

À LA CARTE

PROPOSITIONS DU JOUR

LES PLATS DE L'AUTOMNE

- Herbstsalat | Feigen | Datteln | Nüssen**    16
Salade d'automne | Figues | Dattes | Noix
 Autumn salad | Figs | Dates | Nuts
- Mit Wildschweinschinken** | *Avec jambon de sanglier* | With wild boar ham 22
- Mit Rotlachs Sockeye** | *Avec Saumon rouge Sockeye* | With Sockeye salmon 25
- Nüsslisalat | Lauwarme Kürbiskugeln | Pilze**    18
Salade Doucette | Boules au potiron tièdes | Champignons
 Lamb's lettuce | Lukewarm pumpkin balls | Mushrooms
- Tafelspitzcarpaccio | Cranberry Vinaigrette**   18 | 26
Carpaccio de boeuf bouilli | Vinaigrette canneberge
 Boiled beef carpaccio | Cranberry vinaigrette dressing

LA CHASSE

- Hirschentrecôte an Hagenbuttenjus *** 56
Entrecôte de cerf au jus d'églantine
 Deer entrecôte with rose hip gravy
- Rehschnitzel vom Rückenfilet | Preiselbeersauce *** 58
Escalope de chevreuil du filet | Sauce aux airelles
 Venison escalope of loin fillet | Cranberry sauce
- Wildschweinpeffer mit Maracaiboschokolade *** 45
Ragout de Sanglier au chocolat Maracaibo
 Wild boar with Maracaibo chocolate

* **Serviert mit Spätzli | Rot-und Rosenkohl | Vanille Apfel | Kastanien**
Servi avec "Spätzli" | Choux rouge et de Bruxelles | Pomme vanille | Marrons
 Served with "Spätzli" | Red cabbage & brussels sprouts | Apple | Chesnuts

LES CLASSIQUES JOSEPHINE

- Rindstatar „La Tradition“ | Toast** (80 | 150g) 29 | 39
Tartare de bœuf „La Tradition“ | Pain de mie grillé
 Beef tartare „La Tradition“ | Toast
- Kalbsleber geschnetzelt | Hausgemachte Rösti | Marktgemüse** (100 | 140g) 39 | 44
Émincé foie de veau | „Rösti“ fait maison | Légumes du marché
 Sliced calf's liver | Homemade "Rösti" | Fresh market vegetables
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Champignons-Rahmsauce | Rösti** 41 | 46
Émincé de veau à la zurichoise | Champignons | Sauce à la crème | „Rösti“ fait maison
 Zurich „Geschnetzeltes“ veal dish | Mushrooms | Cream sauce | Homemade „Rösti“
- Rindsfilet | Balsamicojus | Rosenkohl | Bärner Frites** (130 | 180g) 51 | 58
Filet de bœuf | Sauce Balsamico | Choux de Bruxelles | Frites à la Bernoise
 Filet of beef | Balsamico sauce | Brussels sprouts | Bernese french fries
- Josephine's Mini Cheeseburger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat** 29
Josephine's mini cheeseburger | Coleslaw | Frites de patates douces | Salade
 Josephine mini cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad

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.

LES ENTRÉES

- Grüner Blattsalat | Hausdressing**    13
Salade de feuilles vertes | Sauce maison
 Green leaf salad | House dressing
- Bärner Märtsalat | Hausdressing | Speck | Ei**   18
Salade du marché bernois | Sauce maison | Lard | Oeuf
 Bernese market salad | House dressing | Bacon | Egg
- Samtcremesuppe vom Muskatkürbis | Selleriestroh**   16
Velouté au potiron Muscat | Paille au céleri
 Muscat pumpkin velouté | Celery straw
- Steinpilzconsommé | Kräuterflädli**  17
Consommé au bolets | Lanières de crêpe aux herbes
 Porcini mushroom consommé | Strip of pancake and herbs
- Käsekörbchen Eierschwämmchen | Rucola**   24
Petite corbeille au fromage avec chanterelle | Rucola
 Small cheesebasket with chanterelle mushrooms | Rucola

LES PLATS DE POISSONS

- Eglifilet im Hausgemachten Bierteig | „La Capite“ Sauce Salzkartoffeln | Gemüsebouquet** 36 | 42
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
- Rubiger Forelle & Riesencrevette | Rahmsauerkraut | Bratkartoffeln | Buntes Marktgemüse**  46
Filets de truite de Rubigen & crevette géante | Choucroute à la crème |
Pommes de terre rôties | Légumes variés
 Trout fillet from Rubigen & giant shrimp | Sauerkraut with cream |
 Roasted potatoes | Varied vegetables

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- Vegi Cheeseburger | Coleslaw | Süsskartoffel Frites | Salat**  29
Vegi cheeseburger | Coleslaw | Frites de patates douces | Salade
 Vegi cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad
- Gebackene Paprika | Lauch-Süsskartoffelpürre | Granatapfel**   36
Poivrons cuits | Purée de patates douces et poireau
 Baked peppers | Sweet potato mash and leak
- Allerlei herbstliche Genüsse | Spätzli | Preiselbeerrahm**  34
Délices de la récolte d'automne | "Spätzli" | Crème aux airelles
 Delicacies of autumn harvest | "Spätzli" | Cranberry cream



Preise inklusive gesetzl. MwSt.