





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 d'asperge à l'orange | Fraises | Burratina   24
Vinaigrette au basilic
Spargelsalat mit Orange | Erdbeeren | Burratina | Basilikumdressing
Asparagus Salad with orange | Strawberries | Burratina | Basil Dressing

Velouté à l'ail des ours et aux morilles | Feuilleté torsadé au curry  16
Bärlauchcremesuppe mit Morcheln | Blätterteig-Currytwister
Wild Garlic Cream Soup with Morels | Twisted curry puff-pastry

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 sauce à la moutarde à l'ancienne et à la crème (90 g | 120g) 39 | 48
Asperges vertes-blanches | Pommes de terre sautées
Rindsfiletwürfel an Körnersenfrahmsauce | Spargel-grün-weiss | Neue Bratkartoffel
Beef fillet cubes with grain mustard cream sauce | Green-white asparagus | New potatoes

Entrecôte de bœuf en croûte à d'ail des ours et noix 49
Asperges vertes-blanches | Pommes de terre sautées
Rindsentrecote mit Nuss-Bärlauchkruste | Spargel grün-weiss | Neue Bratkartoffel
Beef entrecôte with wild garlic crusts and nuts | Green-white asparagus | New potatoes

Rôti de veau haché | Jus de thym | Rösti | Asperges vertes-blanches 36
Kalbshackbraten | Thymianjus | Hausgemachte Rösti | Spargel-grün-weiss
Veal meatloaf | Thyme sauce | Homemade "Rösti" | Green-white asparagus

Suprême de poulet pané aux cornflakes | Pommes de terre sautées 38
Asperges vertes-blanches
Pouletbrust in Cornflakes paniert | Neue Bratkartoffel | Spargel-grün-weiss
Cornflake-crusted chicken breast | Roast potatoes | Green-white asparagus

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 | Épinards en branches 37 | 42
Kalbsleber geschneuzelt | Hausgemachte Rösti | Blattspinat
Sliced calf's liver | Homemade "Rösti" | Leaf spinach

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

MITTAGSMENÜ / LUNCH MENU 11.45 – 13.45 Uhr

Tagessuppe
Soup of the day

oder | or

Tagessalat
Salad of the day

Hauptgang Fleisch
Main menu meat

35


PLATS DE POISSON / HAUPTGANG FISCH / MAIN MENU FISH


Filets de perche en pâte à la bière maison | Sauce « La Capite » 36 | 42
Pommes de terre vapeur | Épinards en branches
Eglifilet im hausgemachten Bierteig | „La Capite“ Sauce
Salzkartoffeln | Blattspinat
Perch fillets in a home made beer batter | Sauce "La Capite"
Boiled potatoes | Leaf spinach

Filet de truite saumonée poêlé au beurre d'herbes et amandes 46
Nouilles | Asperges vertes-blanches
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandel-Kräuterbutter
Nudeln | Spargel-grün-weiss
Sauteed salmon trout fillet with almond-herb butter
Noodles | Green-white asparagus

PLATS VÉGÉTARIENS / HAUPTGANG VEGETARISCH / MAIN DISH VEGETARIAN




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

Nouilles fines aux morilles | Asperges vertes-blanches  39
Burratina | Tomates cerises
Feine Nudeln mit Morcheln | Spargel-grün-weiss | Burratina | Honigtomaten
Thin noodles with morels | Green-white asparagus | Burratina | Honey tomatoes


Wrap à la roquette | Tomates | Oignons nouveaux | Crème acidulée 36
Wrap mit Rucola | Tomaten | Frühlingzwiebel | Sauerrahm
Wrap with rocket leaves | Tomatoes | Green onions | Sour cream 

DESSERTS

Pannacotta au citron vert et aux fraises  15
Limonen Panna Cotta mit Erdbeeren
Lime Panna Cotta with Strawberries

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

Tartelette aux fraises  8.50
Erdbeertörtchen
Small strawberry tart

Café gourmand 16

Boules de glace diverses Kugel / 4.50
Verschiedene Glace-Kugeln
Assorted ice cream scoops
+ Crème fouettée / Rahmzuschlag / whipped cream 1.50

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.