


À LA CARTE

PROPOSITIONS DU JOUR

LES PLATS D'HIVER

Trüffel Tagliolini | Butter Sauce | Parmesankruste  22
Tagliolini aux truffes | Sauce au beurre | Croûte au parmesan
 Truffle Tagliolini | Butter sauce | Parmesan crust


Jakobsmuscheln | Topinambur-Rote-Bete-Creme | Lauch | Zitrone 18
Coquilles St Jacques | Crème de topinambour et betterave rouge | Poireaux | Citron
 Scallops | Jerusalem artichoke and beetroot cream | Leek | Lemon

Napfschwein Kopfbäckli | Saffran Risotto | Gremolata | Brunoise-Gemüse 42
Joue de porc | Risotto au safran | Gremolata | Légumes en Brunoise
 Pork cheek | Saffron Risotto | Gremolata | Brunoise vegetables

LES CLASSIQUES JOSEPHINE

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

Egfilet im Bierteig | „La Capite“ Sauce | Salzkartoffeln | Gemüsebouquet 32 | 37
Filets de perche en pâte à la bière | Sauce „La Capite“ | Pommes de terre
Bouquet de légumes
 Perch filets in a beer batter | Sauce „La Capite“ | Boiled potatoes | Vegetables

Kalbsleber | Rösti | Marktgemüse (100 | 140g)  33 | 39
Foie de veau | „Rösti“ | Légumes du marché
 Calf's liver | „Rösti“ | Fresh market vegetables

Gebratenes Rindsfilet | Delikate Pfeffer Sauce | Kartoffelgratin | Wintergemüse (130 | 180g) 48 | 53
Filet de bœuf rôti | Délicieuse sauce au poivre | Gratin Dauphinois | Légumes d'hiver
 Filet of beef | Fine peppersauce | Potato gratin | Winter vegetables

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

LES PLATS VÉGÉTARIENS


Josephine's Vegi Burger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat 28
Josephine's Vegi burger | Coleslaw | Frites de patates douces | Salade
 Josephine's Vegi burger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salat


Veganes Geschnetztes (Planted Chicken) Kokos-Curry Sauce | Reis | Gemüsebouquet    29 | 35
Viande tranchée végétalienne | Sauce au curry | Riz | Légumes
 Vegan planted chicken | Coconut Curry Sauce | Rice | Vegetables

Beyond Steak | Mandelkruste | Delikate Senf Sauce | Süsskartoffelpüree | Rotkohl   42
Beyond steak | croûte de Amande | Délicieuse sauce moutarde | Pommes de terre rôtie | Chou rouge
 Beyond Steak | Almond crust | Delicious mustard sauce | Mashed sweet potatoes | Red cabbage

LES ENTRÉES

Grüner Blattsalat | Hausdressing    11
Salade de feuilles vertes | Sauce maison
 Green leaf salad | House dressing

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


Delikate Kürbis-Clementine Cremesuppe | Kernöl  14
Velouté de potiron et clémentine | Huile de graines au potiron
 Delicious pumpkin clementine cream soup | Pumpkin seed oil

Hausgemachte Agnolotti | Rindfleisch und Käse gefüllt | Kraftbrühe 18
Agnolotti maison | Farci de boeuf et fromage | Consommé
 Homemade Agnolotti | Filled with beef and cheese | Consommé

Baby-Nüsslisalat | Ei | Rotlachs Sockeye | Preiselbeeren | Mandeln 28 | 36
Salade de doucette | Oeuf | Saumon rouge Sockeye | Myrtilles | Amandes
 Baby lamb's lettuce | Egg | Red salmon Sockeye | Cranberries | Almonds

Ohne Lachs | Sans saumon | Without salmon 19 | 24

LES PLATS PRINCIPAUX

Kalbgeschnetztes Zürcher Art | Champignons | Rahmsauce | Rösti  37 | 42
Émincé de veau à la zurichoise | Champignons | Sauce à la crème | „Rösti“
 Zurich „Geschnetztes“ veal dish | Mushrooms | Cream sauce | „Rösti“

St. Galler „Kinderfest Bratwurst“ von der Metzgerei Schmid | Rösti | Zwiebelsauce 24
Saucisse St-Galloise de la „fête des enfants“, Boucherie Schmid | Rösti | Sauce aux oignons
 „Kinderfest Bratwurst“ from St. Gallen butchery Schmid | Rösti | Onion Sauce

