b>	33 cl	5.30

## KAFFEE / TEE

<b>Kaffee, Espresso, Ristretto</b>	5.00
<b>Doppelter Espresso</b>	7.90
<b>Milchkaffee</b>	5.80
<b>Cappuccino</b>	5.80
<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>	5.00

## MINERALWASSER SOFT DRINKS

<b>Rhätzünser</b>	35/50/100 cl	5.20/6.70/9.20
<b>Arkina (ohne Kohlensäure)</b>	35/50/100 cl	5.20/6.70/9.20
<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</b>	33 cl	5.80
<b>Apfelschorle Ramseier</b>	33 cl	5.50
<b>Fever Tree Tonic/Bitter Lemon</b>	20 cl	5.50
<b>Rivella Rot/Blau</b>	33 cl	5.50
<b>Sinalco</b>	30 cl	5.50
<b>Hausgemachter Eistee</b>	30 cl	5.90
<b>Rhätzünser Citro (offen)</b>	30 cl	4.50
<b>Holunder- oder Himbeersirup</b>	30 cl	4.50
(Kleiner Sirup für Kinder unter 10 Jahre CHF 1.50)		
<b>Brunnenwasser (Dienstleistung)</b>	<b>½ lt / 1 lt</b>	<b>2.00 / 4.00</b>