Les Entrées / Vorspeisen / *Starters*

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

Saumon Sockeye fumé I Sorbet aux concombres et gin 26
Brioche au thym
Geräuchter Sockeye Lachs I Gurken-Gin Sorbet I Thymian Brioche
Smoked Sockeye salmon | Cucumbers-gin sorbet | Thyme brioche

Soupe crémeuse à la betterave jaune 16
Raviolis aux pommes de terre et au raifort
Gelbe Randencreme Suppe I Kartoffel-Meerrettich-Ravioli
Yellow beetroot cream soup | Potato-horseradish ravioli

Courge butternut I Tomates séchées au gingembre 18
Yaourt au citron vert
Butternusskürbis I Ingwer-Dörrtomaten I Limettenjoghurt
Butternut squash | Gingery-dried tomatoes | Lime yogurt

Plats de viande / Hauptgang Fleisch / *Main Dish Meat*

Bouchées de veau I Lamelles de légumes I Crème fraîche 46
Purée de pommes de terre
Kalbswürfel I Gemüsestreifen I Sauerrahm I Kartoffelpüree
Veal cubes | Vegetable strips | Sour cream | Mashed potatoes

Tendre d'épaule de bœuf Teres Major | Sauce au vin et thym 48
Millefeuille de pommes de terre | Légumes du marché
Rinds Teres Major «Metzgerstück» | Thymian-Wein Sauce
Kartoffel Mille-Feuille | Marktgemüse
Tender beef shoulder Teres Major | Thyme and wine sauce
Potato mille-feuille | Market vegetables

Poularde de maïs rôtie I Chanterelles 42
Risotto à la courge et mascarpone
Gebratene Mais-Poularde I Eierschwämme I Kürbis-Mascarpone Risotto
Roasted corn-fed chicken | Chanterelle mushrooms
Pumpkin-mascarpone risotto

Filet de chevreuil | Sauce à la crème au genièvre I Spätzli 46
Choux de bruxelles I Marrons I Choux rouge I Pommes
Poire au vin rouge I Canneberges
Rehrückenfilet | Wachholderrahm Sauce I Spätzli
Rosenkohl I Marroni I Rotkohl I Apfel I Rotweinbirne | Preiselbeeren
Tenderloin of venison | Juniper cream sauce | Spätzle | Brussels sprouts
Chestnuts | Red cabbage | Apple | Red wine pear | Cranberries

Navarin d'agneau suisse (ragoût d'épaule d'agneau braisée) 40
Gratin dauphinois
Schweizer Lamm Navarin (Eintopf mit geschmortem Lammschulter-Ragout)
Gratin Dauphinois
Swiss lamb Navarin (braised lamb shoulder stew) | Gratin dauphinois

Papet Vaudois | Saucisse Poutefas 29
Papet Vaudois (Eintopf mit Lauch und Kartoffeln I Poutefas (Waadtländer Wurstspezialität)
Papet Vaudois (stew with leeks and potatoes) | Poutefas sausage

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

Suppléments I Zuschläge I *Surcharges:*
* **Plat d'entrées en plat principal** + 5
  Vorspeise als Hauptgericht
  Starter as main dish
* **Plat d'entrée ou plat principale sur 2 assiettes** + 5
  Vorspeise oder ein Hauptgericht auf 2 Tellern
  Starter or main course served on two plates

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 unseren Service.
For information about allergens and food declarations, please ask our staff.

vegetarisch glutenfrei laktosefrei

Les Classiques Joséphine / Unsere Klassiker / *Our Classics*

Tartare de bœuf «Tradition» | Toast (70g) 24
Rindstatar «La Tradition» | Toast (140g) 34
Beef tartare «La Tradition» | Toast
+ Cognac | Calvados | Whisky | Vodka 3

Foie de veau émincé | Rösti | Épinards en branches 37 | 42
Kalbsleber geschnetzelt | Hausgemachte Rösti | Blattspinat
Sliced calf's liver | Homemade Rösti | Leaf spinach

Plats de poisson / Hauptgang Fisch / *Main Dish Fish*

Filet de dorade royale poêlé à la méditerranéenne | 44
Pommes de terre bouillies I Légumes au marché
Gebratene Goldbrasse Mediterrane Art I Salzkartoffeln I Marktgemüse
Fillet of sea bream mediterranian style I Boiled potatoes I Market vegetables

Filet de truite saumonée cuit (Rubigen) | Sauce à l'estragon 45
et crème | Riz pilaf aux herbes | Légumes du marché
Gegartes Lachsforellenfilet (Rubigen) | Estragon-Rahmsauce |
Kräuter-Pilaw Reis | Marktgemüse
Cooked salmon trout fillet (Rubigen) | Tarragon cream sauce |
Herb rice pilaf | Market vegetables

Filets de perche en beignet à la bière fait maison | 38 | 42
Sauce «La Capite» | Pommes de terre nature | Épinards en branches
Eglifilet im hausgemachten Bierteig | «La Capite» Sauce |
Salzkartoffeln | Blattspinat
Perch fillets in homemade beer batter | Sauce «La Capite» |
Boiled potatoes | Leaf spinach

