

Salate

Kressesalat und Blattsalate mit Champignons und Brotwürfeln Salade de cressons et salade verte aux croûtons et champignons <i>Cress and green salad with croutons and champignons</i>	17
Marktsalat Salade du marché <i>Marketsalad</i>	12
Blattsalat Bouquet de salade <i>Bunch of salads</i>	12 / 18
Nüsslersalat mit Ei und Speck (Schweiz)	15 / 25
Salatteller	24

Suppen

Berner Gerstensuppe (Schweiz) Potage d'orge perlé bernois <i>Bernese pearl barley soup</i>	12
Linsensuppe (Schweiz)	12
Kürbisuppe mit Kernöl	12
Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	13

Kalte Vorspeisen

Rauchlachs mit Meerrettichschaum Saumon fumé avec mousse au raifort <i>Smoked salmon with horseradish cream</i>	24 / 33
Ratskeller - Teller (Schweiz) Walliser Trockenfleisch, luftgetrockneter Speck und Hobelkäse Assiette de viandes séchées du valais <i>Plate of dried Valais meat</i>	24 / 34

Fisch

Eglifilet gebraten mit Blattspinat und Kartoffeln Filets de perche sautés aux épinards et pommes de terres <i>Fried fillets of perch with spinach and potatoes</i>	28 / 40
Lachsschnitte gebraten mit Zitronensauce Safranrisotto und Blattspinat	38
Red Snapperfilet in Kräuterbutter gebraten Tagliatelle und Seeländer Gemüse	36

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>	27
Rösti nach Gärtner Art - Rösti à la jardinière - <i>Rösti gardener's style</i>	28
Gemüseteller - Assiette de légumes - Plate of vegetables	27
Spätzli - Gemüsegratin im Pfännli serviert	28
Kürbisravioli im Mohn Teig mit Kernöl und süss saurem Kompott	32

Hauptgerichte

Deftiger Linseneintopf mit einem Paar geräuchten Bratwürstchen (Schweiz) im Pfännli serviert	26
Entrecôte (Schweiz) mit grünem Pfeffer an Cognacsauce, Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse	41
3 Stück Fränkische Bratwürste (Schweiz) auf Sauerkraut, Kartoffelstock und Kren	28
Schweinsfiletmédailles (Schweiz) mit Majoran-Senfsauce Tagliatelle und Seeländer Gemüse	40
Schweinsrückensteak (Schweiz) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse	38
Rindsbraten (Schweiz) Grossmutter Art Kartoffelstock und Seeländer Gemüse	38
Pouletbrüstli (Schweiz) gebraten mit Estragonjus, Tagliatelle und Seeländer Gemüse	34
Kalbsnierli (Schweiz) mit Apfelwürfeli an Calvados-Senfsauce Tagliatelle und Seeländer Gemüse	36
Kalbshaxe (Schweiz) Mailänder Art Safranrisotto und Blattspinat	38
Wiener Schnitzel (Schweiz) vom Kalb Bratkartoffeln und Seeländer Gemüse	42

Ratskeller Spezialitäten

Bauernbratwurst (Schweiz) **mit Zwiebelsauce und Speckrösti** 24
Saucisse de porc à la Bernoise avec rösti au lard
Pork sausage Bernese style, Rösti with bacon

Oberländer Rösti (Schweiz) 25
Rösti des Alpes
Rösti of the Alpes

Berner Geschnetzeltes (Schweiz) **mit Champignons, Speckrösti und Gemüse** 37
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** 37
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) 48
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 46
(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 auf Vorbestellung

pro Person

Châteaubriand "Ratskeller" (Schweiz) 60
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 62
(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