

WILLKOMMEN IR WÄBERE

BODENSTÄNDIG
&
ZEITGEMÄSS

WIR SERVIEREN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH
AUSNAHMEN SIND DEKLARIERT

SONNTAGSKARTE
11.30 – 16.00 UHR

ALLERGIEN UND INTOLERANZEN
ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN,
DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIERT SIE UNSER SERVICEPERSONAL AUF ANFRAGE SEHR GERNE.



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Sonntags – Special:

Spätaufsteher Frühstück von 11.00Uhr bis 14.00Uhr 16.00

1 Stück Gipfeli, 2 Stück Hausbrot, Butter, Konfi, Honig, & Greyerzer

mit Spiegelei + 2.00

mit Speck + 2.00

Wäbere`s Club Sandwiches 26.00

Paniertes Pouletschnitzel, Spiegelei, Speck, Tomate & Cocktailsauce

mit Pommes Frites 31.00

✔ **Gärtner`s Club Sandwiches** 21.00

Gebratene Auberginen, Spiegelei, Tomate & Cocktailsauce

mit Pommes Frites 26.00

zum starte

✔ **Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen** 9.00

✔ **Gemischter Wäbere – Salat mit Ei & Crôutons** 12.00

mit Speck 14.00

mit panierten Poulet - Innenfilets 26.00

unsere Salate servieren wir Ihnen an unserem Hausdressing

Wäbere`s Apéro – Brättli 32.00

Coppa, Speck & Rauchwürstli aus Oberbalm & zweierlei Käse

✔ **Saisonale Wäbere – Suppe** 10.00

wir informieren Sie sehr gerne über unser Tagesangebot

Wäbere`s Rindstatar 33.00

würzig mariniert nach Art des Hauses, mit Toast & Butter

als Vorspeise 28.00

nach Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Pasta

- ✓ **Penne mit sautierten Champignons** 23.00
Kräuterrahmsauce, frischen Kirschtomaten & Knoblauch
- Penne mit sautierten Rind & Kalbfleischstreifen** 31.00
Kräuterrahmsauce, frischen Kirschtomaten & Knoblauch

Röschti`s

- ✓ **Wäbere – Rösti** 21.50
Raclettekäse & Spiegelei von Edgar aus Ueberstorf
- Bärner – Rösti** 24.00
Raclettekäse, Spiegelei von Edgar & Speck

Fish & Chips

- Fischknusperli aus Rubigen** 38.00
Trockenreis & Tartarsauce

Typisch Wäbere

- Wäbere`s Schweins Cordon-bleu** 37.00
Pommes frites & Marktgemüse
- Entrecôte «Wäbere-Art»** 45.00
Pommes frites & Marktgemüse
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»** 38.00
Rösti
- Wäbere – Bratwurst** (leicht pikante Schweinsbratwurst) 26.00
Zwiebelsauce & Rösti



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



us dr Molki

Käsefondue «Hausmischung»

serviert mit Brot und Kartoffeln

✔ <i>Klassisch</i>	28.00
✔ <i>Chili</i>	28.50
✔ <i>Tomate</i>	29.00
✔ <i>Champignon</i>	29.00
<i>Rustico mit Speck</i>	29.50

✔ Raclette «Classique – Vulcano» à discrétion	28.50
Kartoffeln, Silberzwiebeln, Cornichons & Apfel	
<i>mit Speck, Zwiebeln & Champignons</i>	32.50

zum verwilä ab 2 Personä

Fondue Chinoise

pro Person 69.00

Fondue Bourguignonne

pro Person 69.00

*pro Person 300 Gramm von Hand geschnittenes Rind & Kalbfleisch,
verschiedene Saucen, dazu Pommes frites, Reis oder Spätzli*

Supplement Fleisch

200g 20.00

WUSSTEN SIE...

