

## 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*

Blattsalate an Himbeerdressing mit sautierten Eierschwämmli Fr. 15.80 / 25.80

## Suppen

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

Legierte Eierschwämmli-suppe mit weissem Balsamico Fr. 13.80

Tomatensuppe mit Frischkäse Fr. 11.80

Geeiste Gurkensuppe mit Dill Fr. 11.80

## 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*

Melone mit Rohschinken (Schweiz) Fr. 18.50 / 28.50

## 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*

Red Snapperfilet gebraten mit frischen Eierschwämmli Fr. 37.50  
neue Kartoffelbrätlinge und Seeländer Gemüse

Gebratenes Lachsmédailon mit frischen Eierschwämmli Fr. 39.50  
neue Kartoffelbrätlinge und Seeländer Gemüse

inkl. MwSt.

## 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
Frische Eierschwämmli an Petersilienrührei mit Kartoffelbrätlingen und Blattsalat	Fr. 31.80
Hausgemachte Eierschwämmli ravioli in Petersilienteig mit sautierten Eierschwämmli	Fr. 31.80

## Hauptgerichte

Kaltes Roastbeef (Schweiz) rosa gebraten mit bunter Salatgarnitur, Sc. Tartar und Butterrösti	Fr. 32.50
Rindsbraten (Schweiz) Grossmutter Art mit Kartoffelstock und Seeländer Gemüse	Fr. 38.50
Entrecôte (Schweiz) mit grünem Pfeffer an Cognacsauce mit Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse	Fr. 39.50
3 Stück Fränkische Bratwürste (Schweiz) mit lauwarmem Kartoffelsalat und Kreen	Fr. 27.50

## FrISCHE Eierschwämmli, neue Kartoffelbrätlinge und Seeländer Gemüse mit

Kalbsleberschnitte (Schweiz)	Fr. 36.50
Lammrückenmédaillons (Neuseeland)	Fr. 43.50
Schweinsrückensteak (Schweiz)	Fr. 36.50
Pouletbrüstli (Schweiz)	Fr. 33.50
Kalbsschnitzel (Schweiz)	Fr. 39.50
Rindsfilet (Schweiz)	Fr. 48.50
Schweinsfiletmédaillons (Schweiz)	Fr. 38.80

## 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. 35.80  
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. 35.80  
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 celle 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. 58.80  
**mit Bratkartoffeln und Gemüse**  
avec pommes de terre sautées et bouquet de légumes  
*with sauted potatoes and bunch of vegetables*

**Lammcarré im Ofen gebraten mit Knoblauch und Kräutern Lyonerkartoffeln und Gemüse** Fr. 54.80  
(Lamm: Aus Neuseeland oder Australien? Wir informieren Sie gerne)  
Carré d'agneau au four à l'ail et aux herbes, pommes Lyonnaises et légumes  
*Roast loin of lamb with garlic and herbs, potatoes Lyonese and vegetables*