

WILLKOMMEN IR WÄBERE

BODENSTÄNDIG
&
ZEITGEMÄSS

WIR SERVIEREN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH
AUSNAHMEN SIND DEKLARIERT

ZUNFTRATSZIMMER

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



zum starte

- ✔ **Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen** 9.00
- ✔ **Gemischter Wäbere – Salat mit Ei & Croutons** 12.00
mit Speck 14.00
- ✔ **Wäbere`s Sommersalat** 12.00
bunte Sommerblattsalate, Mozzarellaperlen, Granatapfel & Vollkorn – Grissini
mit hausmariniertem Schweizer Alpine Lachs 18.50
Unsere Salate servieren wir Ihnen an unserem Hausdressing
- Wäbere`s Apéro – Brättli** 32.00
Coppa, Speck & Rauchwürstli aus Oberbalm & zweierlei Käse
- ✔ **Kohlrabi – Carpaccio** 14.50
sautierte Champignons, Käsespäne & Vinaigrette
- Saisonale Wäbere – Suppe** 10.00
- ✔ *wir informieren Sie sehr gerne über unser Tagesangebot*

äs isch Summer...

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

«Vitello tonnato»

kalt aufgeschnittener Kalbsschulterbraten mit Thunfischsauce 31.50
mit Pommes frites 36.00

Roastbeef, kalt aufgeschnitten 34.00

Pommes frites oder gemischter Wäbere – Salat & Tartarsauce

üsi Wy – Empfähliche

- 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, Toskana - Italien** 9.00
- Exelsis Rouge Vin de Pays Suisse, Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabarnet, Charles Rolaz** 8.00



Pasta

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

Röschtli`s

- ✓ **Wäbere – Rösti** 21.50
Raclettekäse & Spiegelei von Edgar aus Ueberstorf
- Bärner – Rösti** 24.00
Raclettekäse, Spiegelei von Edgar & Speck
- ✓ **Sommer – Rösti** 24.00
Antipastigemüse, frischer Sommerspinat & Brie
mit Spiegelei von Edgar 26.00

Usäm Wasser

- 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
- Kalbsleber mit Portweinsauce** 36.00
Zwiebeln, Knoblauch & 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 & hausgemachtes Essiggemüse	
<i>mit Speck, Zwiebeln & Champignons</i>	32.50

<u>vom heissä Stei</u>	150g	300g
Hohrücken – Steak vom Aaretaler DUROC-Schwein	29.50	37.50
Rindsfiletmedaillon	52.00	65.00
Rindsentrecôte	45.00	56.00

zu diesen Gerichten servieren Ihnen Pommes frites & hausgemachte Kräuterbutter

zum verwilä ab 2 Personä

Fondue Chinoise **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.



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



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 Zhäringler 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

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



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'AIONE, 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“.