



# À LA CARTE

## LES ENTRÉES / VORSPEISE / STARTERS

**Salade du marché | Vinaigrette maison | Lard | Œuf**   16 | 24  
Bärner Märtsalat | Hausdressing | Speck | Ei  
*Bernese market salad | House dressing | Bacon | Egg*

**Salade de mâche | Œuf et croûtons**   15  
Nüsslisalat | Ei und Croûtons  
*Lamb's lettuce | Egg and croutons*

**Soupe au pepperoni avec nuage de crème acidulée**   15  
Rote Peperonisuppe mit Sauerrahm  
*Red pepper soup with sour cream*

**Tartare de bœuf « Tradition » | Pains toastés** (70 g) 24  
Rindstatar „La Tradition“ | Toast  
*Beef tartare "La Tradition" | Toast*  
**+ Cognac | Calvados | Whisky | Vodka** 3

## PLATS DE VIANDE / HAUPTGANG FLEISCH / MAIN DISH MEAT

**Cubes de bœuf « Stroganoff » | Pâtes au beurre noisette | Légumes du marché** (90 g | 120g) 39 | 46  
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ | Butternudeln | Marktgemüse  
*Beef fillet cubes "Stroganoff" | Butter noodles | Market vegetables*

**Médaille de filet de bœuf | Frites bernoises | Épinards en branches | Sauce au vin rouge** (130 g | 180g) 49 | 56  
Rindsfiletmedaillon | Berner Fries | Blattspinat | Rotweinjus  
*Beef fillet medallions | Bernese fries | Leaf spinach | Red wine juice*  
**+ Foie gras / Entenleber / Duck liver** 8

**Rôti de veau haché | Jus de thym | Rösti | Légumes du marché** 36  
Kalbshackbraten | Thymianjus | Rösti | Marktgemüse  
*Veal meatloaf | Thyme sauce | Rösti | Market vegetables*

**Suprême de poulet pané aux cornflakes | Frites bernoise | Légumes du marché** 38  
Pouletbrust in Cornflakes paniert | Berner Fries | Marktgemüse  
*Cornflake-crusted chicken breast | Bernese fries | Market vegetables*

## LES CLASSIQUES JOSÉPHINE / UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

**Tartare de bœuf « Tradition » | Pains toastés** (140g) 34  
Rindstatar „La Tradition“ | Toast  
*Beef tartare "La Tradition" | Toast*  
**+ Cognac | Calvados | Whisky | Vodka** 3

**Foie de veau émincé | Rösti | Légumes du marché** 37 | 42  
Kalbsleber geschnetzelt | Hausgemachte Rösti | Marktgemüse  
*Sliced calf's liver | Homemade "Rösti" | Market vegetables*

**Mini burger Joséphine | Salade de chou | Frites de patates douces | Salade** 29  
Josephine's Mini Cheeseburger | Kabissalat | Süsskartoffel-Frites | Salat  
*Josephine mini cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad*

## 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** 36 | 42  
Eglifilet im hausgemachten Bierteig | „La Capite“ Sauce  
Salzkartoffeln | Gemüsebouquet  
*Perch fillets in a home made beer batter | Sauce "La Capite"*  
*Boiled potatoes | Vegetables*


**Filet de truite saumonée poêlé au beurre d'herbes et amandes | Nouilles | Épinards en branches** 46  
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandel-Kräuterbutter  
Nudeln | Blattspinat  
*Sauteed salmon trout fillet with almond-herb butter*  
*Noodles | Leaf spinach*

## PLATS VÉGÉTARIENS / HAUPTGANG VEGETARISCH / MAIN DISH VEGETARIAN




**Cheeseburger végétarien | Salade de chou | Frites de patates douces | Salade**  29  
Vegi-Cheeseburger | Kabissalat | Süsskartoffel-Frites | Salat  
*Vegi cheeseburger | Coleslaw | Sweet potato fries | Salad*

**Penne all'arrabiata | Tomates cerises | Burrata**  34  
Penne all'arrabiata | Honigtomate | Burrata  
*Penne all'arrabiata | Honey tomatoes | Burrata cheese*


## DESSERTS


**Panacotta à la cannelle | Sauce baies des bois**  14  
Zimt Panna Cotta | Waldbeersauce  
*Cinnamon panna cotta | Wild berry sauce*

**Crème catalane**   12  
Crema Catalan  
*Catalan cream*

**Sorbet menthe et citron vert maison | Arrosé de vodka**    12  
Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet | Wodka beträufelt  
*Homemade lime mint sorbet | Drizzle of vodka*

**Tourte « Treichler » au kirsch de Zoug | Héritage culinaire suisse** 15  
Original Zuger Kirschtorte „Treichler“  
*Original cherry cake "Treichler" from Zug | Switzerland's culinary heritage*

**Gâteau au chocolat Josephine maison | Boule de glace au choix**  15  
Josephine Schokoladenkuchen hausgemacht | Kugel Glace nach Wahl  
*Josephine chocolate cake home-made | Ice cream of your choice*

**Pain perdu caramélisé | Compote de pommes | Glace vanille**  14  
Fotzelschnitte | Apfelmus | Vanilleeis  
*French toast | Apple purée | Vanilla ice cream*

**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.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei

Preise inklusive gesetzl. MwSt.