

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
Gazpacho soupe froide Gazpacho kalte Suppe <i>Gazpacho cold soup</i>	 	13
*Vitello tonnato Sauce au thon Câpres Vitello Tonnato Thunfischsauce Kapern <i>Vitello tonnato Tuna fish sauce Caper</i>		26
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

Vitello tonnato Sauce au thon Câpres Vitello Tonnato Thunfischsauce Kapern <i>Vitello tonnato Tuna fish sauce Caper</i>		34
+ Frites Bernoise Berner Frites <i>Bernese fries</i>		6
Tendre d'épaule de bœuf Teres Major Sauce au vin et thym millefeuille de pommes de terre Légumes du marché Rinds Teres Major « Metzgerstück » Thymian-Wein Sauce Kartoffel Mille-Feuille Marktgemüse <i>Beef shoulder tender Teres Major thyme and wine sauce potato mille-feuille market vegetables</i>		45
Rôti de veau haché Jus de thym Rösti Légumes du marché Kalbshackbraten Thymianjus Hausgemachte Rösti Marktgemüse <i>Veal meatloaf Thyme sauce Homemade “Rösti” Market vegetables</i>		36
Suprême de poulet pané aux cornflakes Canneberges Comme plat d'été avec salades Pouletbrust in Cornflakes paniert Preiselbeeren Als Sommerteller mit Salaten <i>Cornflake-crusted chicken breast Cranberries As summer dish with salads</i>		38

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 Épinards en branches Kalbsleber geschnetzelt Hausgemachte Rösti Blattspinat <i>Sliced calf's liver Homemade “Rösti” Leaf spinach</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

PLATS DE POISSON / HAUPTGANG FISCH / MAIN MENU FISH

Filets de perche en pâte à la bière maison Sauce « La Capite » Pommes de terre vapeur Épinards en branches Eglifilet im hausgemachten Bierteig „La Capite“ Sauce Salzkartoffeln Blattspinat <i>Perch fillets in a home made beer batter Sauce “La Capite” Boiled potatoes Leaf spinach</i>		36 42
Filet de truite saumonée (Rubigen) cuit sauce à l'estragon et à la crème riz pilaf aux herbes légumes du marché Gegartes Lachsforellenfilet (Rubigen) Estragon Rahmsauce Kräuter-Pilaf Reis Martgemüse <i>Pan-seared salmon trout fillet (Rubigen) tarragon cream sauce herb rice pilaf market vegetables</i>		43

PLATS VÉGÉTARIENS / HAUPTGANG VEGETARISCH / MAIN DISH VEGETARIAN

Curry aux tomates et noix de coco tofu sauté riz pilaf Tomaten-Kokos- Curry gebratener Tofu Pilaw Reis <i>Curry with tomatoes and coconut sauteed tofu rice pilaf</i>		30
Gnocchi à la ricotta faits maison sauce aux morilles Hausgemachte Ricotta Gnocchi Morchel Sauce <i>Home made Ricotta dumplings morel sauce</i>		32

DESSERTS

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
Parfait glacé aux fruits de la passion Passionsfrucht Halbgefrorenes Mandelkrokant <i>Passion fruit parfait almond brittle</i>		12
Boules de glace diverses Verschiedene Glace-Kugeln <i>Assorted ice cream scoops</i> + Crème fouettée / Rahmzuschlag / whipped cream		Kugel / 4.50 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.