

CORDIALE BIENVENUE AU RESTAURANT BÄRENHÖFLI

Nos menus sont en partie composés de produits alimentaires provenant de partenaires régionaux avec lesquels nous avons un bon partenariat de longue date. Nous essayons dans la mesure du possible de choisir des produits régionaux.

Peter Hofer - tradition de la saucisse sur le Dentenberg

La passion pour les bonnes saucisses a pris Peter Hofer pour la première fois au printemps 2016. La saucisse est son yoga et sa passion. Des épices de choix bio, de la Cucina un sens aigu de la bonne chair et beaucoup de créativité font de ses saucisses des gourmandises spéciales.



Spahni Metzgerei AG

Le juste équilibre entre tradition et modernité et l'ouverture aux besoins en constante évolution de la clientèle sont la clé de cette histoire à succès.



Gourmador frigemo ag

Frais tous les jours - directement des champs - Gourmador Zollikofen est le spécialiste des fruits et légumes frais, des produits laitiers et des produits surgelés dans la grande région de Berne.



Notre sélection de boissons comprend des thés sélectionnés de **LÄNGGASS-TEE SÉLECTION**, les sirops naturels du **Sirupier de Berne**, les meilleurs cafés de **Blasercafé** et les spiritueux authentiques de la distillerie **Berner Mathebrennerei**. Ces fournisseurs locaux sont de fiers représentants des traditions artisanales à Berne. Nous sommes ravis et heureux de pouvoir présenter leurs produits dans notre carte.

Déclaration

Porc	Suisse	Chevreuil	EU
Bœuf	Suisse	Cerf	EU
Veau	Suisse	Pain/produits de boulangerie	Suisse
Poulet	Suisse	Toast	France

Allergies et intolérances

Notre équipe du service vous renseigne volontiers sur les différents allergènes que contient notre offre.

SALADE & TARTARE – quelque chose de léger du jardin et de la ferme

Salade verte de saison	 	Entrée 9.00	Bowl
Salade mêlée	 	11.00	
Salade Bärenhöfli		18.00	24.00
Salade verte avec concombres, carottes, pomme, lamelles de bœuf et tomates cerises			
Salade fraîche du marché avec concombres, carottes, fromage de chèvre chaud avec thym et miel et légumes marinés		17.00	23.00
Salade de doucette fraîche, œufs, croûtons et lardons		14.00	
<i>Pour nos salades, nous vous proposons à choix : sauce française, italienne, balsamique, ou notre vinaigrette Bärenhöfli</i>			
Tartare de champignons des bois sur carpaccio de betterave rouge, avec oignons, noix et citron		17.00	
Crème de potiron à l'Amaretto		13.00	
Tatare de bœuf accompagné de toast et beurre		140 gr. 28.00	210 gr. 37.00
<i>Pour agrémenter Calvados (40 % vol.) ou Cognac (40 % vol.)</i>		2cl	5.00
<i>Matte Bio Herbal Gin (Vol. 42 %)</i>		2cl	5.00
Assiette froide avec viande des Grisons, jambon cru, Tête de Moine, gruyère, fromage à rebibes, tomates cocktail et garniture de raisins et noix		23.00	

DU BÄRENHÖFLI – nos classiques à la viande

Peter Hofer - tradition de la saucisse sur le Dentenberg

La passion pour les bonnes saucisses a pris Peter Hofer pour la première fois au printemps 2016. La saucisse est son yoga et sa passion. Des épices de choix bio, de la Cucina un sens aigu de la bonne chair et beaucoup de créativité font de ses saucisses des gourmandises spéciales.



Deux sortes de saucisses, faites à la main, du boucher Dentenberger accompagnées du jus et d'oignons frits Rösti		32.00
Burger Bärenhöfli Burger de bœuf avec Gruyère, concombres, tomates, oignons marinés et ketchup Pommes frites		26.00
Emincé de veau à la crème aux champignons frais Rösti		34.00
Cordon bleu de veau avec Gruyère Pommes frites et légumes du marché		39.00
Escalope de porc panée Pommes frites et légumes du marché		26.00
Suprême de poulet rôti, crème aigre au curry Riz et légumes du marché		28.00
Entrecôte de bœuf rôtie et beurre aux herbes Pommes frites et légumes du marché		42.00

PLATS VÉGÉTARIENS / VÉGANS

Pulled Mushroom Burger, Pleurotes, tomates, oignons, betterave rouge, ketchup et pommes frites **Vegan** 27.00

Stroganov de champignons forestiers avec poivrons, oignons, crème fraîche et rösti  25.00

