

À LA CARTE

HERBSTGERICHTE / AUTUMN DISHES

Rehschnitzel an Preiselbeersauce Kastanienrotkraut Spinatspätzli Vanilleapfel Escalope of venison Chestnut red cabbage Spinach Spätzle Vanilla apple	44
Hirsch-Entrecôte an Cassisjus Kastanienrotkraut Spinatspätzli Vanilleapfel Deer entrecôte Chestnut red cabbage Spinach Spätzle Vanilla apple	48
Kalbshackbraten Thymianjus Kartoffelgratin Marktgemüse Veal meatloaf Thyme sauce Potatoe gratin Market vegetables	34
Schweinsfilet-Medaillons Bayou Lafourche Mais- & Grüne Bohnen-Kreolenreis Fillet of pork medallions Bayou Lafourche Corn & green beans Creole rice	37

UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Grilliertes Rindsfilet an Portweinjus Rahmspinat Kartoffelgratin Grilled Beef fillet with port wine sauce Cream spinach Potato gratin	(130 180g)	49 56
Rindstatar „La Tradition“ Toast Beef tartare „La Tradition“ Toast	(80 150g)	24 34
+ Cognac Calvados Whisky Vodka		3
Kalbsleber geschnetzelt Hausgemachte Rösti Marktgemüse Sliced calf's liver Homemade "Rösti" Market vegetables		37 42
Kalbsgeschnetztes Champignons-Rahmsauce Rösti „Geschnetztes“ veal dish Mushrooms Cream sauce Homemade „Rösti“		39 44
Josephine's Mini Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Josephine mini cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Eglifilet im hausgemachten Bierteig „La Capite“ Sauce Salzkartoffeln Gemüsebouquet Perch filets in a home made beer batter Sauce „La Capite“ Boiled potatoes Vegetables	36 42
Pochierter Alpen-Zander Champagnersauce Rahmspinat Kreolenreis Poached alpine pike-perch Champagne sauce Cream spinach Creole rice	45

Für Informationen über Allergien in unseren Gerichten und Deklaration über unsere Lebensmittel, fragen Sie bitte unser Personal.
For information about allergies in our dishes and the declaration of origin of our food, please ask our staff.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

Preise inklusive gesetzl. MwSt.

VORSPEISEN / STARTERS

Grüner Blattsalat Hausdressing Green leaf salad House dressing	  	11
Bärner Märtsalat Hausdressing Speck Ei Bernese market salad House dressing Bacon Egg	 	18 26
Nüssliat Preiselbeeren Feigen Kürbis Dattel Lamb's lettuce Cranberries Figs Pumpkin Dates	 	16
Crevettenküchlein Artischocke Cranberry Shrimp cake Artichoke Cranberry		28
Kürbissüppchen mit Kastanie Milchschaum Selleriestroh Small pumpkin soup with chestnuts Milk foam Celery straw	 	15

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Vegi-Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat Vegi cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad		29
Blumenkohl nuggets Rahmspinat Kreolenreis Cauliflower nuggets Cream spinach Creole rice		31
Limonen-Ricottaravioli an Parmesanrahm Tomatenchips Lemon – Ricotta ravioli and Parmesan cream Tomato chips		29

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU 11.45 – 13.45

Karotten – Orangensuppe Carrot – Orange soup	
oder or	
Kleiner grüner Blattsalat Hausdressing Small green leaf salad House dressing	
und and	
Pouletpiccata Portweinjus Pilzrisotto Bunttes Marktgemüse Chicken piccata Port wine sauce Mushroom risotto Varied market vegetables	

DESSERTS

Marmoriertes Schokoladenmousse Marbled chocolate mousse		14
Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Wodka beträufelt Homemade lime mint sorbet Drizzle of vodka	  	12
Passionsfrucht Pannacotta Passion fruit panna cotta	  	14
Limonen Tiramisu Lemon Tiramisu		14
Original Zuger Kirschtorte „Treichler“ Original cherry cake „Treichler“ from Zug Switzerland's culinary heritage		15
Josephine Schokoladenkuchen hausgemacht Glace Kugel nach Wahl Josephine chocolate cake home-made Ice cream of your choice		15
Fotzelschnitte Beerensalat Vanilleeis French toast Berry salad Vanilla ice cream		14
Café gourmand Café gourmand		16

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“		10.00
Cassis Likör Weisswein		
Kir		12.00
Cassis Likör Prosecco Le Contesse		
Kir Royal		18.00
Cassis Likör Brut Rothschild Champagner		
Apérol Spritz		16.00
Aperol Prosecco Le Contesse Soda		
Hugo		16.00
Holundersirup Prosecco Le Contesse Soda		

UNSERE OFFEN WEINE		
SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER	10 cl	
Roero Arneis DOCG Bricco Monte Olmo, 2024		9.00
Piemont, Az. Agricola Negro di G.Negro		
Epesses Blanc La Capite Grand Cru 2023		9.00
H. & M. Zurbrügg Gauer, Plant du Rhin		
Jomini Rosé, Constant Jomini, 2024		8.00
Œil-de-Perdrix Vaudois, Pinot Noir		
Le Petit Versailles, Les Frères Dubois, 2023		8.00
Pinot Noir Vaudois		
Jomini Barrique Constant Jomini, 2022		10.00
Assemblage von Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Merlot		
Nero d'Avola Aquilae 2022		9.00
Canicatti, Terre Siciliane		
Valdehermoso Crianza, 2021		11.00
Ribero del Duero		
Prosecco Le Contesse		10.00
Conegliano Valdobbiadene		
Champagner		18.50
Barons de Rothschild Brut		

BIER		
OFFENAUSSCHANK	cl	
Gurten Lager	25	6.00
	40	7.50
Amber Feldschlösschen	25	6.50
	40	8.50

FLASCHEN		
Schneider Weiss	33	8.00
Dunkle Perle Feldschlösschen	33	7.50
Brooklyn East Indian Pale Ale	35	9.00

FLASCHEN ALKOHOLFREI		
Feldschlösschen Lager	33	7.00
Valaisanne Craft Bier	33	7.50
Schneider Weisse	50	9.00

Preise inklusive gesetzl. MwSt.

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
reservation-ieb@zghotels.ch | www.innere-enge.ch



JOSEPHINE BRASSERIE

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11:30 Uhr – 14:30 Uhr | 17:30 Uhr – 23:30 Uhr
Warme Küche 11:45 Uhr – 13:30 Uhr | 18:00 Uhr – 22:00 Uhr



16.09. – 20.09.2025

Dienstag – Samstag

1. Konzert 19:30 Uhr 2. Konzert 21:30 Uhr

Tuesday – Saturday

1st Concert 19:30h 2nd Concert 21:30h

Emma Smith Quartet

Hervorragende Sängerin aus England erstmals
in ihrem Quartet.



Emma Smith, voc
Jamie Safir, p
Jack Tustin, b
Luke Tomlinson, dr

Tickets: www.mariansjazzroom.ch

