

À LA CARTE

LES ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS

Salade du marché Vinaigrette maison Lard Œuf Bärner Märitsalat Hausdressing Speck Ei <i>Bernese market salad House dressing Bacon Egg</i>	 	16 24
Cassoulet aux champignons Emietté de persil-citron Pilz-Cassoulet Petersilien-Zitronen Brösel <i>Mushroom cassoulet Parsil-lemon crumble</i>		22
Filet de cerf Tataki Potiron aigre-doux Hirsch Filet Tataki Süss-saurer Kürbis <i>Venison tenderloin Tataki Sweet-sour pumpkin</i>		22
Soupe Tom Kha Gai Riche en arômes Tom Kha Gai Suppe Suppe reich an Aromen <i>Tom Kha Gai soup Rich in flavours</i>		16
Carpaccio de betteraves Crème de Burrata Eingelegtes Randen-Carpaccio Burrata Creme <i>Beetroot Carpaccio Burrata cream</i>	 	18
Suppléments : Un plat d'entrées en plat principal Eine Vorspeise als Hauptgericht <i>A starter as a main dish</i>		+ 5

PLATS DE VIANDE / HAUPTGANG FLEISCH / MAIN DISH MEAT

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>		48
Poulet rôti Chanterelles Risotto au vin blanc Gebratene Mais-Poularde Eierschwämme Weisswein Risotto <i>Roasted corn-fed chicken Chanterelle mushrooms White wine risotto</i>		40
Jarret de cerf Pommes confites * Geschmorte Hirschhaxe Glasierte Äpfel * <i>Braised venison Glazed apples *</i>		38
Médallions de chevreuil Sauce à la crème au genièvre * Rehrückenmédallions Wachholderrahm Sauce * <i>Tenderloin of venison Juniper cream sauce *</i>		46
Cordon-Bleu de sanglier Panure aux herbes * Wildschwein Cordon-Bleu Panko-Kräuter Panade * <i>Wild boar Cordon-Bleu Panko-herb breadcrumb coating *</i>		40

* Plat d'accompagnement | Beilagen | Supplements :
Spätzli, choux de bruxelles, marrons, choux rouge, pommes, poire au vin rouge, canneberges
Spätzli, Rosenkohl, Marroni, Rotkohl, Apfel, Rotweinbirne, Preiselbeeren
Spätzle, brussels sprouts, chestnut, red cabbage, apple, red wine pear, cranberries

LES CLASSIQUES JOSÉPHINE / UNSERE KLASSIKER / OUR CLASSICS

Tartare de bœuf «Tradition» Toast Rindstatar «La Tradition» Toast <i>Beef tartare «La Tradition» Toast</i>	(70g) (140g)	24 34
+ Cognac Calvados Whisky Vodka		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 choux 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 DISH FISH

Filet de dorade royale poêlé à la méditerranéenne Pommes de terre bouillies Légumes au marché Gebratene Goldbrasse Mediterrane Art Salzkartoffeln Marktgemüse <i>Fillet of sea bream mediterranean style Boiled potatoes Market vegetables</i>		44
Filet de truite saumonée (Rubigen) cuit Sauce à l'estragon et crème Riz pilaf aux herbes Légumes du marché Gegartes Lachsforellenfilet (Rubigen) Estragon-Rahmsauce Kräuter-Pilaw Reis Marktgemüse <i>Cooked salmon trout fillet (Rubigen) Tarragon cream sauce Herb rice pilaf Market vegetables</i>		43
Filets de perche en beignet à la bière fait maison Sauce «La Capite» Pommes de terre nature Épinards en branches Eglifilet im hausgemachten Bierteig «La Capite» Sauce Salzkartoffeln Blattspinat <i>Perch fillets in homemade beer batter Sauce «La Capite» Boiled potatoes Leaf spinach</i>		36 42

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>Tomato and coconut curry Fried 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
Assiette d'automne Herbststeller <i>Autumn dish</i>		30

DESSERTS

Panna Cotta au café blanc Caramel salé Weisses Kaffee-Panna-Cotta Gesalzenes Karamell <i>White coffee panna cotta Salted caramel</i>		14
Sorbet menthe et citron vert fait maison Arrosé de vodka Hausgemachtes Limetten-Minz-Sorbet Mit 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 fait maison 1 boule de glace au choix Josephine's Schokoladenkuchen hausgemacht 1 Kugel Eis nach Wahl <i>Josephine's home-made chocolate cake 1 Ice cream of your choice</i>		15
Tiramisù au marron Marroni Tiramisù <i>Chestnut Tiramisù</i>		14

Boules de glace diverses Verschiedene Kugeln Eiscreme <i>Assorted ice cream scoops</i>		Kugel / 4.50
+ Crème fouettée / Rahmzuschlag / whipped cream		1.50

Pour toute question concernant les allergènes et la déclaration des aliments, veuillez-vous adresser à notre personnel.
Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmitteldeklarationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
For information about allergens and food declarations, please ask our service staff.

Preise inklusive gesetzl. MwSt