Falafels de betterave rouge, curry de lentilles et de légumes yaourt au lait d'amandes **Vegan** 26.00

Assiette d'automne végétarienne, vol-au-vent à la sauce champignons, spaetzli fait maison, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et poire au vin blanc 31.00

Assiette d'automne **végétalienne**, vol-au-vent à la sauce champignons, riz, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et poire au vin blanc 31.00

SPECIALITÉS D'AUTOMNE

Escalope de chevreuil rôtie, sauce au genièvre, spaetzli fait maison, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et poire au vin blanc 36.00

Émincé de cerf, sauce gibier à la crème, spaetzli fait maison, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et poire au vin blanc 35.00

Civet de cerf, croûtons et petits oignons, spaetzli fait maison, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et poire au vin blanc 34.00

ASSIETTES POUR ENFANTS

Escalope de porc panée, pommes frites et légumes du marché 10.00

Suprême de poulet à la sauce champignons, riz et légumes du marché 10.00

ÖPFUCHÜECHLI – notre spécialité maison

Dégustez un peu de tradition bernoise. Tous ceux qui habitent à Berne connaissent cette spécialité maison croustillante et fruitée du Bärenhöfli. Depuis des générations, ces beignets aux pommes frits sont préparés directement à base d'une recette maison secrète. Servis en dessert ou en snack, nos légendaires «Öpfuchüechli» sont toujours un régal!

Portion (10 pièces)	17.00
Demi portion (5 pièces)	11.00
Sauce vanille / Brönnti Creme (crème caramel) / sauce cannelle	2.00
2 pièces de beignets aux pommes à choix: glace à la cannelle, sorbet de pomme	8.50
2 pièces de beignets aux pommes Brönnti Creme (crème caramel)	7.50
Assiette de beignets de pommes épicés Bärenhöfli Sauce au chocolat légèrement épicée de chili	
5 pièces	14.00
10 pièces	19.00
Assiette de beignets de pommes Bärenhöfli Sauce vanille, glace à la cannelle et sorbet de pommes	
5 pièces	14.00
10 pièces	19.00

DESSERTS – à déguster et pour le plaisir

Mini dessert servi en verrine :	5.00
Glace vanille avec vermicelles, (parfumée à la kirsch) meringue et crème chantilly	
Brönnti Creme (crème caramel)	
Glace vanille avec Espresso et crème chantilly (Affogato)	
Brönnti Creme (crème caramel)	10.00
Coupe Danemark	11.00
Café glacé avec crème chantilly	11.00
Une boule de glace à choix:	3.50
Vanille, caramel, café, fraise, cannelle, sorbet de pommes, citron, abricot	
avec crème chantilly	+ 1.50

DESSERTS D'AUTOMNE – toujours un plaisir

Vermicelles (parfumée à la kirsch) avec crème chantilly	petit 8.00	10.00
Coupe Nesselrode	12.00	14.00
Vermicelles (parfumée à la kirsch), meringue et glace à la vanille		
Automnale assiette de beignets de pommes		
Pruneaux au vin porto, glace à la cannelle et sorbet à la prune		
5 pièces		14.00
10 pièces		19.00

MOCKTAILS – tout le goût, sans alcool

„Öpfu-Bäreuzober“

À la première gorgée, la douceur du sirop de pommes rencontre la fraîcheur pétillante du Prosecco, tandis que l'eau minérale confère à la boisson une légèreté vivifiante. 9.00

„Bärenhöfli's Gin Fiz“

Une boisson intéressante et rafraîchissante à base de gin sans alcool, Prosecco et Ginger Ale. La combinaison harmonieuse des différents arômes crée une expérience gustative équilibrée. 10.50

„NOgroni“

Les connaisseurs apprécieront l'expérience du Nogroni sans alcool. C'est une boisson élégante et rafraîchissante, légèrement amère, composée de Vermouth et Gin sans alcool, et de Sanbitter. 10.00

Matte Apérosenza

Découvrez Apérosenza – l'apéritif sans alcool issu de la distillerie Matte à Berne : la saveur amère de la gentiane rencontre la fraîcheur des agrumes, relevée par le thym et le romarin. Mélangé à un mousseux sans alcool, c'est l'apéro idéal pour les jours où l'on veut garder les idées claires. 9.50

COCKTAILS – savoureux & pétillant

Sarti Spritz – avec prosecco et soda 11.00

Sarti Lemon– avec bitter lemon 11.00

La réinterprétation moderne du Spritz traditionnel : le Sarti Rosa charme par ses notes florales, un délicat fruité de baies et une amertume raffinée.

Aperol Spritz – Pétillant, fruité, estival 11.00

Un classique italien rafraîchissant à la robe orange éclatante.

