



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN
BERN



BIENVENUE AU WÄBERE

TERRE À TERRE & CONTEMPORAIN

NOUS NE SERVONS QUE DE LA VIANDE SUISSE
LES EXCEPTIONS SONT DÉCLARÉES

11 H 30 – 13 H 45
&
18 H 00 – 21 H 30

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES
À PROPOS DES INGRÉDIENTS DANS NOS PLATS,
QUI PEUVENT PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES,
NOTRE PERSONNEL DE SERVICE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS FOURNIR DES
INFORMATIONS SUR DEMANDE.

SI VOUS SOUHAITEZ PARTAGER UN PLAT, NOUS FACTURONS CHF 3.00 PAR PERSONNE
TOUS LES PRIX SONT EN FRANCS SUISSES, TVA.



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Entrée

- ✔ **Salades de feuilles colorées & graines grillées** 9.00
- ✔ **Salade Wäbere mêlée avec œuf & Croutons** 12.00
avec lard 14.00
- ✔ **Salades printanières colorées aux asperges vertes** 14.00
au saumon des Alpes suisses mariné à la maison 18.50
- Nous servons nos salades avec notre vinaigrette maison*
- Apéro de Wäbere – planche** 32.00
Coppa, lard et saucisses fumées d'Oberbalm & deux sortes de fromages
- ✔ **Chou-rave – Carpaccio** 16.50
Chanterelles sautées, Gruyère & vinaigrette aux herbes
- ✔ **Soupe Wäbere de saison** 10.00
Nous nous ferons un plaisir de vous informer sur notre offre quotidienne
- Tartare de bœuf de Wäbere** 33.00
Épicé mariné dans le style de la maison, pain grillé & beurre en apéritif 28.00
à volonté avec du cognac, du whisky ou du calvados

Vin recommandé

- blanc 10cl
Wäbere Wy, Yvorne AOC 5.00
Chasselas, Chablais
- Compleo Cuvée Blanc, Vin de Pays Suisse** 6.00
Pinot Gris & Chardonnay, Zürich
- Rosé
Aagne Rosé AOC 7.50
Pinot Noir, Schaffhausen
- Rouge
Aione IGT 9.00
Sangiovese, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon, Toskana - Italien
- Compleo Cuvée Noire, Von de Pays Suisse** 6.80
Pinot Noir, Gamaret & Cornalin, Zürich



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



De la fromagerie

Fondue au fromage « mélange maison »

servi avec du pain & des pommes de terre

✓ Classique	28.00
✓ Chili	28.50
✓ Tomate	29.00
✓ Champignon	29.00
Rustique au larde	29.50

✓ **Raclette « Classique – Vulcano » à discrétion** 28.50

avec pommes de terre, oignons blancs, cornichons & pommes

avec lard, oignons & champignons 32.50

De la pierre brûlante

Steak Hohrücken de la vallée de l'Aar Porc DUROC

150g 300g

29.50 37.50

Médaille de filet de bœuf

52.00 65.00

Entrecôte de bœuf

45.00 56.00

Ces plats sont servi avec des frites & du beurre aux herbes maison

à partir de 2 personnes

Fondue Chinoise

par personne 69.00

Fondue Bourguignonne

par personne 69.00

*300 grammes de bœuf & veau coupée à la main par personne,
Sauces diverses, servi avec des frites, du riz ou des spaetzli*

Supplément viande

200g 20.00

Saviez-vous que...

Confort bernois

Ils parlent 4,9 syllabes par seconde et 1,05 mètre de distance par seconde

Remettez-le. En moyenne. Il a été scientifiquement prouvé que

les Bernois sont lents, plus lents que, par exemple,

les habitants de Zurich ou du Valais, dont le dialecte est marqué par des voyelles plus courtes et se débrouille avec moins de pauses. Et les Bernois sont également à pied.

Les Bernois ne sont pas les plus rapides. La population de Singapour est située sur le

Le meilleur du monde et est presque deux fois plus rapide que le local. Puits

et?

N'est-ce pas précisément ce confort qui fait la qualité de vie particulière à Berne?



Pasta

- ✔ **Penne aux champignons sautés** 23.00
Sauce crémeuse aux herbes, tomates cerises fraîches & ail
- Penne aux lanières de bœuf et de veau sautées** 31.00
Sauce crémeuse aux herbes, tomates cerises fraîches & ail

Roesti

- ✔ **Wäbere – Roesti** 21.50
Raclette & œuf au plat d'Edgar d'Ueberstorf
- Bernois – Roesti** 24.00
Lard, Raclette & œuf au plat d'Edgar
- ✔ **Printemps – Roesti** 24.00
Ragoût d'asperges, fromage Brie & pesto maison à l'ail des ours
avec œuf au plat d'Edgar 26.00

