






JOSEPHINE

BRASSERIE

LES ENTRÉES

- Grüner Blattsalat | Hausdressing | Croûtons | Kernenmix**  11
Salade verte du marché | Sauce maison | Croûtons | Mélange de graines
Green market salad | Homemade sauce | Croutons | Mixed seeds
- Bärner Märtsalat | Speck | Ei** 16 | 23
La salade du marché | Lard | Oeuf
Market salad | Bacon | Egg

LES SOUPES

- Karotten | Orange | Zwiebelsprossen**   12
Carottes | Orange | Germes d'oignons
Carrots | Orange | Onion sprouts
- Gazpacho Andaluz**   12



PLATS D'ÉTÉ

- Büffel-Mozzarella | Basilikum-Pesto | Ramati-Tomaten** 18 | 24
Mozzarella di Bufala | Pesto au basilic | Ramati tomates
Mozzarella di Bufala | Basil pesto | Ramati tomatoes
- Sommerlicher Salat | Hausdressing | Marinierte Lachstreifen** 26
Salades d'été | Vinaigrette au maison | Saumon mariné
Summer salad | House dressing | Marinated Salmon
- Vitello Tonnato | Kalbfleischtranchen | Thonsauce | Bärner Pommes Frites** 28 | 36
Vitello Tonnato (froid) | Tranches de veau | Sauce au thon | Frites Bernoise
Vittello Tonnato (cold) | Slices of veal | Tuna sauce | Bernes Fries
- Roastbeeftranchen | Tartarsauce | Marktsalat | Bärner Pommes Frites** 27 | 35
Boef rôti (froid) | Sauce tartare | Salade du marché | Frites Bernoise
Roastbeef (cold) | Tartarsauce | Market salad | Bernes Fries

JOSEPHINE

BRASSERIE

LES JOSEPHINE CLASSIQUES

Rinds Tatar „La Tradition“ Haus-Sauce Toast (80 150g) 	26 37
<i>Tatar de bœuf „La Tradition“ Sauce maison Toast</i>	
Beefsteak Tatar „La Tradition“ Homemade sauce Toast	
Kalbsleber sautiert Rösti Glasiertes Gemüse (100 140g) 	33 39
<i>Foie de veau sauté „Rösti“ Légumes glacés</i>	
Calf's liver sautéed „Rösti“ potatoes Glazed vegetables	
Josephine's Mini Burger	28
Coleslaw Süsskartoffel Frites Salat	
<i>Josephine's mini burger</i>	
<i>Coleslaw Frites de patates douces Salade</i>	
Josephine mini burger Coleslaw Sweet potato fries Salad	

LES VIANDES

Rindsfilet gebraten Rosmarin Jus Nudeln Marktgemüse (120 160g)	48 58
<i>Filet de bœuf Jus au romarin Nouilles Légumes du marché</i>	
Beef fillet Rosemary gravy Noodles Vegetables from the market	
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Kompott Bärner Frites	36 44
<i>Escalope Airelles Frites Bernoise</i>	
Veal cutlet Viennese style Cranberries Bernese Fries	
Rindsfiletstreifen Stroganoff Original Rezept Reis	42
<i>Filet de bœuf Stroganoff Recette originale Riz</i>	
Beef Stroganoff Original recipe Rice	
Luganighetta Safranrisotto	29
<i>Luganighetta Risotto au safran</i>	
Luganighetta Saffron risotto	

JOSEPHINE

BRASSERIE

LES POISSONS

Eglifilet im Bierteig „La Capite“ Sauce Salzkartoffeln	37
<i>Filets de perche pâte à la bière</i> Sauce „La Capite“ <i>Pommes nature</i> s	
Filets of perch in a beer batter Sauce „La Capite“ Boiled potatoes	
Zander Filet gebraten Zitronen-Risotto Saisonales Gemüse	42
<i>Filet de sandre</i> <i>Risotto au citron</i> <i>Légumes de saison</i>	
Pike-perch Lemon risotto Seasonal vegetables	
Spaghetti Vongole Pernod	34
Rubiger Forelle gebraten Salzkartoffeln Saisonales Gemüse	28 36
<i>Truite de Rubigen</i> <i>Pommes nature</i> s <i>Légumes de saison</i>	
Fried trout from Rubigen Boiled potatoes Season vegetables	