Plats Végétariens / Hauptgang Vegetarisch / *Main Dish Vegetarian*

Chili sin carne I Riz pilaf au citron vert et à la coriandre 32
Chili sin carne I Limetten-Koriander-Pilaw-Reis
Chili sin carne I Lime and coriander pilaf rice

Tagliatelle maison à la carbonara à l'avocat 28
Hausgemachte Tagliatelle I Avocado-Carbonara
Homemade tagliatelle with avocado carbonara

Desserts

Panna Cotta au café blanc | Caramel salé 14
Weisses Kaffee-Panna-Cotta | Gesalzenes Karamell
White coffee panna cotta | Salted caramel

Assiette de sorbets I Assortiment de sorbets maison 16
Sorbetteller I Verschiedene hausgemachte Sorbets
Sorbet platter I Assorted homemade sorbets

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 fait maison I 15
1 boule de glace au choix
Josephine's Schokoladenkuchen hausgemacht I 1 Kugel Eis nach Wahl
Josephine's home-made chocolate cake | 1 Ice cream of your choice

Tiramisù au marron 14
Marroni Tiramisù
Chestnut Tiramisù

Petite assiette de fromages I Chutney I Pain aux fruits I Noix au miel 16
Kleiner Käseteller I Chutney I Früchtebrot I Honignüsse
Small cheese platter I Chutney I Fruit bread I Honey-glazed nuts

\+ **Crème fouettée** / Rahmzuschlag / *whipped cream* +1.50

Preise inklusive gesetzl. MwSt

ALKOHOLFREIE APERITIF

	cl	
Michel Tomatensaft	20	6.50
Michel Orangensaft	20	6.50
Schweppes Tonic	20	6.00
Schweppes Bitter Lemon	20	6.00
Schweppes Ginger Ale	20	6.00
Crodino	17.5	7.00
Sanbitter	10	7.00

APERITIF & BITTER

	vol.%	cl	
Martini weiss/rot	15/16	4	7.50
Campari	23	4	9.00
Cynar	16.5	4	9.00
Appenzeller	29	4	7.00
Ramazzoti	35	4	7.00
Pastis	45	4	9.00

ERFRISCHENDE APERITIF

Blanc Cassis „La Capite“ 10.00
Cassis Likör | Weisswein

Kir 12.00
Cassis Likör | Prosecco Le Contesse

Kir Royal 18.00
Cassis Likör | Brut Rothschild Champagner

Apérol Spritz 16.00
Aperol | Prosecco Le Contesse I Soda

Hugo
Holundersirup I Prosecco Le Contesse I Soda 16.00

UNSERE OFFEN WEINE SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

	10 cl
Roero Arneis DOCG Bricco Monte Olmo, 2024 Piemont, Az. Agricola Negro di G.Negro	9.00
Epesses Blanc La Capite Grand Cru 2024 H. & M. Zurbrügg Gauer, Plant du Rhin	9.00
Jomini Rosé, Constant Jomini, 2025 Œil-de-Perdrix Vaudois, Pinot Noir	8.00
Le Petit Versailles, Les Frères Dubois, 2023 Pinot Noir Vaudois	8.00
Jomini Barrique Constant Jomini, 2023 Assemblage von Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Merlot	10.00
Nenè Nero D'Avola Sicilia 2022 Intensives fruchtbetontes Bouquet	9.00
Valdehermoso Crianza 2022 Ribera del Duero	11.00
Prosecco Le Contesse Conegliano Valdobbiadene	10.00
Champagner Moët & Chandon Brut Frankreich, frisch, elegant, feine Perlage	18.50

BIER

OFFENAUSSCHANK

	cl	
Gurten Lager	25	6.00
	40	7.50
Amber Feldschlösschen	25	6.50
	40	9.00

FLASCHEN

Schneider Weiss	33	8.00
Valaisanne Brune Dunkel	33	7.50
Brooklyn East Indian Pale Ale	35	9.00

FLASCHEN ALKOHOLFREI

Feldschlösschen Lager	33	7.00
Valaisanne Craft Bier	33	7.50
Schneider Weisse	50	9.50

Preise inklusive gesetzl. MwSt.

The World's Unique Jazzhotel | Josephine Brasserie | Gartengrill
Marians Parc Café | Minigolf | Marians Jazzroom
Engestrasse 54 I CH-3012 Bern I Tel +41 31 309 61 11
reservation-ieb@zghotels.ch | www.innere-enge.ch

ZG Hotels ★★★★

JOSEPHINE
BRASSERIE

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag
11:30 Uhr – 14:30 Uhr | 17:30 Uhr – 23:30 Uhr
Warme Küche 11:45 – 13:30 Uhr | 18:00 – 21:30 Uhr

Marians JAZZROOM

03. – 07.11.2026

Dienstag – Samstag
1. Konzert 19:30 Uhr 2. Konzert 21:30 Uhr

Tuesday – Saturday
1st concert 7.30pm 2nd concert 9.30pm

Sullivan Fortner Trio

Exklusiv in der Schweiz:
Der erstklassige Pianist und Grammy-Gewinner erstmals in seinem eigenen Trio

Sullivan Fortner, p
Tyrone Allen, b
Kayvon Gordon, dr

Tickets : www. mariansjazzroom.ch

INNERE ENGE
THE UNIQUE JAZZHOTEL