

bernoise

BRASSERIE À LA CARTE

VORSPEISEN, SALATE

Knackiger Blattsalat

mit Gemüsestreifen und Kräuter-Croûtons

Original Caesar Salat

mit Schweizer Pouletstreifen,
Mini Lattichherzen und Grana Padano Splitter

Poke Tuna Bowl

Marinierter Thunfisch, Soja-Ingwer-Dressing, Mango,
Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Koriander,
Cashew Nüsse, Wasabi-Mayo, Sushi Reis

Poke Tofu Bowl

Marinierter Tofu, Soja-Ingwer-Dressing, Mango,
Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, Koriander,
Cashew Nüsse, Wasabi-Mayo, Sushi Reis

ZUM TEILEN

Flammkuchen «klassisch»

mit Sauerrahm Sauce, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen «Toscana»

mit Sauerrahm Sauce, gerrockneten Tomaten
Oliven und Basilikum

PASTA

Beef Pasta

Penne mit Tomatensauce,
gebratene Rindfleischstreifen, Knoblauch und Petersilie

HAUPTSPEISEN

Kalbsschulterbraten

mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse
und Cognacsauce

Schweinskotlett «Vom Fritz»

grilliertes Schweinskotlett «Vom Fritz» 250 Gramm
Kräuterjus, saisonales Gemüse und Polenta

Planted Chicken Stroganoff

mit Peperoni, Champignons, Essiggurken
Gemüsepilawreis

Egli Knusperli

mit Salzkartoffeln und Tartar sauce

DESSERT

Meringues mit Doppelrahm

SOFTGETRÄNKE

12	Rhazünser, Arkina	40 cl	5
	Fokus Water	PET 50 cl	5
	Fuse black tea lemon	33 cl	5
24	Rivella Rot, Apfelschorle	33 cl	5
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	33 cl	5
	Sirup	30 cl	4
	Orange, Himber, Holunder		
26	Michel Orangensaft, Michel Tomatensaft	20 cl	5
	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	25 cl	5
	Trojka Energy Drink	Dose 25 cl	5

HEISSGETRÄNKE

	Kaffee Creme, Espresso	4.5
	Doppelter Espresso	5.5
	Milchkaffee	5
	Latte Macchiato, Cappuccino	5.5
	Länggasstee	5
	Assam Halmari, Verveine, Menthe du Maroc	
	Berner Rosen, Ginger Lemon	
	Ovomaltine (kalt/heiss)	4.5
	Schokolade (kalt/heiss)	4.5

BIER

OFFENBIER

	Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl	5
		50 cl	6.5
26	Feldschlösschen Saisonbier	30 cl	5
		50 cl	6.5

FLASCHENBIER AUS DER REGION

	Felsenau Bärner Müntschi	33 cl	6
--	--------------------------	-------	---

BIER ALKOHOLFREI

	Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei	33 cl	5
--	--	-------	---

WEISSWEINE

		10 cl	75 cl
--	--	-------	-------

34	Petite Arvine Château Lichten Wallis AOC	8.5	52
	Caves Rouvinez, Wallis, Schweiz, 2021		
	Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC	7	47
	Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2020 / 2021		

28		10 cl	75 cl
----	--	-------	-------

ROTWEINE

26	Baiocco DOC	8.5	56
	Guido Brivio, Tessin, Schweiz, 2021		
	Valle de Nabal DO	8.5	54
	Ribera del Duero, Spanien, 2019 / 2020		
	Primitivo Salento IGT	6.5	45
	Masseria Borgo Dei Trulli, Apulien, Italien, 2020		
12	Colle Massari Montecucco DOC, Riserva Barrica		62
	Colle Massari Soc. Agr., Toscana, Italien, 2016 / 2017		

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Unser Team gibt Ihnen gerne Auskünfte über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

bernoise


BRASSERIE À LA CARTE

ENTRÉES & SALADES

Salade verte croquante  
avec légumes en julienne et croûtons aux herbes

Salade César originale
lamelles de poulet suisse,
mini cœurs de laitue et éclats de grana padano

Poke Tuna Bowl
thon mariné, vinaigrette soja-gingembre, mangue,
concombres, tomates, oignons rouges, coriandre,
noix de cajou, mayo wasabi, riz à sushi

Poke Tofu Bowl 
tofu mariné, vinaigrette soja-gingembre, mangue,
concombres, tomates, oignons rouges, coriandre,
noix de cajou, mayo wasabi, riz à sushi

À PARTAGER

Tarte flambée "classique"
sauce à la crème fraîche, lardons et oignons

Tarte flambée "Toscana" 
sauce à la crème fraîche, tomates séchées
olives et basilic

PASTA

Beef Pasta 
Penne à la sauce tomate,
lamelles de bœuf frites, ail et persil

PLATS PRINCIPAUX

Rôti d'épaule de veau
gratin de pommes de terre, légumes de saison
sauce au Cognac

Côtelette de porc "Vom Fritz"
Côtelette de porc grillée "Vom Fritz" 250 grammes
jus aux herbes, légumes de saison et polenta

Planted Chicken Stroganoff 
poivrons, champignons, cornichons
Riz aux légumes et champignons

Filets de perche frits
pommes de terre nature et sauce tartare

DESSERT

Meringues à la double crème 

BOISSONS SANS ALCOOL

12	Rhazünser, Arkina	40 cl	5
	Fokus Water	PET 50 cl	5
	Fuse black tea lemon	33 cl	5
24	Rivella rouge, Apfelschorle	33 cl	5
	Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	33 cl	5
	Sirop	30 cl	4
	orange, framboise, sureau		
26	Jus d'orange Michel, jus de tomate Michel	20 cl	5
	Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	25 cl	5
	Trojka Energy Drink	Dose 25 cl	5

BOISSONS CHAUDES

	Café crème, espresso,	4.5
	Double espresso	5.5
	Café au lait	5
	Latte macchiato, cappuccino	5.5
	Thé Länggass	5
	Assam Halmari, Verveine, Menthe du Maroc	
	Berner Rosen, Ginger Lemon	
	Ovomaltine (froid/chaud)	4.5
	Chocolat (froid/chaud)	4.5

BIÈRE

	BIÈRE PRESSION		
	Feldschlösschen Hopfenperle	30 cl	5
		50 cl	6.5
24	Feldschlösschen bière de saison	30 cl	5
		50 cl	6.5
	BIÈRE EN BOUTEILLE DE LA RÉGION		
	Felsenau Bärner Müntschi	33 cl	6
	BIÈRE SANS ALCOHOL		
	Feldschlösschen Weizenfrisch sans alcool	33 cl	5

VINS BLANCS

		10 cl	75 cl
34	Petite Arvine Château Lichten Wallis AOC	8.5	52
	Caves Rouvinez, Valais, Suisse, 2021		
	Prà Bianco, Bianco del Ticino DOC	7	47
	Guido Brivio, Tessin, Suisse, 2020 / 2021		

VINS ROUGES

		10 cl	75 cl
26	Baiocco, DOC	8.5	56
	Guido Brivio, Tessin, Suisse 2021		
	Valle de Nabal DO	8.5	54
	Ribera del Duero, Espagne 2019 / 2020		
	Primitivo Salento IGT	6.5	45
	Masseria Borgo Dei Trulli, Pouilles, Italie, 2020		
12	Colle Massari Montecucco DOC, Riserva Barrica		62
	Colle Massari Soc. Agr., Toscane, Italie, 2016 / 2017		

 végétarien

 végan

 sans gluten

 sans lactose

Notre staff vous donnera volontiers des informations sur les ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.
Tous les prix s'entendent en francs suisses avec TVA à 7,7 %