



À LA CARTE

PROPOSITIONS DU JOUR

LES PLATS DU PRINTEMPS

Bärlauch Gnocchi | Kirsch Tomaten | Taggiasca-Oliven   21
Paprika-Mandel Pesto | Frische Chili
Gnocchis à l'ail des ours | Tomates cerises | Taggiasca olives
Pesto d'amandes au paprika | Piment frais
 Wild garlic gnocchi | Cherry tomatoes | Taggiasca olives
 Paprika almond pesto | Fresh chili

Gebratene Weisse Spargeln | Wachtel Spiegelei  24
Hollandaise-Sauce | Trüffel-Lauchcreme
Asperges blanches | Oeuf au plat de caille
Crème de poireaux à la truffe | Sauce hollandaise
 Fried white asparagus | Quail fried egg | Truffle leek cream | Hollandaise sauce

Lammfilet | Safranrisotto | Grüne Spargeln | Kräutersauce 39 | 44
Filets d'agneau | Risotto au safran | Asperges vertes | Sauce aux herbes
 Lamb fillet | Saffron risotto | Green asparagus | Herb sauce

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

Eglifilet im hausgemachten Bierteig | „La Capite“ Sauce 36 | 42
Salzkartoffeln | Gemüsebouquet
Filets de perche en pâte à la bière fait maison | Sauce „La Capite“
Pommes de terre | Bouquet de légumes
 Perch filets in a home made beer batter | Sauce „La Capite“ | Boiled potatoes | Vegetables

Kalbsleber | Hausgemachte Rösti | Marktgemüse (100 | 140g) 36 | 41
Foie de veau | „Rösti“ fait maison | Légumes du marché
 Calf's liver | Homemade „Rösti“ | Fresh market vegetables

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Champignons-Rahmsauce | Rösti 38 | 43
Émincé de veau à la zurichoise | Champignons | Sauce à la crème | „Rösti“ fait maison
 Zurich „Geschnetzeltes“ veal dish | Mushrooms | Cream sauce | Homemade „Rösti“

Rindsfilet „Rossini“ | Gänseleber | Trüffel | Delikate Rotweinsauce 59 | 68
Kartoffelgratin | Blattspinat (130 | 180g)
Filet de bœuf rôti | foie d'oie | truffe | Sauce au vin rouge | Gratin Dauphinois | Épinard
 Filet of beef | Goose liver | Truffle | Delicate red wine sauce | Potato gratin | Spinach


Ohne Trüffel & Gänseleber | *Sans truffes et foie d'oie* 50 | 57
 Without truffles and goose liver

St. Galler „Kinderfest Bratwurst“ von der Metzgerei Schmid 29
Hausgemachte Rösti | Zwiebelsauce
Saucisse St-Galloise de la „fête des enfants“, Boucherie Schmid
„Rösti“ fait maison | Sauce aux oignons
 „Kinderfest Bratwurst“ from St. Gallen butchery Schmid
 Homemade „Rösti“ | Onion Sauce

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 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 | Oeuf
 Bernese market salad | House dressing | Bacon | Egg

Delikate Karotten Cremesuppe | Orangenschale    14
Délicieuse soupe aux carottes | Zestes d'orange
 Delicious carrot cream soup | Orange zest


Caesar Salat 18
Römersalat | Parmesan-Käse-Scheiben | Speck | Croutons
Salade romaine | Tranches de parmesan | Lard | Croûtons
 Roman salad | Parmesan Cheese Slices | Bacon | Croutons

Mit Pouletstreifen 21
Avec lanières de poulet | With chicken stripes

Büffelmozzarella | Sockey Rotlachs | Kirschtomaten 22
Rucola | Oliven | Tahini-Dressing
Mozzarella di bufala | Sockey saumon rouge | Tomates cerises | Olives | Sauce tahini
 Bufala Mozzarella | Sockey red salmon | Cherry tomatoes | Olives | Tahini dressing