Hugo – Floral, frais, envoûtant 11.00

Un cocktail rafraîchissant du Tyrol du Sud : sirop de fleur de sureau, menthe fraîche et citron vert se marient au prosecco et à une touche de soda pour un drink parfumé, légèrement sucré.

EAU & SIROP – Pour étancher la soif

Boissons à la pression

"Bärenhöfli" Eau gazeuse ou non gazeuse
Citro

3 dl	5 dl	10 dl
4.00	5.50	8.40
4.20	5.70	

Thé froid maison à la menthe et au citron

4.20 5.70

Bouteille 3,3 dl

Rivella rouge ou bleu

Pepsi, Pepsi zero

Ramseier Süssmost (jus de pomme)

Michel Schorle (mélange de jus de pomme et d'eau minérale gazeuse)

Sinalco

4.90

Bouteille 2 dl

Schweppes Bitter Lemon, KINLEY Tonic Water

Chinotto San Pellegrino

Sanbitter San Pellegrino (1dl)

Jus d'orange Michel, Jus de tomate Michel

4.90

Ramseier "Suure Moscht" claire (Vol. 4,9 %)

4.9dl 6.80

Srop du "Sirupier de Berne"

Le Sirupier de Berne est un producteur local de sirops et pour boissons de haute qualité. Il se caractérise par l'utilisation d'ingrédients naturels et de méthodes de production traditionnelles. Le Sirupier de Berne travaille souvent avec des paysans et des fournisseurs régionaux afin d'utiliser des ingrédients frais de la plus haute qualité.



Sirop gazeux ou naturel

3dl	5dl
4.20	5.70

Fleurs de sureau - Le sureau fait des miracles !

Mélisse citronnée - La note citronnée et fraîche transmet une ambiance joyeuse.

Cassis - Son goût est aussi intensif que sa couleur rouge foncé

BIERE– Herrgöttli jusqu'à la Pale Ale

Feldschlösschen, qui a son siège à Rheinfelden AG, est la première brasserie et le plus grand distributeur de boissons de Suisse. Depuis sa création en 1876, l'entreprise Feldschlösschen a une vision : brasser la meilleure bière de Suisse, créer quelque chose d'exceptionnel, se développer en permanence - tout en respectant l'homme, la nature et l'environnement.



Bières à la pression

		2 dl	3 dl	5 dl
Gurten Bäre Gold	(Vol. 5,2 %)	4.50	4.80	7.30
Feldschlösschen Amber	(Vol. 5,4 %)	4.90	5.20	7.90

Bière en bouteille 3,3 dl

Valaisanne Zwickel	(Vol. 5,4%)			6.50
Valaisanne Pale Ale	(Vol. 5,2%)			6.50
Valaisanne Brune	(Vol. 5,5%)			6.50

Bière en bouteille 5 dl

Schneider Weisse	(Vol. 5,4 %)			7.30
------------------	--------------	--	--	------

Bière sans alcool 3,3 dl

Feldschlösschen sans alcool	(Vol. < 0,6%)			4.70
Valaisanne sans alcool	(Vol. 0,0%)			5.20

ALCOOLS FORTS – artisanat bernois

Pour commencer, faire une pause ou finir en beauté, voici une sélection de boissons à la personnalité affirmée. La Berner Mattebrennerei distille de façon manuelle en Vieille Ville de Berne. Elle est une distillerie locale qui produit des spiritueux et des liqueurs de qualité. En lien avec la nature et les traditions, ses produits personnifient l'authenticité de la région.



Arangino Spritz (Vol. 23 %)

11.00

L'intense Matte Arangino a été créé avec des oranges amères, de la gentiane et de la racine de rhubarbe et convainc par sa parfaite harmonie de notes amères, fruitées et sucrées.

Matte Sloe Gin Tonic (Vol. 28 %)

12.00

Pour le Sloe Gin, les prunelles sont récoltées aux bords de l'Aar et mises à macérer avec du dry gin, de la cardamome, de la tonka et des noyaux d'abricot. Ce mélange mûrit jusqu'à ce que son arôme se soit intensivement développé. Fruité, subtilement sucré et légèrement amer, il présente des arômes de genièvre, de prunelles et d'amandes.

Matte Bio Herbal Gin (Vol. 42 %)

4cl 11.00

Le Gin bio d'haute qualité, distillé avec du genièvre corsé, du meilleur jus de pomme bernois et du romarin épicé. Un gin suisse de la meilleure qualité Bio-Bourgeon. Distillé pour répondre aux exigences les plus élevées – pour tous ceux qui ne se contentent pas de boire du gin, mais qui le savourent.