Hors de l'eau

- Filet de pêche aux pâtes à bière de Rubigen** 38.00
Riz sec et sauce tartare

Wäbere typique

- Cordon – bleu de porc à la Wäbere** 37.00
Frites & légumes du marché
- Entrecôte « à la Wäbere »** 45.00
Frites & légumes du marché
- Emincé de veau à la zurichois** 38.00
Roesti
- Foie de veau avec sauce de vin de Porto** 36.00
Oignons, ail & roesti
- Saucisse rôtie à la Wäbere** (légèrement piquant, porc) 26.00
Sauce aux oignons & Roesti
- Jarret de porc au sou vide – jarret grillé** (temps d'attente env. 25 min.) 37.00
Sauce à la bière & pommes de terre à la Wäbere



Eau minérale & Boissons sucrées

<u>Ouvrir</u>	20cl	30cl	50cl
Hahnenwasser	0.80	1.20	2.00
Hausgemachter Ischtee	3.60	4.60	6.60
Rhätünser Citro	3.60	4.60	6.60
<u>Bouteilles</u>			
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	75cl		7.50
Rhätünser mit Kohlensäure	35cl		4.70
	50cl		6.00
Arkina Nature	35cl		4.70
	50cl		6.00
Coca Cola oder Coca Cola Zero	33cl		5.20
Sinalco	33cl		5.20
Rivella rot oder blau	33cl		5.20
Möhl Apfel – Shorley	33cl		5.20
Tonic Water	20cl		5.50
Bitter Lemon	20cl		5.50
Orangen – oder Tomatensaft	20cl		5.50
San Bitter	10cl		5.50

Bière & Cidre

<u>Ouvrir</u>		20cl	30cl	50cl
Gurten Bären Gold	5.2% vol.	4.00	5.00	7.00
Gurten Zhäringer Amber	5.4% vol.	4.80	5.80	7.80
Braufrisch	5.0% vol.	4.80	5.80	7.80
Schneider Weisse Original	5.4% vol.	5.00	6.00	8.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	<0.5% vol.	4.00	5.00	7.00
Panaché oder Henaché		4.00	5.00	7.00
<u>Cidre</u>				
Möhl Apfelwein, trüb	4% vol.	50cl		7.20
Möhl Apfelwein, trüb	alkoholfrei	50cl		7.00



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Apéro – «Zero»

San Bitter – Spritz	8.50
Ago, Hugo sans alcool	8.50
«Zero» Gin – Tonic	8.50
«Zero» Aperol – Spritz	8.50

Apéritif

Limoncello – Spritz			11.00
Ingwerer – Spritz			13.00
Aperol – Spritz			11.00
Hugo			11.00
Vin blanc, aigre doux ou doux			8.00
Blanc Cassis			8.50
Kir – Royal			13.50
Bombay Sapphire Dry Gin – Tonic			14.00
Campari	23% vol.	4cl	7.00
Campari – Soda			8.00
Campari – Orange			9.00
Cynar	16.5% vol.	4cl	7.00
Cynar – Orange			9.00
Martini bianco ou rosso	15% vol.	4cl	7.00
Martini bianco ou rosso-Orange			9.00
Appenzeller Alpenbitter	29% vol.	4cl	7.00
Ramazotti	30% vol.	4cl	7.00
Pastis «51»	45% vol.	2cl	7.00

Boissons chaudes

Kaffee / Espresso / Ristretto / Tee	4.60
Schale / Cappuccino	5.10
Latte Macchiato	5.50
Espresso double	6.00
Espresso coretto / Kaffee fertig oder Luz	7.50
Ovomaltine, chaud ou froid	5.10
Caotina, chaud ou froid	5.10



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Vins au verre

<u>Vin mousseux</u>	10cl
BURKHALTER – GROUP – CHAMPAGNE, BLANC BRUT, <i>Joseph Perrier & Fils, FR</i>	12.50
Prosecco DOC – Millesimato, Vigna Verde, <i>Italien</i>	8.50
Val d'Eve, Rosé ½ Sec Mousseux, <i>Charles Rolaz, Genf / Wallis</i>	8.50
<u>Blanc</u>	10cl
Wäbere Wy, Yvorne, AOC, <i>Riem & Daepf</i>	5.00
Compleo Cuvée Blanc, Vin de Pays Suisse, <i>Staatskellerei Zürich</i>	6.00
Lansilò bianco di Merlot Ticino, DOC, <i>Cantina il Cavaliere</i>	7.00
Aigle Chapelle, AOC, <i>Bernard Cavé</i>	8.00
Petite Arvine AOC, <i>Jean – René Germanier</i>	9.00
Roero Arneis, Porello, DOCG, <i>Camestri, Italien</i>	7.50
<u>Rosé</u>	10cl
Aagne Pinot Noir Rosé, AOC, <i>Familie Gysel</i>	7.50
<u>Rouge</u>	10cl
Aione IGT, <i>Podere L'Alone, Italien</i>	9.00
Compleo Cuvée Noire, Von de Pays Suisse, <i>Staatskellerei Zürich</i>	6.80
Humagne rouge du Valais, les Félines, <i>Charles Rolaz</i>	8.00
Cornalin du Valais, les Félines, <i>Charles Rolaz</i>	8.50
Ferratus AO, DO, Tempranillo, <i>Cuevas Jimenez, Spanien</i>	6.80

SAVIEZ-VOUS QUE...