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Ravioli alla Caprese 	28
Randen Burger Black Pepper Bun 	24
Coleslaw Süsskartoffel Frites Salat	
<i>Betterave burger</i> <i>Petit pain au poivre noir</i>	
<i>Coleslaw</i> <i>Frites de patates douces</i> <i>Salade</i>	
Beetroot burger Black Pepper Bun Coleslaw	
Sweet potato fries Salad	
Veganes Indisches Linsencurry Jasminreis  	29 36
<i>Vegan Curry indien aux lentilles</i> <i>Riz au jasmin</i>	
Vegan Indian lentil curry Jasmine rice	
Kartoffelgnocchi Getrocknete Tomaten Pinienkerne Parmesan 	26
<i>Gnocchi de pommes de terre</i> <i>Tomates séchées</i> <i>Pignons de pin</i> <i>Parmesan</i>	
Potato gnocchi Dried tomatoes Pine nuts Parmesan	

JOSEPHINE

BRASSERIE

LES SPÉCIALITIÉS DOUCEURS

Fruchtsalat  <i>Salade de fruit</i> Fruit salad	10
Hausgemachtes Tiramisù im Glas <i>Tiramisù fait maison dans un verre</i> Homemade Tiramisù in a glass	11
Crema Catalana	12
Original Zuger Kirschtorte „Treichler“ Kulinarisches Erbe der Schweiz <i>Gâteau au Kirsch de Zoug „Treichler“ Le patrimoine culinaire de la Suisse</i> Original Zug cherry cake „Treichler“ Switzerland's culinary heritage	14
Toblerone Mousse <i>Mousse au chocolat Toblerone</i> Toblerone chocolate mousse	14
Josephine Schokoladenkuchen Hausgemacht Glace Kugel zur Wahl  <i>Gâteau au chocolat Josephine Fait maison Boule de glace au choix</i> Josephine chocolate cake Home-made Ice cream of your choice	14
Ohne Glace <i>Sans glace</i> without ice cream	10
Dessertvariation Josephine <i>Variation de desserts Josephine</i> Dessert variation Josephine	18
Für unsere Sorbet und Glacen Aromen fragen Sie unser Servicepersonal <i>Pour les choix de sorbets et glaces, veuillez demander notre personnel de service.</i> For choices of sherbets and ice-creams, please ask our service staff.	
Eine Kugel Glace <i>Une boule de glace</i> One scoop ice cream	4
Rahmzuschlag <i>Crème chantilly</i> Wipped cream	2

LES FROMAGES

Käse Variation <i>Variation de fromages</i> Cheese variation	14 18
---	---------

JOSEPHINE

BRASSERIE

LA DÉCLARATION

Rindfleisch Boeuf Beef	Swiss Prime Beef CH
Kalbfleisch Veau Veal	Schweiz CH
Kalbsleber Foie de veau Calf's Liver	Schweiz CH
Wurstwaren Saucisses Sausages	Schweiz CH
Forelle Truite Trout	Schweiz CH
Eigli Perche Perch	Estland EST
Zander Sandre Pikeperch	Russland RU
Hausmarinierter Wildlachs Saumon Salmon	Kanada Alaska CA
Muscheln Moules Mussels	Holland NL
Eier Oeufs Eggs	Schweiz CH (Freilandhaltung)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Küchenchef auf Anfrage.

Au sujet des ingrédients de nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, notre chef de cuisine vous informera sur demande.

About ingredients in our dishes that can trigger allergies or intolerances, our chef will inform you on request.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei