

# À LA CARTE

# PROPOSITIONS DU JOUR

## LES PLATS D'AUTOMNE

- Sautiert Herbstpilze | Feuilleté | Weisswein Sauce** 20  
*Champignons d'automne sautés | Feuilleté | sauce au vin blanc*  
 Sautéed autumn mushroom | Puff pastry | white wine sauce
- Tagliolini Vongole | Confierte Tomaten | Meeräsche Bottarga** 21  
*Tagliolini Vongole | Tomates confites | Poutargue de mullet*  
 Tagliolini Vongole | Confit tomatoes | Mullet Bottarga
- Napf Schwein Filet im Blätterteig | Saffran Risotto | Pilze | Thymian Jus** 42  
*Filet de porc en pâte feuilletée | Risotto au safran | Champignons | Jus de thym*  
 Pork fillet in puff pastry | Saffron Risotto | Mushrooms | Thyme sauce

## LES CLASSIQUES JOSEPHINE

- Rinds Tatar „La Tradition“ | Toast (80 | 150g)** 28 | 39  
*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“ | Fresh market vegetables
- Gebratenes Rindsfilet | Delikate Chianti Wein Sauce** 49 | 57  
**Fondant Kartoffel | Blattspinat (130 | 180g)**  
*Filet de bœuf rôti | Sauce au Chianti | Pommes De Terre Fondantes | Épinard*  
 Filet of beef | Chianti wine sauce | Fondant Potatoes | Spinach

- 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) | Reis | Champignons | Marktgemüse** 32 | 37  
*Stroganoff végétalien | Riz | Champignons | Légumes du marché*  
 Vegan Stroganoff | Rice | Mushrooms | Fresh market vegetables
- Vegetarisches Medaillon | Pistazienkruste | Saffran Risotto | Pilze** 39  
*Médaillon Végétarien | Croûte de pistaches | Risotto au safran | Champignons*  
 Vegetarian Medallion | Pistachio Crust | Saffron Risotto | Mushrooms



## LES ENTRÉES

- Grüner Blattsalat | Hausdressing** 12  
*Salade de feuilles vertes | Sauce maison*  
 Green leaf salad | House dressing
- Bärner Märtsalat | Hausdressing | Speck | Ei** 17  
*Salade du marché bernois | Sauce maison | Lard Oeut*  
 Bernese market salad | House dressing | Bacon | Egg
- Delikate Tomaten Cremesuppe | Knoblauch Brot** 14  
*Délicat velouté de tomates | Pain à l'ail*  
 Delicate tomato cream soup | Garlic bread
- Rotlachs Sockeye Smørrebrød | Sauerrahm Essiggurke | Rotessig Zwiebel | Meerrettich** 19  
*Saumon rouge Sockeye smørrebrød | Crème fraîche*  
*Cornichon | Oignon au vinaigre rouge | Raifort*  
 Red salmon Sockeye smørrebrød | Sour cream  
 Pickle | Red vinegar onion | Horseradish
- Trio Antipasti** 22  
**Büffelmozzarella | Vitello tonnato | Tomaten-Käse Soufflé**  
*Mozzarella di Bufala | Vitello tonnato | Soufflé à la tomate et au fromage*  
 Bufala Mozzarella | Vitello tonnato | Tomato cheese soufflé
- 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** 32 | 37  
*Crevettes | Sauce au curry rouge | Riz | Légumes sautés*  
 Shrimps | Red curry sauce | Rice | Stir-fry vegetables

- Rubiger Lachsforelle | Randen Püree | Geschmorter Weisskohl | Thymian Sauce** 34 | 39  
*Filets de truite saumonée de Rubigen | Purée de betterave*  
*Chou blanc braisé | Sauce au thym*  
 Salmon trout fillet from Rubigen | Beetroot puree  
 Braised white cabbage | Thyme sauce

**Für Informationen über Allergene in Unsere Gerichten und Deklaration unser Lebensmittel, fragen Sie bitte unser Personal**  
*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats et la déclaration d'origine de nos aliments, demandez à notre personnel s'il te plaît*  
 For information about allergens in our dishes and the declaration of origin of our food, please ask our staff

Preise inklusive gesetzl.