

JOSEPHINE

BRASSERIE

SAISONSPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS DE SAISON / SEASON SPECIALTIES

VORSPEISEN LES ENTRÉES / APPETIZERS

- Geräucherter pazifischer Wildlachs mit Brioche Toast und Meerrettichschaum** 29 / 39
Saumon sauvage fumé du Pacifique avec brioche toast et mousse de raifort
Smoked pacific wild salmon with *bricche toast* and horseradish mousse
- Gratinierter Ziegenkäse "Caprifeuille" mit Blattsalaten, Tomaten, gerösteten Baumnüssen und Olivenöl** 18
Fromage de chèvre gratiné «Caprifeuille» avec salade verte, Tomates, noix grillées et huile d'olive
Grilled goat cheese "Caprifeuille" with leave salads, tomatoes, roasted walnut and olive oil
- Fischsuppe „Josephine“ mit Hummerbisque, Fisch nach Tagesangebot, Kartoffel- und Gemüseeinlage** 24
Soupe de poisson „Joséphine“ avec bisque d’homard, poisson du jour, pommes de terre et légumes
Fish soup „Josephine“ with lobster bisque, fish of the day, potatoes and vegetables

HAUPTGERICHTE LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

- Rindsfiletwürfel auf pikanter Paprikasauce serviert mit Pilaw Reis und buntem Gemüsebukett** 48
Ragout de filet de bœuf à une sauce piquante, servi avec riz Pilaf et bouquet de légumes
Diced filet of beef with a spicy pepper sauce, served with rice Pilaf and vegetables
- In Rotwein pochiertes Forellenfilet serviert mit Safranrisotto und Marktgemüse** 29 / 46
Filet de truite poché au vin rouge accompagné de risotto au safran et légumes du marchés
In red wine poached trout fillet served with saffron risotto and market vegetables
- Tagliolini auf Kürbis Ragout serviert mit Alpkäsespäne** 29

Tagliolini sur ragout de citrouille servis avec copeaux de fromage d'alpage
Tagliolini on pumpkin ragout served with Alpine cheese chips

JOSEPHINE

BRASSERIE

JOSEPHINE'S KLASSIKER LES GRAND CLASSIQUES JOSEPHINE / JOSEPHINE'S CLASSICS

VORSPEISEN LES ENTRÉES / APPETIZERS


- Bunter Marktsalat mit Berner Laubenbrot** 15
(verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Zopfcroûtons)
La salade du marché avec pain de Berne (salade mêlée aux œufs, lardons et croûtons)
Mixed salad with Bernese bread (egg, bacon and croûtons)
- Schweizer Rindfleisch Tatar an rassischer Sauce** 26
mit Brioche Toast und Butter (70g)
Le Beefsteak Tatar, brioche toast et beurre (70g)
Beefsteak Tatar with brioche toast and butter (70g)
- Teuflisches Krabbenküchlein begleitet von Blattsalaten an Hausdressing** 20
Beignets de crabe diaboliques accompagnés de feuille de laitue et vinaigrette maison
Deviled crab cakes with leaf lettuce and house dressing
- Delikates Karottensüppchen mit Orangen,** 11
garniert mit Zwiebelsprossen und Rahmhaube dazu Berner Laubenbrot
La soupe aux carottes à l'orange et aux germes d'oignons avec pain du Berne
Delicate carrot soup with orange, onion sprouts and cream with Bernese bread

HAUPTGERICHTE LES PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

- Geschnetzelte Kalbsleber vom Gürbental, sautiert mit frischen Kräutern** 32 / 38
und Madeira, serviert mit hausgemachter Rösti und Marktgemüse
Le foie de veau sauté au vin de Madère et herbes, Rösti et légumes du marché
Sliced calf's liver with Madeira and fresh herbs, "Rösti" potatoes and vegetables
- Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Cognac flambiert, auf Merlotjus** 48 / 56
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsebukett (130/180g)
Le filet de bœuf flambé au poivre vert et cognac, jus de Merlot
Gratin Dauphinois et bouquet de légumes (130/180g)
Filet of beef, flambéed with green pepper and cognac, merlot jus,
served with dauphin potatoes and vegetables (130/180g)

JOSEPHINE

BRASSERIE

- Butterweiche, geschmorte Kalbsbacken** 39
serviert mit Kartoffelstampf und buntem Marktgemüse
Joues braisées servies avec purée de pomme de terre et légumes du marché
Gently, braised veal cheeks served with mashed potatoes and market vegetables
- Rosa gebratenes Lammrückenfilet überbacken mit einer Kräuterkruste** 47
auf Merlotjus, serviert mit Kartoffelgratin und buntem Gemüsebukett
Contrefilet d'agneau sauté et gratiné, croûte aux herbes, gratin Dauphinois et bouquet de légumes
Grilled tenderloin of lamb with a herb-crust, potato gratin and vegetables
- Schweizer Rindfleisch Tatar an rassiger Sauce** 37
mit Brioche Toast und Butter (140g)
Le Beefsteak Tatar, brioche toast et beurre (140g)
Beefsteak Tatar with brioche toast and butter (140g)
- Eglifilets im Teig gebacken mit einer leichten Epesses-Sauerrahmmayonnaise** 36
serviert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse
Les filets de perches frits „La Capite“ à la crème acidulée et mayonnaise, pommes natures et légumes du marché
Fried filets of perch with sour cream and mayonnaise, boiled potatoes and vegetables
- UNSERE VEGETARISCHE HAUS-PASTA**
NOS PLATS VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN DISH
- 
- Ravioli Caprese mit Spinat, Mangold, Ricotta** 28
und Caciocavallo (Kuhmilch) Salbei-Tomaten-Butter
Ravioli alla Caprese, aux épinards, bette à carde, ricotta et caciocavallo (lait de vache), beurre de sauge et tomates
Ravioli Caprese, filled with spinach, chards, “ricotta” and “cacciocavallo” (cow milk), tomatoes and sage butter