BERNER GEMÜTLICHKEIT

*4.9 SILBEN PRO SEKUNDE SPRECHEN SIE UND 1.05 METER STRECKE PRO SEKUNDE
LEGEN SIE ZURÜCK. IM DURCHSCHNITT. ES IST WISSENSCHAFTLICH ERWIESEN, DASS
DIE BERNERINNEN UND BERNER LANGSAM SIND, LANGSAMER ALS BEISPIELSWEISE
DIE ZÜRCHER ODER WALLISER, DEREN DIALEKT MIT KÜRZEREN VOKALEN UND
WENIGER PAUSEN AUSKOMMT. UND AUCH ZU FUSS SIND DIE BERNERINNEN UND
BERNER NICHT DIE SCHNELLSTEN. DIE BEVÖLKERUNG VON SINGAPUR LIEGT AN DER
WELTSPITZE UND IST FAST DOPPELT SO SCHNELL UNTERWEGS WIE DIE HIESIGE. NA
UND?*

IST ES NICHT GERADE DIESE GEMÜTLICHKEIT, DIE DIE BESONDERE LEBENS-QUALITÄT IN BERN AUSMACHT?

WENN SIE EIN GERICHT TEILEN MÖCHTEN, VERRECHNEN WIR CHF 3.00 PRO PERSON
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. GESETZLICHER MWST.



Mineralwasser & Süssgetränke

<u>Offenausschank</u>		20cl	30cl	50cl
Hahnenwasser		0.80	1.20	2.00
Hausgemachter Ischtee		3.60	4.60	6.60
Rhazünser Citro		3.60	4.60	6.60
<u>Flaschen</u>				
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure		75cl		7.50
Rhazünser 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		30cl		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

Bier & Most

<u>Offenausschank</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

Most

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, alkoholfreier Hugo				8.50
«Zero» Gin – Tonic				8.50
«Zero» Aperol – Spritz				8.50

Gespritztes & Apéro

Limoncello – Spritz				11.00
Ingwerer – Spritz				13.00
Aperol – Spritz				11.00
Hugo				11.00
Weisswein, süss oder sauer				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 oder rosso	15% vol.	4cl		7.00
Martini bianco oder rosso-Orange				9.00
Appenzeller Alpenbitter	29% vol.	4cl		7.00
Ramazotti	30% vol.	4cl		7.00
Pastis «51»	45% vol.	2cl		7.00

Warme Getränke

Kaffee / Espresso / Ristretto / Tee				4.60
Schale / Cappuccino				5.10
Latte Macchiato				5.50
Espresso doppio				6.00
Espresso coretto / Kaffee fertig oder Luz				7.50
Ovomaltine, warm oder kalt				5.10
Caotina, warm oder kalt				5.10

WENN SIE EIN GERICHT TEILEN MÖCHTEN, VERRECHNEN WIR CHF 3.00 PRO PERSON
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. GESETZLICHER MWST.



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Weine im Offenausschank

<u>Schaumwein</u>	10cl
BURKHALTER – GROUP – CHAMPAGNE, BLANC BRUT , <i>Joseph Perrier & Fils, FR</i>	12.50
Haus – Prosecco	8.50
Val d'Eve, Rosé ½ Sec Mousseux, <i>Charles Rolaz, Genf / Wallis</i>	8.50
<u>Weiss</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>Rot</u>	10cl
Aione IGT, <i>Podere L'Alone, Italien</i>	9.00
Compleo Cuvée Noire, Vin 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
Exelsis Rouge Vin de Pays Suisse, <i>Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabarnet, Charles Rolaz</i>	8.00

WUSSTEN SIE...

FARBIGE STRASSENSCHILDER

ROT, GELB, GRÜN, WEISS, SCHWARZ. IN DIESER REIHENFOLGE SIND DIE GASSEN DER BERNER ALTSTADT. DIE EINTEILUNG DER ALTSTADT IN FARBEN IST WOHL DEN FRANZOSEN ZU VERDANKEN.

