

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

Baby-Nusslissalat | Wachteleier | Wildschweinstreifen | Preiselbeeren Geröstete Mandeln | Joannisbeerendressing 23
Salade de doucette | Œuf de caille | Lamelles de sanglier | Myrtilles Amandes grillées | Vinaigrette aux groseilles
 Baby lamb's lettuce | Quail eggs | Wild boar stripes | Cramberries
 Toasted Almonds | Red currant dressing

Ohne Wildschweins | Sans sanglier | Without wild boar 20

LES CLASSIQUES JOSEPHINE

Rinds Tatar „La Tradition“ | Toast (80 | 150g) 29 | 39
Tartare de bœuf „La Tradition“ | Pain de mie grillé
 Beefsteak Tatar „La Tradition“ | Toast

Egfilet im Bierteig | „La Capite“ Sauce | Salzkartoffeln | Gemüsebouquet 33 | 38
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 Pfeffer Sauce 50 | 57
Kartoffelgratin | Blattspinat (130 | 180g)
Filet de bœuf rôti | Délicieuse sauce au poivre | Gratin Dauphinois | Épinard
 Filet of beef | Fine pepper sauce | Potatoes gratin | 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

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 Œuf
 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

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 38 | 43
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 25
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 33 | 38
Crevettes | Sauce au curry rouge | Riz | Légumes sautés
 Shrimps | Red curry sauce | Rice | Stir-fry vegetables

Rubiger Lachsforelle | Süsskartoffeln Blattspinat | Thymian Sauce 36 | 41
Filets de truite saumonée de Rubigen | Patates douces Épinard | Sauce au thym
 Salmon trout fillet from Rubigen | sweet potatoes Spinach | 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. MwSt.

