



ENTRÉES

Salade verte – Grüner Salat	9
Salade doucette – Nüsslersalat	12
+ Oeuf cuit / Gekochtes, gehacktes Ei	+ 2
+ Lard rôti / Röstspeck	+ 3
+ Lard et oeuf / Ei und Speck	+ 5
“Oeuf à la russe” – Russischer Salat mit Ei	14
Salade de fonds d’artichauts à la vinaigrette	17
Artischockensalat mit Sauce Vinaigrette	
Option: + 50 g Räucherlachs /Saumon fumé	+ 12
Terrine maison aux canneberges	23
Hausgemachte Terrine (Schweine- & Rindfleisch)	
nach altem Rezept Preiselbeeren Brioche	
Tartare de saumon fumé	50 g 26 100 g 33
et sa brioche Bouquet de salade	
Tatar von Räucherlachs mit Brioche Salatbouquet	
Tartare de bœuf	70 g 28 140 g 35
Rindstatar mit Briochetoast und/oder Pommes frites	
Escalopes de foie gras de canard sautées	34 / 48
Sautierte Entenlebertranchen mit karamelisiertem Apfel & Brioche	
Option: 1 dl Salzl “Goldene Finesse”, süsser Prädikatswein aus Oesterreich	+ 18
Os à la moëlle gratiné – Fleur de sel	17
Kräuterkruste – Fleur de sel (mind. 15 Minuten)	
Escargots de Bourgogne «Café de Paris»	6 pièces 25
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	
Vom Schneckenpark in Gurmels/FR	

POTAGES

Bisque de homard	23
Hummersuppe mit Armagnac und Rahm verfeinert	
Crème de courges “Mille et une nuits”	14
Kürbiscremesuppe mit orientalischer Brise	

PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto au gorgonzola, poires et noix	26
Weissweinrisotto Gorgonzola Birnen Walnüsse	
Raviolis ronds aux truffes blanches	33
Eierteigrondellen Weisser Trüffel Trüffelbutter	
Ein Produkt der Pastamanufaktur Ingredienza, Bern	
“Gibier sans Gibier” – Plat d’automne	35
Vol-au-vent aux champignons Légumes d’automne	
Spaetzli Marrons Pommes Mirza	
Pilzpastetchen Rosenkohl Rotkraut Marroni	
Spätzli Apfel	

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

SPECIALITE DU MOIS

Langue de veau Sauce aux câpres
Purée de pommes de terre
Gesottene Kalbszunge Kapernsauce
Kartoffelstock
CHF 29.00

GIBIER

Saucisse de cerf et marrons rôtie	30
Von der Bratwurstmanufaktur exklusiv für uns produziert:	
Hirsch-Marroni-Rotweinzwiebelbratwurst	
(Bratwurstmanufaktur & Metzgerei Stettler, Schüpfen)	
Wildjus Spätzli Rotkraut	
Civet de chevreuil à la chasseur	30 / 35
Rehpfeffer Silberzwiebeln Champignons	
Spätzli Mirzaapfel	
Selle de chevreuil désossée « Val Roseg »	62
Rehrücken ausgebeint auf Rotkraut Pilzpastetchen	
Rosenkohl Mirzaapfel Marroni Spätzli	
Escalopes de chevreuil	35 / 40
Rehschnitzel Wildrahmsauce Trauben Mirzaapfel	
Spätzli	
Cordon-bleu de marcassin	42
Cordon-bleu vom jungen Wildschwein, gefüllt mit	
Cheddar & Parmaschinken Rotkraut Spätzli	
+ Garniture de gibier / + Wildgarnitur	+ 10
Rosenkohl Rotkraut Karamelierte Marroni	

PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

Emincé de foie de veau sauté au beurre	36 / 43
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert	
mit Butterrösti	
Escalope de veau viennoise	49
Wienerschnitzel Pommes frites	
Option: mit Preiselbeermarmelade	+ 2
Emincé de veau étuvé « Dämpfte Uhu »	40 / 48
Geschnetzeltes, gedünstetes Kalbfleisch Zitronen-	
Petersilienrahmsauce Butterrösti	
Tournedos de filet de bœuf à la Béarnaise 200 g	56
Rindsfilettournedos Sauce Béarnaise Pommes frites	
Gemüsegarnitur	
Entrecôte «Café de Paris»	250 g 55
Tranchiertes Entrecôte in unserer legendären	
Sauce Café de Paris, Pommes frites	

POISSONS

« Moules et frites »	
800 g Moules de la Bretagne	37
Miesmuscheln im Weisswein-Rahm-Sud mit Schnittlauch	
Pommes frites	
Filets de sandre sautés sur risotto	
aux Crémant de Bourgogne	34
Gebratene Zanderfilets Risotto mit Burgunder Crémant	
Filets de perche alpine à la meunière	40 / 48
In Butter gebratene Eglifilets (Fischzucht Raron/VS)	
Mandelbutter Blattspinat Salzkartoffeln	
«Roesti Royal » – Saumon fumé sur roesti	35
Räucherlachs Crème fraîche Butterrösti	

DESSERTS

Fromages de «Chäsueb» Kramgasse 83, Berne	
1 Sorte CHF 13 / 2 Sorten CHF 17 / 3 Sorten CHF 20	
Baumnüsse Dörrpflaume Tessiner Feigensenf	
Sorbet aux clémentines	7 / 12
Hausgemachtes Clementinensorbet	
Café glacé «l`original»	13
Aufgerührtes Kaffeeeis 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 »	14
Pochierte Eischneekugel im Vanillesee schwimmend	
Petite coupe Danmark	10
Vanilleeis Warme Schokoladesauce Schlagrahm	
Mandelsplitter	
Petite vermicelles «Chantilly»	10
Marroni-Spaghetti Wenig Kirsch Schlagrahm	
Petite vermicelles «Nesselrode»	13
Marroni-Spaghetti Wenig Kirsch Schlagrahm Vanilleeis	
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»	13
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Praliné	

VINS DE LA MAISON

Weiss:	Mont-sur-Rolle “Belletruche”	dl	7.00
Rot:	Dôle du Valais	dl	7.00

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

Schweiz	10 cl	75 cl
Epesses, J. & M. Dizerens, Lutry, 2024	8.90	58.00
Chasselas		
Ronco Bain DOC 2024	10.50	68.00
Guido Brivio, Mendrisio		
Sauvignon Blanc		
Italien		
Roero Arneis 2025	8.70	55.00
Az. Agric. Tenuta la Meridiana – Piemont		

Frankreich

Mâcon Aux Scellés 2023	10.50	68.00
Dom. Marcel Couturier, Fuissé/Bourgogne		
Chardonnay		
Château Paradis Casseuil blanc 2024	9.60	62.00
AOC Bordeaux, Dom. Barons de Rothschild Lafite		
Sauvignon Blanc, Sémillon		

ROSE

Frankreich	10 cl	75 cl
Le Rosé - Domaine de Cabasse 2025	8.70	55.00
Côtes du Rhône Villages		
Grenache, Syrah, Counoise		
Italien		
Pinot Grigio delle Venezie 2024	8.20	52.00
Paladin Veneto		
Pinot Grigio		

ROT

Schweiz	10 cl	75 cl
Pinot Noir Barrique 2023 - Schafiser	9.60	62.00
Dom. de la Ville de Berne, La Neuveville		
Cornalin Tradition 2024	9.80	63.00
Les domaines Bonvin, Sion		
Riflessi d’Epoca 2023	13.00	84.00
Brivio, Gialdi, Mendrisio		
Magnum, 2021, 150 cl	170.00	
Merlot del Ticino		

Frankreich

Terra Patres 2022	11.00	72.00
Alma Cersius, Pays d'Oc		
Syrah, Cabernet-Sauvignon, Merlot		
Séguret rouge Cuvée Garnacho 2023	9.00	59.00
Dom. de Cabasse, AOP Côtes-du-Rhône		
Grenache, Syrah, Carignan, Counoise		
Château Paradis Casseuil rouge 2024	9.60	62.00
AOC Bordeaux, Dom. Barons de Rothschild Lafite		
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		

Spanien

Figüero “12 meses in barrica” Crianza 2022	9.60	62.00
Bodegas Garcia Figüero	Magnum	150 cl 130.00
Tempranillo – Ribera del Duero	Jeroboam	300 cl 248.00

Italien

Anforti IGT 2022	9.20	60.00
Paolo Conterno, Italien-Toskana		
Merlot und wenig Sangiovese		

Oesterreich

Josanna Grande Cuvée 2022	9.00	59.00
QWt Burgenland, Salzl Seewinkelhof		
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon		

FLASCHENWEINE

WEISS

Schweiz	75 cl
«1858» – Charles Bonvin 2022	86.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais	
Petite Arvine, Heida, Amigne	
Schafiser Sauvignon Blanc 2024	60.00
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville/BE	
Sauvignon blanc	
Bianco Rovere Ticino 2024	37,5 cl 47.00
Gialdi, Brivio, Mendrisio	75 cl 70.00
Bianco di uve merlot	

Frankreich

Sancerre “Les Panseillots” 2024	79.00
Guillaudaut-Fargette, Loire	
Sauvignon Blanc	

ROT

Schweiz	75 cl
St-Saphorin rouge Ligne Prestige 2024	58.00
AOC Lavaux, J. & M. Dizerens, Lutry VD	
Pinot Noir, Gamay	
«1858» – La Cuvée rouge, Charles Bonvin 2022	92.00
Ch. Bonvin et Fils, Sion VS	
Cornalin, Syrah, Humagne rouge, Merlot	

Dogaia DOC 2022	70.00
Gialdi, Brivio, Mendrisio TI	
Merlot, Gamaret	
Fläscher “Alte Rebe” 2023	73.00
Hansruedi Adank, Fläsch GR	
Pinot Noir	

Frankreich

Héritage 2019	92.00
AC Châteauneuf-du-Pape, Pères de l’Eglise	
Grenache	
Gevrey-Chambertin AC 2021	129.00
Claude Dugat, Gevrey-Chambertin, Côte d’Or	
Pinot Noir	
Savigny-lès-Beaune aux Serpentières 2022	84.00
AC 1 ^{er} cru, Remoissenet Père et Fils	
Pinot Noir	
Mercurey 1 ^{er} Cru « Clos du Paradis » 2021	79.00
Capuano-Ferreri à Santenay	
Pinot Noir	
Château Canon-La-Gaffelière AC 2019/2021	155.00
AC St-Emilion Grand cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
Château Lynch-Bages 2020	210.00
AC Pauillac 5 ^{ème} Cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	
Château Ducru-Beaucaillou 2020	330.00
AC Saint-Julien 2 ^{ème} Cru classé	
Cabernet Sauvignon, Merlot	

Italien

Lagrein Sepp 2023	64.00
Nicolussi-Leck, DOC Südtirol	
Lagrein	
Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2021	82.00
R. & M. Bianco	
Nebbiolo	
Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2017	97.00
Rocche Costamagna	
Nebbiolo	

Brunello di Montalcino La Gerla	2019	37.5 cl	48.00
Di Sergio Rossi, Montalcino	2019	75 cl	82.00
Brunello			

Spanien

Don Daniel 2018	(17 Monate im neuen Eichenfass)	138.00
Bodega Elias Mora, DO Toro		
Tinta de Toro		
Les Terrasses 2022	75 cl	88.00
Álvaro Palacios, DOC Priorat	MAGNUM 150 CL	180.00
Garnacha, Carignan		

PROSECCO – CHAMPAGNE

Prosecco	10 cl	75 cl
Prosecco Ciccilla Extra dry, Treviso	10.00	68.00

Champagne

Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	75 cl	95.00
Moët & Chandon Champagne Impérial Brut	37,5 cl	52.00

APERITIVES

	cl	Vol.%	
Blanc Cassis			8.50
Gespritzter 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, Appenzeller, Aversa	4cl	35/29/29	6.00
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

ALKOHOLFREI

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

BIER

Bier vom Fass	20 cl	30 cl	50 cl
Gurten, Berner Bier Spezial	5.60	6.00	9.50
Zähringer Amber	25cl	7.00 /	50 cl 13.00
Flaschenbier & Alkoholfreies Bier			
Schneider Weisse		50 cl	9.80
Appenzeller Quöllfrisch alkoholfrei		33 cl	5.80

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

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

Apéro maison

Crémant de Bourgogne

Domaine Laurent Perrachon

Blanc de Blancs, Chardonnay 100 %

1 dl CHF 13.00 / Fl.75cl CHF 80.00