ALS 1798 NAPOLEONS TRUPPEN IN DER SCHWEIZ EINFIELEN UND BERN BESETZTEN, WURDEN IN DER ALTSTADT DIE FARBIGEN STRASSENSCHILDER EINGEFÜHRT. ANGEBLICH, DAMIT SICH DIE SOLDATEN IN DER ALTSTADT NACH FARBSEKTOREN ORIENTIEREN KONNTEN UND NACH DEN TRINGKELAGEN DEN WEG IN IHR NACHTLAGER WIEDERFANDEN.

ZUSÄTZLICH LIESS DER FRANZÖSISCHE GENERAL SCHAUENBURG DIE GASSEN AUCH AUF FRANZÖSISCH ANSCHREIBEN. DIE HEUTIGE JUNKERNGASSE WURDE ZUM BEISPIEL ZUR «RUE DES GENTILS HOMMES». WER AN DER ECKE JUNKERNGASSE 58 ZUR KREUZGASSE ETWAS GENAUER HINSCHAUT, SIEHT DIE ALTE FRANZÖSISCHE BEZEICHNUNG NOCH IMMER – IN SCHÖNEN LETTERN AN DIE WAND GEMALT.

WENN SIE EIN GERICHT TEILEN MÖCHTEN, VERRECHNEN WIR CHF 3.00 PRO PERSON
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. GESETZLICHER MWST.



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



DIE ZUNFT ZU WEBERN HEUTE

WEBERN IST EINE DER 13 STADTBERNISCHEN ZÜNFTEN UND GESELLSCHAFTEN DEREN HISTORISCHEN SPUREN AUF DEN ANFANG DES 14. JAHRHUNDERTS ZURÜCK GEHEN. BEREITS IM GROSSEN ZUNFTBRIEF VOM 1. APRIL 1373 WIRD DIE ZUNFT ZU WEBERN ALS VERBAND VON HANDWERKERN GENANNT. AUF WEBERN WAREN DIE WEBER UND WALKER, DIE TUCHMACHER, FÄRBER UND HUTMACHER ZÜNFTIG.

IN NEUER ZEIT, ALS WEBERN NICHT MEHR EINE AUSGESPROCHENE HANDWERKSZUNFT WAR, SAH SIE IN IHREN REIHEN AUCH KÜNSTLER UND GELEHRTE WIE DEN MALER, RADIERER UND BILDHAUER KARL STAUFFER, DEN LITERATUR- UND SPRACHWISSENSCHAFTLER PROFESSOR OTTO VON GREYERZ SOWIE DEN MENSCHENFREUND EMANUEL LUDWIG ZIEGLER, STIFTER DES ZIEGLERSPITALS MIT ZURZEIT RUND 1000 MITGLIEDERN, DEN SOG. STUBENGENOSSEN, IST WEBERN EINE MITTELGROSSE ZUNFT. DER ZUNFTTRAT SETZT SICH AUS DEM OBMANN UND WEITEREN ZEHN WEBERBURGERINNEN UND -BURGERN ZUSAMMEN. WEBERN ERWARB IHR VERMUTLICH ERSTES ZUNFTHAUS 1427 AN DER KRAMGASSE 69 ODER 73 UND IHR ZWEITES 1465 IN DER OBERSTADT AN DER MARKTGASSE 5, WELCHES SIE MHRFACH UMBaute. 1911 ZOG DIE ZUNFT AN DIE GERECHTIGKEITSGASSE 68 IN EINE ALTBERNISCHE LIEGENSCHAFT MIT GASTSTUBE. DAS WIRTEN HATTE BEI DEN WEBERN SEIT EH UND JE GROSSE TRADITION UND NOCH HEUTE BEFINDET SICH IN DIESEM ALTEHRWÜRDIGEN HAUS DAS BEKANNTE RESTAURANT „ZUNFT ZU WEBERN“.