

## Salate

Kressesalat und Blattsalate mit Champignons und Brotwürfeln Fr. 16.80  
Salade de cressons et salade verte aux croûtons et champignons  
*Cress and green salad with croutons and champignons*

Marktsalat Fr. 11.20 / 18.80  
Salade du marché  
*Marketsalad*

Blattsalat Fr. 10.80 / 16.00  
Bouquet de salade  
*Bunch of salads*

Nüsslersalat mit Ei und Speck (Schweiz) Fr. 15.80 / 25.80

## Suppen

Berner Gerstensuppe (Schweiz) Fr. 11.80  
Potage d'orge perlé bernois  
*Bernese pearl barley soup*

Linsensuppe (Schweiz) Fr. 11.80

Kürbissuppe mit Kernöl Fr. 11.80

Legierte Schwämmliuppe mit weissem Balsamico Fr. 13.80

## Kalte Vorspeisen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum Fr. 23.50 / 32.80  
Saumon fumé avec mousse au raifort  
*Smoked salmon with horseradish cream*

Ratskeller - Teller (Schweiz) Fr. 23.80 / 33.50  
Walliser Trockenfleisch, luftgetrockneter Speck und Hobelkäse  
Assiette de viandes séchées du valais  
*Plate of dried Valais meat*

Tatar Standard (Schweiz) Fr. 25.50 / 35.50

## Fisch

Eglifilet gebraten mit Blattspinat und Kartoffeln Fr. 27.00 / 38.50  
Filets de perche sautés aux épinards et pommes de terres  
*Fried fillets of perch with spinach and potatoes*

Lachsschnitte gebraten mit Zitronensauce, Fr. 35.50  
Safranrisotto und Blattspinat

Red Snapperfilet in Kräuterbutter gebraten Fr. 35.50  
Tagliatelle und Seeländer Gemüse

## Vegetarisches

Herzpastete mit frischen Pilzen an Petersilienrahm Cœur de pâte feuilletée aux champignons frais à la crème de persil <i>Puff paste in heart shape with fresh mushrooms with parsley cream</i>	Fr. 26.80
Rösti nach Gärtner Art - Rösti à la jardinière - <i>Rösti gardener's style</i>	Fr. 27.80
Gemüseteller - Assiette de légumes - Plate of vegetables	Fr. 26.80
Spätzli - Gemüsegratin im Pfännli serviert	Fr. 27.80
Kürbisravioli im Mohnteig mit Kernöl und süss-saurem Kompott	Fr. 31.80

## Hauptgerichte

Deftiger Linseneintopf mit einem Paar geräuchten Bratwürtchen (Schweiz) im Pfännli serviert	Fr. 27.80
Entrecôte (Schweiz) mit grünem Pfeffer an Cognacsauce mit Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse	Fr. 39.80
3 Stück Fränkische Bratwürste (Schweiz) auf Sauerkraut mit Kartoffelstock und Kren	Fr. 27.80
Schweinsfiletmédaille (Schweiz) mit Majoran-Senfsauce Tagliatelle und Seeländer Gemüse	Fr. 38.80
Schweinsrückensteak (Schweiz) mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse	Fr. 36.80
Rindsbraten (Schweiz) Grossmutter Art mit Kartoffelstock und Seeländer Gemüse	Fr. 35.80
Pouletbrüstli (Schweiz) gebraten mit Estragonjus, Tagliatelle und Seeländer Gemüse	Fr. 35.80
Kalbsnierli mit Apfelwürfeli an Calvados-Senfsauce mit Tagliatelle und Seeländer Gemüse	Fr. 35.80
Kalbshaxe Mailänder Art mit Safranrisotto und Blattspinat	Fr. 37.80
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse	Fr. 41.50

## Ratskeller Spezialitäten

**Bauernbratwurst** (Schweiz) **mit Zwiebelsauce und Speckrösti** Fr. 22.80  
Saucisse de porc à la Bernoise avec rösti au lard  
*Pork sausage Bernese style, Rösti with bacon*

**Oberländer Rösti** (Schweiz) Fr. 23.80  
Rösti des Alpes  
*Rösti of the Alpes*

**Berner Geschnetzeltes** (Schweiz) **mit Champignons, Speckrösti und Gemüse** Fr. 39.80  
Emincé de veau et boeuf à la bernoise aux champignons avec rösti au lard et légumes  
*Sliced veal Bernese style with champignons, Rösti with bacon and vegetables*

**Geschnetzelte Kalbsleber** (Schweiz) **an Butter mit Kräutern, Speckrösti und Gemüse** Fr. 39.80  
Emincé de foie de veau aux herbes, rösti au lard et légumes  
*Sliced calf's liver with herbs, Rösti with bacon and vegetables*

**Ratsherrenpfännchen** (Schweiz) Fr. 46.80  
Rinds- und Schweinsmédaillons mit Käsespätzli, Blattspinat und Pilzragout  
Médaillons de boeuf et de porc, Spätzli au fromage avec épinards et ragout de champignons  
*Beef and porc medallions, spätzli with cheese and spinach and champignons ragout*

**Lammrückenfilet rosa gebraten an Knoblauchjus mit Lyonerkartoffeln und Gemüse** Fr. 44.80  
(Lamm: Aus Neuseeland oder Australien? Wir informieren Sie gerne)  
Filet de cello d'agneau dans son jus à l'ail, pommes Lyonnaises et légumes  
*Lamb saddle Filets with garlic, potatoes Lyonese and vegetables*

## Ab 2 Personen

**pro Person**

**Châteaubriand "Ratskeller"** (Schweiz) Fr. 65.50  
**mit Bratkartoffeln und Gemüse**  
avec pommes de terre sautées et bouquet de légumes  
*with sauted potatoes and bunch of vegetables*