

# JOSEPHINE

## BRASSERIE

### 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 frits | Citron*  
Scallops | Jerusalem artichoke and beetroot cream | Fried leek | Lemon
- Napfschwein Kopfbäckli | Pastinakenpüree | Rotkohl** 39  
*Joue de porc | Risotto au safran | Purée de panais | Chou rouge*  
Pork cheek | Saffron Risotto | Parsnip puree | red cabbage

### LES CLASSIQUES JOSEPHINE

- Rinds Tatar „La Tradition“ | Toast (80 | 150g)** 27 | 38  
*Tartare de bœuf „La Tradition“ | Pain de mie grillé*  
Beefsteak Tatar „La Tradition“ | Toast
- Eglifilet 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)**  34 | 39  
*Foie de veau | Rösti | Légumes du marché*  
Calf's liver | "Rösti" potatoes | Fresh market vegetables
- Gebratenes Rindsfilet | Delikate Pfeffer Sauce** 48 | 56  
**Kartoffelgratin | Wintergemüse (130 | 180g)**  
*Filet de bœuf rôti | Délicieuse sauce au poivre | Gratin Dauphinois | Légumes d'hiver*  
Filet of beef | Fine peppercorn sauce | Potato gratin | Winter vegetables
- Josephine's Mini Cheeseburger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat** 28  
*Josephine's mini cheeseburger | „Coleslaw“ | Frites de patates douces | Salade*  
Josephine mini cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad

### LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Josephine's Vegi Cheeseburger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat** 28  
*Josephine's Vegi cheeseburger | „Coleslaw“ | Frites de patates douces | Salade*  
Josephine's Vegi cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad
- Veganes Stroganoff (Planted Chicken)**    31 | 36  
**Reis | Champignons | Pfannengemüse**  
*Stroganoff végétalien | Riz | Champignons | Légumes sautés*  
Vegan Stroganoff | Rice | Mushrooms | Stir-fry vegetables
- Vegetarisches Medaillon | Mandelkruste**   39  
**Delikate Senf Sauce | Kartoffelgratin | Wintergemüse**  
*Medaillon végétarien | En croûte d'amandes*  
*Délicieuse sauce moutarde | Gratin Dauphinois | Légumes d'hiver*  
Vegetarian Medaillon | Almond crust |  
Delicious mustard sauce | Potato gratin | Winter vegetables


# JOSEPHINE

## BRASSERIE

### 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 Süsskartoffel-Randen Cremesuppe | Croutons**  14  
*Velouté de patates douces et betteraves rouges | Croûtons*  
Delicious sweet potatoes and red beetroot cream soup | croutons
- Kraftbrühe | Hausgemachte Agnolotti | Rindfleisch und Käse gefüllt** 18  
*Consommé | Agnolotti maison | Farci de boef et fromage*  
Consommé | Homemade Agnolotti | Filled with beef and cheese
- Baby-Nüsslisalat | Ei | Rotlachs Sockeye | Preiselbeeren | Mandeln** 28 | 34  
*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

- Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art | Champignons  
Rahmsauce | Rösti**  37 | 42  
*Émincé de veau à la zurichoise | Champignons | Sauce à la crème | Rösti*  
Zurich "Geschnetzeltes" 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
- Krevetten | Rote Currysauce | Reis | Pfannengemüse** 31 | 36  
*Crevettes | Sauce au curry rouge | Riz | Légumes sautés*  
Shrimps | Red curry sauce | Rice | Stir-fry vegetables
- Rubiger Lachsforelle | Pastinakenpüree | Gemüsewürfel | Thymian Sauce** 33 | 38  
*Filets de truite saumonée de Rubigen | Purée de panais |  
Cubes de légumes | Sauce au thym*  
Fried Salmon trout fillet from Rubigen | Parsnip puree | Vegetable cubes | Thyme sauce

#### Deklaration

Rindfleisch   <i>Boeuf</i>   Beef	<i>Swiss Prime Beef</i>   CH
Kalbsleber   <i>Foie de veau</i>   Calf's liver	Schweiz   CH
Wurstwaren   <i>Saucisses</i>   Sausages	Schweiz   CH
Forelle   <i>Truite</i>   Trout	Schweiz   CH
Egli   <i>Perche</i>   Perch	Schweiz   CH
Sockeye Wildlachs   <i>Sockeye saumon</i>   Sockeye salmon	Alaska   US
Eier   <i>Oeufs</i>   Eggs (Freilandhaltung)	Schweiz   CH
Jakobsmuscheln   <i>Coquilles St Jacques</i>   Scallops	Frankreich   FR
Napf Schwein   <i>Porc</i>   Pork	Schweiz   CH
Krevetten   <i>Crevettes</i>   Shrimps	Argentinien   AG