LES PLATS DE POISSONS

Seezungenfilet meunière | Safranrisotto | Grüne Spargeln | Sauce Bearnaise 45
Sole Meunière | Risotto au safran | Asperges vertes | Sauce béarnaise
 Fillet of sole meunière | Saffron Risotto | Green Asparagus | Bearnaise sauce

Rubiger Lachsforelle | Süsskartoffelpüree  39 | 44
Blattspinat | Thymian-Sauce
Filets de truite saumonée de Rubigen | Purée de patates douces
Épinard | Sauce au thym
 Salmon trout fillet from Rubigen | mashed sweet potatoes
 Spinach | Thyme sauce

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Vegi Cheeseburger | Coleslaw | Süsskartoffel frites | Salat  28
Vegi cheeseburger | Coleslaw | Frites de patates douces | Salade
 Vegi cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad

Veganes Stroganoff | Reis    34 | 39
Champignons | Marktgemüse
Stroganoff végétalien | Riz | Champignons | Légumes du marché
 Vegan Stroganoff | Rice | Mushrooms | Fresh market vegetables

„Veggie“ Genuss  35
Verschiedene Gemüsebeilagen | Spargeln | Süsskartoffelpüree
Délice végétarien | Légumes d'accompagnement | Asperges | Purée de patates douces
 „Veggie“ delight | Side vegetables | Asparagus | Mashed sweet potatoes

Für Informationen über Allergien in unseren Gerichten und Deklaration über unsere 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 s'il vous plaît notre personnel.
 For information about allergies in our dishes and the declaration of origin of our food, please ask our staff.



Preise inklusive gesetzl. MwSt.

ALKOHOLFREIE APERITIF

| | cl | |
|------------------------|------|------|
| Michel Tomatensaft | 20 | 6.50 |
| Michel Orangensaft | 20 | 6.50 |
| Schweppes Tonic | 20 | 6.00 |
| Schweppes Bitter Lemon | 20 | 6.00 |
| Schweppes Ginger Ale | 20 | 6.00 |
| Crodino | 17.5 | 7.00 |
| Sanbitter | 10 | 7.00 |


APERITIF & BITTER

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

ERFRISCHENDE APERITIF

| | |
|---|-------|
| Blanc Cassis „La Capite“ Cassis Likör Weisswein | 10.00 |
| Kir Cassis Likör Prosecco Le Contesse | 12.00 |
| Kir Royal Cassis Likör Brut Rothschild Champagner | 18.00 |
| Apérol Spritz Aperol Prosecco Le Contesse | 16.00 |

UNSERE OFFEN WEISSWEINE SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

| | |
|--|-------|
| Roero Arneis DOCG 2021 Piemont, Az. Agricola Negro di G.Negro | 9.00 |
| Calamin Grand Cru Pierre Fonjallaz  2021 Le Calamin est un Chasselas original particulièrement étoffé et puissant. „Cultivé en biodynamie“, Bio Suisse & Demeter | 8.50 |
| Prosecco Le Contesse Conegliano Valdobbiadene | 9.00 |
| Champagner Barons de Rothschild Brut | 16.50 |

BIER OFFENAUSSCHANK

| | cl | |
|-----------------------|----|------|
| Gurten Lager | 25 | 5.50 |
| | 40 | 7.00 |
| Amber Feldschlösschen | 25 | 6.00 |
| | 40 | 8.00 |

FLASCHEN

| | cl | |
|-------------------------------|----|------|
| Schneider Weiss | 33 | 8.00 |
| Dunkle Perle Feldschlösschen | 33 | 7.00 |
| Alkoholfreies Feldschlösschen | 33 | 7.00 |
| Brooklyn East Indian Pale Ale | 35 | 9.00 |

Preise inklusive gesetzl. MwSt.

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



09. – 13. Mai 2023

Catherine Russel Quintet feat. Sean Mason

Catherine Russel
Matt Munisteri | Sean Mason
Tal Ronen | Domo Branch

Die erfahrene und einmalige Jazz- und Bluessängerin bringt
diese Woche erstmals den sensationellen Pianisten Sean Mason
mit, von dem man noch viel hören wird.



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



INNERE ENGE
THE UNIQUE JAZZHOTEL