



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
- ✔ **Salade d'été de Wäbere** 12.00  
Salades colorées de feuilles d'été, perles de mozzarella,  
Grenade et gressins de grains entiers  
*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  
Champignons sautés, copeaux de fromage et herbes – vinaigrette
- ✔ **Soupe Wäbere de saison** 10.00  
*Nous nous ferons un plaisir de vous informer sur notre offre quotidienne*

## C'est l'été...

- Tartar de bœuf** 33.00  
Épicé mariné dans le style de la maison, avec du pain grillé et du beurre *en entrée* 28.00  
*avec cognac, whisky ou Calvados au choix*
- «Vitello Tonnato»**  
Épaula de veau rôtie tranchée froide avec sauce au thon 31.50  
*avec frites* 36.00
- Rôti de bœuf, tranché à froid** 34.00  
Frites ou Wäbere mélangé – salade et sauce tartare

## Vin recommandé

- Weiss **10cl**
- Wäbere Wy, Yvorne AOC**, Chasselas, Chablais 5.00
- Compleo Cuvée Blanc, Vin de Pays Suisse**, Pinot Gris & Chardonnay, Zürich 6.00
- Rosé
- Aagne Rosé AOC**, Pinot Noir, Schaffhausen 7.50
- Rot
- Aione IGT**, Sangiovese, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon, Toscana - Italien 9.00
- Exelsis Rouge Vin de Pays Suisse**, Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabarnet, Charles Rolaz 8.00



# RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



## De la fromagerie

### **Fondue au fromage « mélange maison »**

servi avec du pain & des pommes de terre

✓ <i>Classique</i>	28.00
✓ <i>Chili</i>	28.50
✓ <i>Tomate</i>	29.00
✓ <i>Champignon</i>	29.00
<i>Rustique au larde</i>	29.50

✓ **Raclette « Classique – Vulcano » à discrétion** 28.50  
avec pommes de terre & légumes marinés

avec lard, oignons & champignons 32.50

## De la pierre brûlante

**Steak de longe de porc de la vallée de l'Aar (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
- ✔ **Été – Rösti** 24.00  
Légumes antipasti, épinards frais d'été et brie  
*avec œuf au plat par Edgar* 26.00

### Hors de l'eau

- Filets de poisson frits 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



## Eau minérale & Boissons sucrées

<u>Boissons ouvertes</u>	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Eau de robinet	0.80	1.20	2.00
Thé froid, fait maison	3.60	4.60	6.60
Rhazünser Citro	3.60	4.60	6.60
<u>Bouteilles</u>			
Eau de table avec ou sans gaz	75cl		7.50
Rhazünser, gazeuse	35cl		4.70
	50cl		6.00
Arkina Nature	35cl		4.70
	50cl		6.00
Coca Cola ou Coca Cola Zero	33cl		5.20
Sinalco	30cl		5.20
Rivella rouge ou bleu	33cl		5.20
Möhl Apfel – Shorley	33cl		5.20
Tonic Water	20cl		5.50
Bitter Lemon	20cl		5.50
Jus d'orange ou jus de tomate	20cl		5.50
San Bitter	10cl		5.50

## Bière & Cidre

<u>Bières ouvertes</u>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
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, sans alcool	<0.5% vol.	4.00	5.00	7.00
Panaché oder Henaché		4.00	5.00	7.00
<u>Cidre</u>				
Möhl Apfelwein, nuageux	4% vol.	50cl		7.20
Möhl Apfelwein, nuageux	sans alcool	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 ou Luz			7.50
Ovomaltine, chaud ou froid			5.10
Caotina, chaud ou froid			5.10



# RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



## Vins au verre

### Vin mousseux

<b>BURKHALTER – GROUP – CHAMPAGNE, BLANC BRUT,</b> <i>Joseph Perrier &amp; Fils, FR</i>	<b>12.50</b>
Haus – Prosecco	8.50
Val d'Eve, Rosé ½ Sec Mousseux, <i>Charles Rolaz, Genf /Wallis</i>	8.50

### Blanc

Wäbere Wy, Yvorne, AOC, <i>Riem &amp; 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

### Rosé

Aagne Pinot Noir Rosé, AOC, <i>Familie Gysel</i>	7.50
--	------

### Rouge

Aione IGT, <i>Podere L'Alone, Italien</i>	9.00
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

## 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 INTRODUIES 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



## LE ZUNFT ZU WEBERN AUJOURD'HUI

WEBERN EST L'UNE DES 13 GUILDES ET SOCIÉTÉS DE LA VILLE DE ET SOCIÉTÉS DONT LES TRACES HISTORIQUES LE DÉBUT DU 14ÈME SIÈCLE.

DÉJÀ DANS LA GRANDE LETTRE DE LA GUILDE DU 1ER AVRIL 1373 LA GUILDE DES TISSERANDS EST MENTIONNÉE COMME UNE ASSOCIATION D'ARTISANS SUSMENTIONNÉ.

SUR LES TISSERANDS ÉTAIENT LES TISSERANDS ET LES PROMENEURS, LES DRAPERS, LES TEINTURIERS ET LES CHAPELIERS ÉTAIENT GUILDÉS.

DANS LES TEMPS NOUVEAUX, LORSQUE LES TISSERANDS N'ÉTAIENT PLUS UNGUILDE, ELLE VOYAIT AUSSI DANS SES RANGS DES ARTISTES ET DES ÉRUDITS TELS QUE ARTISTES ET ÉRUDITS, TELS QUE LE PEINTRE, GRAVEUR ET SCULPTEUR KARL ST, GRAVEUR ET SCULPTEUR KARL STAUFFER, LE ÉRUDIT LITTÉRAIRE ET LINGUISTIQUE LE PROFESSEUR OTTO VON GREYERZ ET LE PHILANTHROPE LE PHILANTHROPE EMANUEL LUDWIG ZIEGLER, FONDATEUR DU ZIEGLERSPITAL.

DE L'HÔPITAL ZIEGLER AVEC ACTUELLEMENT ENVIRON 1000 MEMBRES, LA SOI-DISANT STUBENGENOSSEN, WEBERN EST UNE GUILDE DE TAILLE MOYENNE.

CORPORATION. LE CONSEIL DE GUILDE EST COMPOSÉ DU PRÉSIDENT ET DU DIX AUTRES MEMBRES DE WEBERN.

WEBERN ACQUIT SA PRÉSUMÉE PREMIÈRE MAISON DE GUILDE EN 1427 À KRAMGASSE 69 OU 73 ET SA SECONDE EN 1465 DANS LA VILLE HAUTE À OBERSTADT À MARKTGASSE 5, QU'ILS ONT RECONSTRUITE PLUSIEURS FOIS.

RECONSTRUIT EN 1911, LA GUILDE A DÉMÉNAGÉ À LA GERECHTIGKEITSGASSE 68 DANS UNE ANCIENNE PROPRIÉTÉ BERNOISE AVEC UNE TAVERNE.

LES TISSERANDS ONT TOUJOURS EU UNE GRANDE TRADITION DE SERVIR DE LA NOURRITURE ET DES BOISSONS, ET ENCORE AUJOURD'HUI, CETTE VÉNÉRABLE MAISON ABRITE LE CÉLÈBRE RESTAURANT « ZUNFT ZU WEBERN ».