

À LA CARTE

LES PLATS D'ÉTÉ

Roastbeefbranchen | Tatarsauce | Marktsalate 27 | 35
Bärner Pommes Frites
Boef rôti (froid) | sauce tartare | salade du marché | Frites Bernoise
 Roastbeef (cold) | Tartarsauce | Market salad | Bernes Fries

Vitello Tonnato | Bärner Pommes Frites 28 | 36
Vitello Tonnato (froid) | Tranches de veau | sauce au thon | Frites Bernoise
 Vittello Tonnato (cold) | Slices of Veal | Tuna Mayonnaise | Bernes Fries

Rotlachs Sockeye | Melone | Bunter Blattsalat 29 | 39
Saumon rouge Sockeye | Melon | Salade mêlée | Vinaigrette au gourmet
 Red salmon Sockeye | Melon | Colorful leaf lettuce | Gourmet dressing

LES CLASSIQUES JOSEPHINE

Josephine's Mini Burger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat 28
Josephine's mini burger | „Coleslaw“ | Frites de patates douces | Salade
 Josephine mini burger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad

Rinds Tatar „La Tradition“ | Toast (80 | 150g) 26 | 37
Tartare de bœuf „La Tradition“ | Toast
 Beefsteak Tatar „La Tradition“ | Toast

Eglifilet im Bierteig | „La Capite“ Sauce | Salzkartoffeln mit Gemüsebouquet 37
Filets de perche en pâte à la bière | Sauce „La Capite“ | Pommes naturees et légumes
 Filets of perch in a beer batter | Sauce „La Capite“ | Boiled potatoes and vegetables

Kalbsleber | Rösti | Marktgemüse (100 | 140g) 33 | 39
Foie de veau | Rösti | Légumes du marché
 Calf's liver | Rösti potatoes | Vegetables from the market

Gebratenes Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Coanac Sauce | Kartoffelgratin | Blattspinat (130 | 180g) 47 | 53
Filet de bœuf avec sauce au poivre et Cognac
Gratin dauphinois | Epinards en branches
 Filet of beef with green pepper and Cognac sauce
 Potato gratin | Leaf spinach

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Mini Vegi-Quinoa Burger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat 28
Mini Vegi-Quinoa burger | „Coleslaw“ | Frites de patates douces | Salade
 Mini-Vegi Quinoa burger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad

Ravioli Caprese mit Spinat | Mangold | Ricotta | Caciocavallo (Kuhmilch) | Salbei und Tomaten Butter 28
Ravioli alla Caprese avec épinards | Mettes | Ricotta
Caciocavallo (lait de vache) | Beurre de sauge et tomates
 Ravioli Caprese filled with spinach | Chards | Ricotta caciocavallo (cow milk) | Tomatoes and sage butter

Veganes indisches Linsen-Kichererbsencurry | Basmatireis 29 | 36
Curry indien aux lentilles et pois chiches | Riz Basmati
 Indian lentil and chickpeascurry | Basmati rice

Deklarationen

Rindfleisch Boeuf Beef	Swiss Prime Beef CH
Schweinefleisch Porc Pork	Schweiz CH
Kalbsleber Foie de veau Calf's Liver	Schweiz CH
Wurstwaren Saucisses Sausages	Schweiz CH
Forelle Truite Trout	Schweiz CH
Egli Perche Perch	Estland EST
Sockey Wildlachs Sockey saumon Sockey salmon	Alaska USA
Eier Oeufs Eggs	Schweiz CH
(Freilandhaltung)	

PROPOSITIONS DU JOUR

LES ENTRÉES

Bärner Märtsalat | Hausdressing | Speck | Ei 16 | 23
Salade du marché bernois | Sauce maison | Lard | Oeuf
 Bernese market salad | House dressing | Bacon | Egg

Delikate Karotten-Orangen Suppe | Zwiebelsprossen 12
Délicate soupe de carottes et oranges | Germes d'oignons
 Delicate carrot-orange soup | Onion sprouts

Gazpacho Andaluz 12
Gazpacho Andaluz
 Gazpacho Andaluz

LES PLATS PRINCIPAUX

St. Galler „Kinderfest Bratwurst“ von der Metzgerei Schmid mit Rösti & Zwiebelsauce oder Salat & Dijonsenf 24
Saucisse St-galloise de la „fête des enfants“, Boucherie Schmid avec rösti & sauce aux oignons ou salade & moutarde de Dijon
 „Kinderfest Bratwurst“ from St. Gallen butchery Schmid with Rösti & onion Sauce or Salad & Dijon mustard

Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art | Champignons | Rahmsauce | Rösti 33 | 38
Émincé de veau à la zurichoise | champignons | Sauce à la crème | Rösti
 Zurich "Geschnetzeltes" veal dish | mushrooms | Cream sauce | Rösti

Rubiger Forellenfilets sautiert | Salzkartoffeln | Spinat | Weissweibuttersauce 28 | 36
Filets de truite de Rubigen sautés | Pommes de terre naturees | Épinards | Sauce au beurre et vin blanc
 Fried trout fillets from Rubigen sautéed | Boiled potatoes | Spinach | White wine butter sauce

LES DOUCEURS

Crema Catalana | Crème Catalane | Crema Catalana 12

Dunkle Schokoladenmousse 12
Mousse au chocolat
 Chocolate mousse

Original Zuger Kirschtorte „Treichler“ 14
 kulinarisches Erbe der Schweiz
Gâteau au Kirsch de Zoug „Treichler“ | Le patrimoine culinaire de la Suisse
 Original Zug cherry cake „Treichler“ | Switzerland's culinary heritage

Café gourmand | Café gourmand | Café gourmand 14

Josephine Schokoladenkuchen | Hausgemacht | Glace Kugel zur Wahl 14
Gâteau au chocolat Josephine | Fait maison | Boule de glace au choix
 Josephine chocolate cake | Home-made | Ice cream of your choice

ERDBEERZEIT

Erdbeeren | Mascarponecreme 12
Fraises | Crème de mascarpone
 Strawberries | Mascarpone cream

Coupe Romanoff | Coupe Romanoff | Coupe Romanoff 13

Erdbeeren „Bristol“ | Pastis | Schwarzer Pfeffer | Vanilleglace 14
Fraises "Bristol" | Pastis | Poivre noir | Glace à la vanille
 Strawberries "Bristol" | Pastis | Black Pepper | Vanilla Ice

Wünschen Sie eine besondere Ernährung: Vegan & Vegetarisch, Lebensmittelallergie - oder Unverträglichkeit, fragen Sie unser Servicepersonal.

Envie d'une nourriture spéciale :

Végétarienne, vegan, vous avez des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à contacter notre personnel de service.

Should you need any special dietary requirements:

Vegan & Vegetarian or suffer from food allergies and intolerances, advice our service staff.

