



BRASSERIE - KARTE



POUR METTRE EN APPETIT

SUPPEN / SALATE

POTAGE PARMENTIER AU PASTIS

Hausgemachte Kartoffelsuppe 11.-

CONSOMME A LA MOËLLE

Kraftbrühe mit Mark 10.-

SALADE DE SAISON

Bunter Salat nach Saison 8.-

SALADE DOUCETTE

Nüsslersalat mit Ei,
Speck & Croûtons 13.-

SAUMON D'IRLANDE FUMÉE

Irischer Wildlachs am Eichenfeuer
geräucht, Toast und Butter 18.50

SANS VIANDE & POISSONS

VEGETARISCH & FISCH

RAGOÛT DE LENTILLES

Serviert auf Bramata-Mais 26.-

RAVIOLI

Ricotta-Kräuter-Quadrolini mit
Randenpesto 28.-

SALADE "CHEVRE CHAUD"

Geisskäse gratiniert auf Wintersalat
mit Senf-Honig-Dressing 13.50/ 19.50

TRANCHE DE SAUMON CHEVALIER

Swiss Alpine-Lachs an Rieslingsauce auf
Gemüsejulienne, Camargue-Reis 38.-

MOULES À LA MARINIÈRE

Frische Miesmuscheln an
Weissweinsauce mit
Gemüsebrunoise
Vorspeise 18.50

Portion mit Berner Frites 29.-

ZUM APERO



CUVÉE CHANOIR BRUT
Chardonnay und Pinot Noir 9.-

KIR CLASSIQUE
Schaumwein mit einem
Schuss Cassislikör 10.-

BLANC-CASSIS
Weisswein mit Cassislikör 9.50

MENU DE BRASSERIE

SALADE D'HIVERS
Wintersalat mit Senf-Honig-Dressing



COQ AU VIN
In Rotwein mariniertes Poulet mit
Speck, Zwiebeln, und Champignons,
serviert mit Kartoffelstock



CRÈME AU CARAMEL
Hausgemachte gebrannte Crème



Menu complet CHF 48.-

METS DE BRASSERIE

BRASSERIEGERICHTE

EMINCÉ BERNOIS veau et porc

Geschnetzeltes serviert mit Rösti 27.50

EMINCÉ DE FOIE "TORCHY'S" Qualivo

"Suuri Leberli" serviert mit Rösti 29.-

CÔTE DE PORC

Schweinskotelette gebraten, mit
Kräuterbutter, Berner Frites
und Gemüse garnitur 29.-

ROGNONS DE VEAU

AUX TROIS MOUTARDES

Kalbsnierli geschnetzelt an Senfrahmsauce,
serviert mit Camargue-Reis 27.-

LANGUE DE BOEUF SAUCE CAPRES

Rindszunge an Kapernsauce und Fleuron
serviert mit Kartoffelstock 27.-

PAILLARD DE VEAU

Kalbsschnitzel Qualivo vom Grill, serviert mit
Kräuterbutter und Saisonsalat 36.-

STEAK DE BOEUF "CAFÉ DE PARIS"

Hohrückensteak mit Café de Paris
Berner Frites und Gemüse garnitur 36.50

POUR LES ENFANTS

KINDERTELLER

ESCALOPE DE PORC PANÉE

Paniertes Schnitzel mit
Berner-Frites und Gemüse 16.50

EMINCÉ BERNOIS veau et porc

Geschnetzeltes mit Kartoffelstock
und Gemüse 16.50

AUF VORBESTELLUNG

FONDUE CHINOISE A DISCRÉTION

Mit hausgemachten
Saucen und Garnituren,
serviert mit Gourmet-Reis

CHF 45.- ab 2 Personen