Matte Bio Vodka (Vol. 40 %)

4cl 12.00

Vodka bio de la plus haute qualité, distillée à partir de céréales gorgées de soleil. Filtrée plusieurs fois et affinée avec une eau pure de Berne. Vodka suisse de qualité Bio-Bourgeon.

Matte Vieille Williams (Vol. 38 %)

2cl 10.00

Cette noble Vieille Williams, produite à partir de poires Williams suisses, vieillit plusieurs années dans d'anciens fûts de bourbon en chêne blanc. Cette longue maturation crée une parfaite harmonie entre la richesse fruitée des poires et les délicates nuances boisées. Un brandy artisanal bernois élevé à la perfection.

EAU-DE-VIE – pour l'apéritif ou digestif

		cl	
Vermouth blanc	(Vol. 15,5 %)	4	8.50
Vermouth rouge	(Vol. 15,5 %)	4	8.50
Cynar	(Vol. 16,5%)	4	8.50
Campari	(Vol. 23,0%)	4	8.50
Pastis	(Vol. 45,0%)	4	8.50
Appenzeller	(Vol. 29,0%)	4	8.50
Calvados	(Vol. 40,0%)	2	8.00
Kirsch	(Vol. 40,0%)	2	8.00
Vieille Prune	(Vol. 40,0%)	2	9.50
Jägermeister	(Vol. 35,0%)	2	8.00
Rum Bacardi	(Vol. 37,5 %)	4	8.50
Whiskys			
Chivas Regal	(Vol. 40,0%)	4	12.50
Glenfiddich	(Vol. 40,0%)	4	13.50
Single Malt Whisky 12years			
Liqueurs			
Amaretto	(Vol. 28,0%)	4	8.00
Baileys	(Vol. 17,0%)	4	8.00
Limoncello	(Vol. 30,0%)	2	8.50
Cognac Weinbrand			
Rémy Martin	(Vol. 40,0%)	2	9.00
Grappa			
	(Vol. 41,0 %)		
Grappa di Barolo, Paesanella		2	10.00
Grappa di Brunello, Paesanella		2	10.50
Grappa di Moscato, Paesanella		2	9.50

SPECIALITES DE CAFE

L'amour du café est une longue tradition chez Blasercafé. Depuis sa fondation en 1922, Blasercafé est entièrement en mains de la famille et est aujourd'hui dirigé par la quatrième génération. Pour eux, Berne est synonyme de patrie. Blasercafé s'engage pour une culture durable et des pratiques commerciales équitables dans l'industrie du café.



Café Crème	4.50
Espresso	4.50
Espresso macchiato	5.10
Espresso double	6.00
Ristretto	4.50
Café au lait	4.50
Latte macchiato	5.10
Iced Latte macchiato	5.10
Cappuccino	5.10
Ovomaltine froid ou chaud	4.50
Caotina froid ou chaud	4.50

LÄNGGASS-THE – le thé comme art artisanal

Länggass-Tee est une manufacture de thé renommée à Berne, tenue par la famille Lange AG, spécialisée dans la sélection et la distribution de spécialités de thé de haute qualité. Sa philosophie est basée sur l'amour du thé et la recherche de la meilleure qualité.



Läng
Gass
Tee®

Thé Länggass

4.80

Berner Rosen

Ce thé aux fruits et aux fleurs est une composition traditionnelle du jardin des paysans Bernois. Il s'agit d'un mélange de morceaux pommes, de karkadé, de pétales de roses, de tilleul, d'orties.

Ginger Lemon

Un mariage réussi de plantes aux notes citronnées (citronnelle, thym citronné, souci), réchauffé par le gingembre et de pommes sucrées. Réchauffe et rafraîchit en même temps.

Indian Chai

Thé noir indien aux épices typiques telles que la cardamome, la coriandre, le gingembre, le poivre et la cannelle. On prétend qu'il active les rêves...

Jasmine Pearl

Thé vert chinois aromatisé aux fleurs de jasmin par un procédé complexe. Un thé léger et frais pour le plaisir.

Menthe du Maroc

La traditionnelle menthe d'Afrique du Nord donne un thé clair et rafraîchissant

Mélange Rouge

Le mélange d'herbes impressionne par sa couleur rouge intense. Le poivre et la menthe à la pomme neutralisent l'acidité du karkadé, ce qui donne une infusion rafraîchissante et désaltérante.

Verveine

L'infusion classique pour chaque moment. Une tisane qui réchauffe.

Assam Halmari

Le thé noir corsé vient de l'un des meilleurs jardins de thé d'Inde. Son goût est malté et corsé.