JOSEPHINE

BRASSERIE

TAGESSPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS DU JOUR / DAILY SPECIALTIES

Montag / Lundi / Monday

**„Penne alla cinque P“ an würziger Tomaten-Rahmsauce 22
mit Peperoncini, Petersilie und Parmesan**

Penne à la sauce de tomate et crème

avec peperoncini, persil et parmesan

Penne on spicy tomato cream sauce

with peperoncini, parsley and parmesan

Dienstag / Mardi / Tuesday

**Sautierte Kalbsleberstreifen begleitet von Melonenkugeln mit 32 / 38
Rohschinken und Frühlingzwiebeln, dazu Rösti und Sommergemüse**

Lamelles de foie de veau sautées avec des boules de melons et

jambon cru, servi avec Roesti et légumes

Sautéed slices of veal liver, melon balls with raw ham

and spring onions, served with Roesti and vegetables

Mittwoch / Mercredi / Wednesday

**Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken 42
angerichtet mit Safranrisotto und Grillgemüse**

Escalope de veau à la sauge et jambon cru,

servi avec risotto au safran et légumes grillés

Veal escalope with fresh sage and ham, served with saffron risotto and market vegetables

Donnerstag / Jeudi / Thursday

**Schweizer Pouletbrust - Suprême an Whisky – Sauce, 38
dazu neue Bratkartoffeln und Sommergemüse**

Suprême de poitrine Suisse à la sauce au Whisky

servi avec pommes de terre sautées et légumes

Swiss chicken breast suprême on Whisky sauce

served with roasted potatoes and vegetables

Freitag / Vendredi / Friday

**Lachstranche «Teriyaki» mit 46
Wasabi – Kartoffel – Mousseline und Marktgemüse**

Tranche de saumon „Teriyaki“ servi avec

mousseline de pommes de terre au Wasabi et légumes du marché

Slice of fresh salmon „Teriyaki“ with wasabi potato mousseline and vegetables

Samstag / Samedi / Saturday

Entrecôte Café de Paris (200g) mit Pommes Allumettes 48

Entrecôte Café de Paris avec Pommes Allumettes (200g)

Entrecôte Café de Paris with Pommes Allumettes (200g)

JOSEPHINE

BRASSERIE

SÜSSE SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITIÉS DOUCEUR / SWEET SPECIALITIES

Schokoladenkuchen "Josephine" mit Glace nach Wahl <i>Gâteau au chocolat Josephine avec glace au choix</i> Josephine chocolate cake with ice cream of choice	14
ohne Glace/ sans glace / without ice cream	10
Trachtefroueli <i>Gebrannte Creme mit Meringue & Vanilleglace</i> <i>Caramel cream with meringue & vanilla ice cream</i>	14
Creme Catalana mit Orangenlikör und Vanillernote <i>Crème Catalane avec orange liqueur et note vanillée</i> Catalan cream with orange liqueur and vanilla note	10
Schokoladen Mousse / Mousse au chocolat / Chocolate mousse	12
Treichler's Zuger Kirschtorte / Tourte au Kirsch „Treichler" de zoug / Unique speciality from Zug „Treichler Kirschtorte"	10
Fruchtsalat / Salade de fruits / Fruit salad	10
Café Gourmande mit Kaffee oder Espresso Avec un café ou un espresso / with coffee or espresso	14

JOSEPHINE

BRASSERIE

FLEISCHDEKLARATION / DÉCLARATION / DECLARATION:

Lamm / Lamb / Agneau
Rindfleisch / Beef / Boeuf
Schweinefleisch / Pork / Porc
Kalbfleisch / Veal / Veau
Poulet / Chicken / Poulet
Ente / Duck / Canard
Fisch/ Fish / Poisson

Irland / IRL
Uruguay / UY
Schweiz / CH
Schweiz / CH
Schweiz / CH, Frankreich / F
Frankreich / F
Schweiz / CH, Frankreich / F
Russland / RU
(auf Anfrage / upon request)

Wild- Räucherlachs / Smoked Salmon
Saumon fumé (Zuchtlachs)
Hummer / Lobster / Homard
Jakobsmuscheln / Scallops /
Wildfleisch

Kanada / CDN
Kanada / CDN
USA
Österreich / AT, Tschechien CZ, Polen PL