



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
&
18H00 – 21H30

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 DE 7,7%.



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Entrée

- ✔ **Salade doucette avec œuf & croûtons** 15.50
avec lard 17.50

- ✔ **Salades de feuilles colorées & graines grillées** 9.00

- ✔ **Salade Wäbere mêlée avec œuf & Crôutons** 12.00
avec lard 14.00

Nous servons nos salades avec notre vinaigrette maison

- Assiette d'apéro à la Wäbere** 30.00
Bœuf sec, jambon de pays,
Saucisse sèche Emmental & deux sortes de fromage

- ✔ **Chioggia – Betterave carpaccio** 14.50
avec champignons, fromage Feta & vinaigrette de airelles

- ✔ **Soupe fait maison au Potiron** 11.50
Huile, graines & crumble amaretti

- Tartare de bœuf de Wäbere** 33.00
Épicé mariné dans le style de la maison,
avec 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 – Schweiz

Compleo Cuvée Blanc, Vin de Pays Suisse 6.00
Pinot Gris & Chardonnay, Zürich – Schweiz

Rosé

Aagne Rosé AOC 7.50
Pinot Noir, Schaffhausen – Schweiz

Rouge

Aione IGT 8.50
Sangiovese, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon, Toskana - Italien

Compleo Cuvée Noire, Von de Pays Suisse 6.80
Pinot Noir, Gamaret & Cornalin, Zürich

Mas Bécha Barrique, AOP BIO 8.50
Syrah, Grenache, Mourvedre, Côtes du Roussillon – Frankreich



De la fromagerie

Fondue au fromage « mélange maison »

servi avec du pain & des pommes de terre

✓ Classique	27.00
✓ Chili	27.50
✓ Tomate	28.00
✓ Champignon	28.00
Rustique au larde	29.00

✓ 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

Médailon 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?



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Pasta

- ✓ **Penne avec champignon** 23.00
Sauce à la crème de tomates, chili & ail
- Penne avec lamelles de viande de veau** 31.00
Sauce à la crème de tomates, chili & ail

Roesti

- ✓ **Wäbere - Roesti** 21.00
Raclette & œuf au plat d'Edgar d'Ueberstorf
- Bernois - Roesti** 24.00
Raclette, œuf au plat d'Edgar & lard
- ✓ **Automne- Roesti** 22.00
Poire, confit d'airelles & raclette

Fish & Chips

- Filet de pêche aux pâtes à bière de Rubigen** 38.00
Frites & 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
Oignons sauce & Roesti



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Eau minérale & Boissons sucrées

<u>Ouvrir</u>	20cl	30cl	50cl
L'eau du robinet	0.80	1.20	2.00
Thé froid fait à la maison	3.50	4.50	6.50
Adelbodner Citro	3.50	4.50	6.50

Bouteilles

Eau de table gazéifié ou non gazéifié	75cl		7.50
Henniez gazéifié ou non gazéifié	33cl		4.50
	50cl		6.00
Coca Cola ou Coca Cola Zero	33cl		5.00
Rivella ou oder blau	33cl		5.00
Möhl Apfel-Shorley	33cl		5.00
Schweppes Tonic Water	20cl		5.00
Schweppes Bitter Lemon	20cl		5.00
Michel Jus d'oranges ou de tomates	20cl		5.00
San Bitter	10cl		5.00

Bière & Cidre

<u>Ouvrir</u>		20cl	30cl	50cl
Calanda Lager	5.2% vol.	3.80	4.90	6.90
Ittinger Amber	5.2% vol.	4.80	5.50	7.50
Erdinger Weissbier	5.6% vol.	4.80	5.50	7.50
Eichhof Klosterbräu	5.2% vol.	4.80	5.50	7.50
Panaché oder Henaché		3.80	4.90	6.90

Bouteilles

Bärner Müntschi	4.8% vol.	33cl		6.50
Calanda 0.0%	sans alcool	33cl		6.00

Cidre

Möhl Cidre, sombre	4% vol.	50cl		7.00
Möhl Cidre, sombre	sans alcool	50cl		6.80



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, Frankreich</i>	12.50
Prosecco DOC - Millesimato, <i>Vigna Verde, 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>	7.50
Petite Arvine du Valais, <i>Charles Rolaz</i>	8.00
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'AIONE, Italien</i>	8.50
Compleo Cuvée Noire, Von de Pays Suisse, <i>Staatskellerei Zürich</i>	6.80
Mas Bécha Barrique, AOP <i>BIO, Domaine Mas Bécha, Frankreich</i>	8.50
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

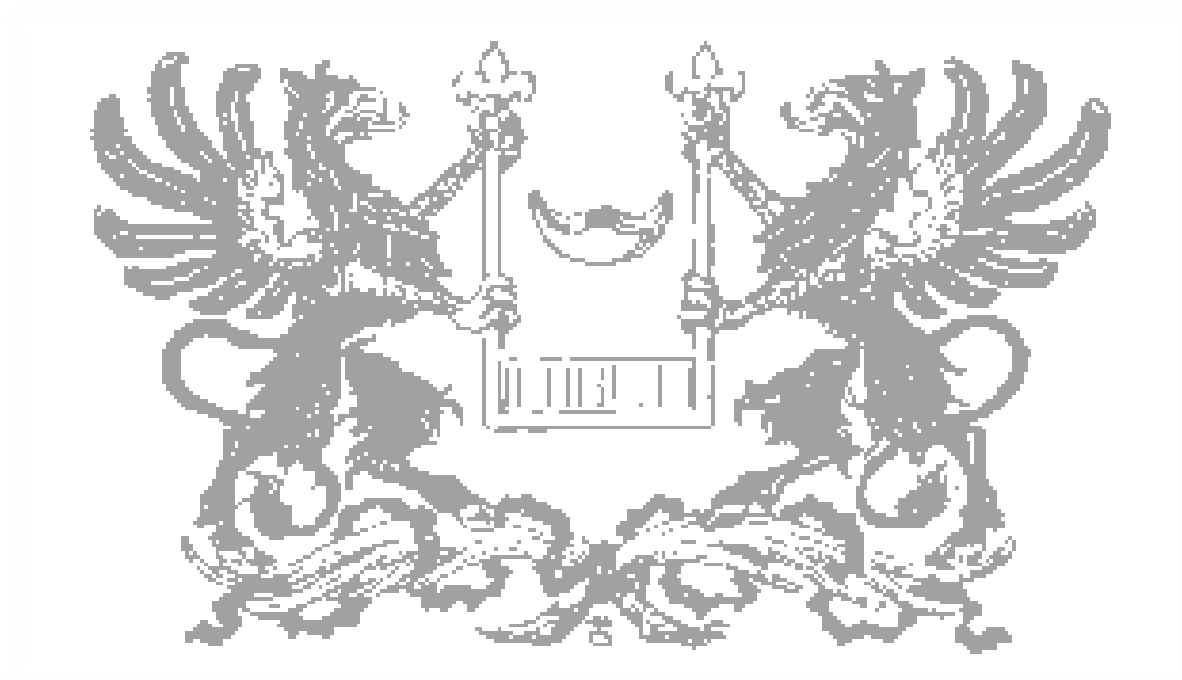
ROUGE, JAUNE, VERT, BLANC, NOIR. DANS CET ORDRE SE TROUVENT LES RUELLES DE LA VIEILLE VILLE DE BERNE.

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 DE 7,7%.