PANNEAUX DE SIGNALISATION COLORÉS

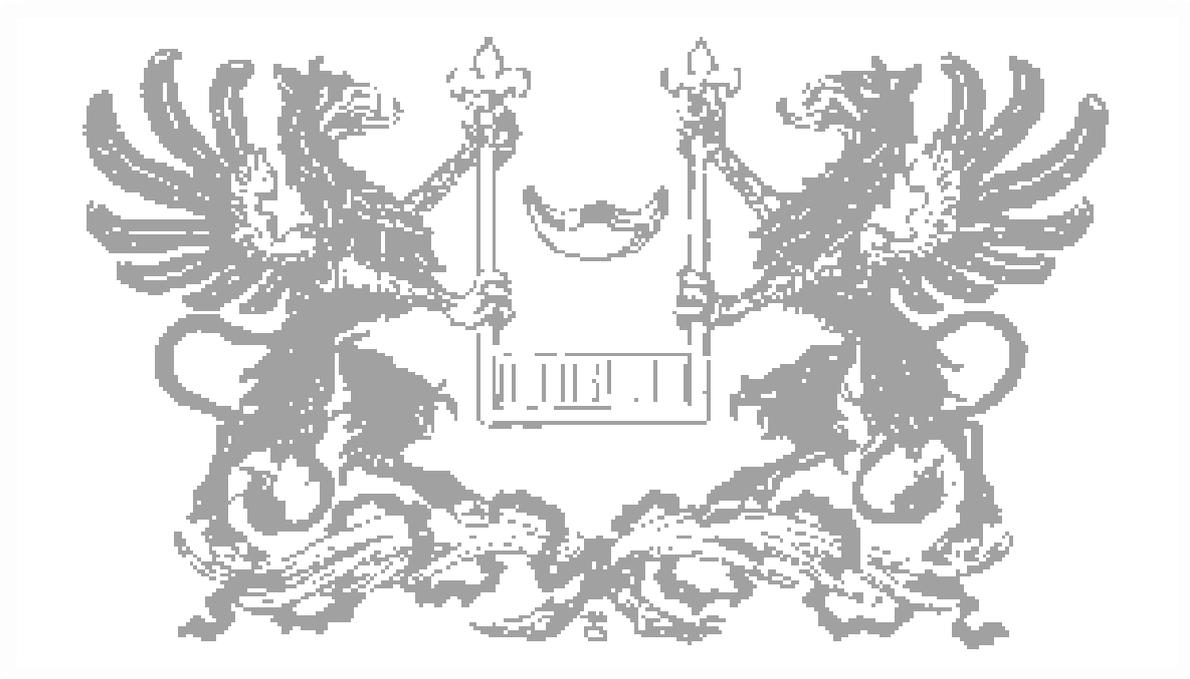
ROUGE, JAUNE, VERT, BLANC, NOIR. DANS CET ORDRE SE TROUVENT LES RUELLES DE LA VIEILLE VILLE DE BERNE.

LA DIVISION DE LA VIEILLE VILLE EN COULEURS EST PROBABLEMENT DUE AUX FRANÇAIS. LORSQUE LES TROUPES DE NAPOLÉON ONT ENVAHI LA SUISSE EN 1798 ET OCCUPÉ BERNE, DES PANNEAUX DE SIGNALISATION COLORÉS ONT ÉTÉ INTRODITS DANS LA VIEILLE VILLE. SOI-DISANT, POUR QUE LES SOLDATS PUISSENT S'ORIENTER DANS LA VIEILLE VILLE EN FONCTION DES SECTEURS DE COULEUR ET RETROUVER LEUR CHEMIN VERS LEUR CAMP DE NUIT APRÈS LES BEUVERIES.

EN OUTRE, LE GÉNÉRAL FRANÇAIS SCHAUENBURG AVAIT ÉGALEMENT LES ALLÉES EN FRANÇAIS. LA JUNKERNGASSE D'AUJOURD'HUI, PAR EXEMPLE, EST DEVENUE LA « RUE DES GENTILS HOMMES ». SI VOUS REGARDEZ DE PLUS PRÈS À L'ANGLE DE LA JUNKERNGASSE 58 ET DE LA KREUZGASSE, VOUS POUVEZ TOUJOURS VOIR L'ANCIEN NOM FRANÇAIS – PEINT EN BELLES LETTRES SUR LE MUR.



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN
BERN



SI VOUS SOUHAITEZ PARTAGER UN PLAT, NOUS FACTURONS CHF 3.00 PAR PERSONNE
TOUS LES PRIX SONT EN FRANCS SUISSES, TVA.