

À LA CARTE

LES ENTRÉES / VORSPEISE / STARTERS

Salade du marché Vinaigrette maison Lard Œuf Bärner Märitsalat Hausdressing Speck Ei <i>Bernese market salad House dressing Bacon Egg</i>	 	16 24
Salade de mâche Œuf et croûtons Nüsslisalat Ei und Croûtons <i>Lamb's lettuce Egg and croutons</i>	 	15
Soupe au pepperoni avec nuage de crème acidulée Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm <i>Red pepper soup with sour cream</i>	 	15
Soupe du jour Tagessuppe <i>Soup of the day</i>		9

Tartare de bœuf « Tradition » Pains toastés Rindstatar „La Tradition“ Toast <i>Beef tartare “La Tradition” Toast</i> + Cognac Calvados Whisky Vodka	(70 g)	24
		3

PLATS DE VIANDE / HAUPTGANG FLEISCH / MAIN DISH MEAT

Cubes de bœuf « Stroganoff » Pâtes au beurre noisette Légumes du marché Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Butternudeln Marktgemüse <i>Beef fillet cubes “Stroganoff” Butter noodles Market vegetables</i>	(90 g 120g)	38 45
Médaille de filet de bœuf Frites bernoises Épinards en branches Sauce au vin rouge Rindsfiletmedaillon Berner Fries Blattspinat Rotweinjus <i>Beef fillet medallions Bernese fries Leaf spinach Red wine juice</i> + Foie gras / Entenleber / Duck liver	(130 g 180g)	49 56
Rôti de veau haché Jus de thym Rösti Légumes du marché Kalbshackbraten Thymianjus Rösti Marktgemüse <i>Veal meatloaf Thyme sauce Rösti Market vegetables</i>		34

Suprême de poulet pané aux cornflakes Frites bernoise Légumes du marché Pouletbrust in Cornflakes paniert Berner Fries Marktgemüse <i>Cornflake-crusted chicken breast Bernese fries Market vegetables</i>		36
---	--	----

LES CLASSIQUES JOSÉPHINE / UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Tartare de bœuf « Tradition » Pains toastés Rindstatar „La Tradition“ Toast <i>Beef tartare “La Tradition” Toast</i> + Cognac Calvados Whisky Vodka	(140g)	34
		3
Foie de veau émincé Rösti Légumes du marché Kalbsleber geschnetzelt Hausgemachte Rösti Marktgemüse <i>Sliced calf's liver Homemade “Rösti” Market vegetables</i>		37 42
Mini burger Joséphine Salade de chou Frites de patates douces Salade Josephine's Mini Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat <i>Josephine mini cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad</i>		29

MENU DU MIDI / MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU
11.45 – 13.45 Uhr

Soupe du jour
Tagessuppe
Soup of the day

ou | oder | or

Salade du jour
Tagessalat
Salad of the day

Plat de viande
Tagesteller mit Fleisch
Main dish meat

35

PLATS DE POISSON / HAUPTGANG FISCH / MAIN MENU FISH

Filets de perche en pâte à la bière maison Sauce « La Capite » Pommes de terre vapeur Bouquet de légumes Eglifilet im hausgemachten Bierteig „La Capite“ Sauce Salzkartoffeln Gemüsebouquet <i>Perch filets in a home made beer batter Sauce “La Capite” Boiled potatoes Vegetables</i>		36 42
Filet de truite saumonée poêlé au beurre d’herbes et amandes Nouilles Épinards en branches Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandel-Kräuterbutter Nudeln Blattspinat <i>Sauteed salmon trout fillet with almond-herb butter Noodles Leaf spinach</i>		46

PLATS VÉGÉTARIENS / HAUPTGANG VEGETARISCH / MAIN DISH VEGETARIAN

Cheeseburger végétarien Salade de chou Frites de patates douces Salade Vegi-Cheeseburger Kabissalat Süsskartoffel-Frites Salat <i>Vegi cheeseburger Coleslaw Sweet potato fries Salad</i>		29
Penne all’arrabbiata Tomates cerises Burrata Penne all’arrabbiata Honigtomate Burrata <i>Penne all'arrabbiata Honey tomatoes Burrata cheese</i>		31

DESSERTS

Panacotta à la cannelle Sauce baies des bois Zimt Panna Cotta Waldbeersauce <i>Cinnamon panna cotta Wild berry sauce</i>		14
Crème catalane Crema Catalan <i>Catalan cream</i>	 	12
Sorbet menthe et citron vert maison Arrosé de vodka Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Wodka beträufelt <i>Homemade lime mint sorbet Drizzle of vodka</i>	  	12
Tourte « Treichler » au kirsch de Zoug Héritage culinaire suisse Original Zuger Kirschtorte „Treichler“ <i>Original cherry cake “Treichler” from Zug Switzerland's culinary heritage</i>		15
Gâteau au chocolat Josephine maison Boule de glace au choix Josephine Schokoladenkuchen hausgemacht Kugel Glace nach Wahl <i>Josephine chocolate cake home-made Ice cream of your choice</i>		15
Pain perdu caramélisé Compote de pommes Glace vanille Fotzelschnitte Apfelmus Vanilleeis <i>French toast Apple purée Vanilla ice cream</i>		14
Café gourmand		16

Pour obtenir des informations sur les allergies dans nos plats et la déclaration relative à nos aliments, veuillez-vous adresser à notre personnel.
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.



Preise inklusive gesetzl. MwSt.