Lammrack | Pistazien | Rotkohl | Süsskartoffelpüree | Portweinsauce 44
Carré d'agneau | Pistaches | Chou rouge | Purée de patates douces | Sauce au Porto
 Rack of lamb | Pistachios | Red cabbage | Mashed sweet potatoes | Port wine sauce

Seezungenfilet Meunière | Salzkartoffeln | Karotten | Berner Soße 44
Sole Meunière | Pommes de terre | Carottes | Sauce Bernoise
 Sole fillet Meunière | Boiled potatoes | Carrots | Bernese sauce

Deklaration

Rindfleisch Boeuf Beef	Swiss Prime Beef CH
Kalbsleber Foie de veau Calf's liver	Schweiz CH
Wurstwaren Saucisses Sausages	Schweiz CH
Forelle Truite Trout	Schweiz CH
Egli Perche Perch	Schweiz CH
Sockeye Wildlachs Sockeye saumon Sockeye salmon	Alaska US
Eier Oeufs Eggs (Freilandhaltung)	Schweiz CH
Jakobsmuscheln Coquilles St Jacques Scallops	Frankreich FR
Seezunge Sole Sole	Niederlande NL
Lamm Agneau Lamb	Neuseeland NZ



ALKOHOLFREIE APERITIF

	cl	
Michel Tomatensaft	20	5.50
Michel Orangensaft	20	5.50
Schweppes Tonic	20	5.00
Schweppes Bitter Lemon	20	5.00
Schweppes Ginger Ale	20	5.00
Crodino	10	5.20
Sanbitter	10	5.20

APERITIF & BITTER

	vol.%	cl	
Martini weiss/rot	15/16	4	7.50
Campari	23	4	8.00
Cynar	16.5	4	9.00
Appenzeller	29	4	7.00
Ramazzoti	35	4	7.00
Pastis	45	4	8.00

ERFRISCHENDE APERITIF

Blanc Cassis „La Capite“ Cassis Likör Weisswein Chasselas	9.00
Kir Cassis Likör Prosecco Le Contesse	11.00
Kir Royal Cassis Likör Brut Rothschild Champagner	17.00
Apérol Spritz Aperol Prosecco Le Contesse	12.50

UNSERE OFFEN WEISSWEINE SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

	10 cl
Roero Arneis DOCG 2020 Piemont, Az. Agricola Negro di G.Negro	8.50
La Capite Grand Cru 2019 Epesses, Ein delikater Plant du Rhin	8.00
Prosecco Le Contesse Conegliano Valdobbiadene	9.00
Champagner Barons de Rothschild Brut	16.00
Champagner Barons de Rothschild Rosé	17.00

BIER OFFENAUSSCHANK

	cl	
Gurten Lager	25	4.90
	40	6.50
Amber Feldschlösschen	25	5.50
	40	7.50

FLASCHEN

	cl	
Schneider Weiss	33	7.50
Dunkle Perle Feldschlösschen	33	5.50
Alkoholfreies Feldschlösschen	33	5.50
Brooklyn East Indian Pale Ale	35	8.00

Preise inklusive gesetzl. MwSt.

The World's Unique Jazzhotel | Josephine Brasserie | Gartengrill
Marians Parc Café | Minigolf | Marians Jazzroom
Engestrasse 54 CH-3012 Bern Tel +41 31 309 61 11 Fax +41 31 309 61 12
reservation-ieb@zghotels.ch | www.innere-enge.ch



JOSEPHINE BRASSERIE

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 bis 14.30 Uhr | 18.00 bis 23.30 Uhr
warme Küche 11.45 bis 13.30 Uhr | 18.00 bis 21.30 Uhr

Sonntag und Montag

Geschlossen

Fondue-Jurte

Geniessen Sie ein Fondue zu zweit, als Familie oder unter
Freunden in der originalen Jurte aus der Mongolei.



Dienstag bis Samstag
17.30 bis 23.00 Uhr

Die Fondue Jurte kann für private Anlässe
exklusive gemietet werden!



INNERE ENGE
THE UNIQUE JAZZHOTEL