



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 de rampon** 14.50
Œuf & croûtons
avec lard 16.50
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
- ✔ **Courge – Carpaccio** 15.50
Feta, Grenade Aione – Huile d'olive & Sel
- ✔ **Soupe Wäbere de saison** 10.00
Nous nous ferons un plaisir de vous informer sur notre offre quotidienne
- Tatar 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
- Rôti de bœuf, tranché à froid** 34.00
Frites ou Wäbere mélangé – salade et sauce tartare

Vin recommandé

Blanc

- St. Saphorin**, Chasselas, Lavaux AOC 7.50
- Hämmerli Zähringer Cuvée Blanc**, Pinot Noir., Chasselas, Sauvignon Blanc, des Trois Lacs 8.00
- La Gabacha**, Sauvignon Blanc, Rueda – Spanien 7.50

Rosé

- Aagne Rosé AOC**, Pinot Noir, Schaffhausen 7.50

Rouge

- Aione IGT**, Sangiovese, C. Franc, C. Sauv., Aione Rosso, Aione Precocce, Toskana, Italien 9.00
- Gayda Sphère Syrah – Pays d'OC IGP**, Syrah, Languedoc – Roussillon, FR 7.00
- Il Moro Merlot del Ticino DOC**, Merlot, Tenuta Castello di Morcote 8.50



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 & 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

- ✔ **Pipe Rigate aux champignons sautés** 23.00
Sauce crémeuse aux herbes, tomates cerises fraîches & ail
- Pipe Rigate 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
- ✔ **Hiver – Roesti** 25.00
Poires – chou rouge, Brie & Pesto de noix
avec œuf au plat d'Edgar 27.00

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



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Eau minérale & Boissons sucrées

<u>Boissons ouvertes</u>	20cl	30cl	50cl
Eau de robinet	0.80	1.20	2.00
Thé froid, fait maison	3.60	4.60	6.60
Rhätzünser Citro	3.60	4.60	6.60

Bouteilles

Eau de table avec ou sans gaz	75cl		7.50
Rhätzünser, 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>		20cl	30cl	50cl
Gurten Bären Gold	5.2% vol.	4.00	5.00	7.00
Gurten Zhäringger 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

Cidre

Möhl Apfelwein, nuageux	4% vol.	50cl		7.20
Möhl Apfelwein, nuageux	sans alcool	50cl		7.00



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



Mocktails

Sir James 101 «Spritz»	8.50
Sir James 101 «Pink Gin & Tonic»	8.50
Sir James 101 «Ginger Mule »	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

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

Blanc

10cl

Wäbere Wy, Yvorne AOC, <i>Chasselas, Riem & Daepf</i>	5.50
St. Saphorin, <i>Chasselas, Lavaux AOC, Riem & Daepf</i>	7.50
Hämmerli Zähringer Cuvée Blanc, <i>Pinot Noir., Chasselas, Sauvignon Blanc, Trois Lacs</i>	8.00
La Gabacha, <i>Sauvignon Blanc, Casa Rojo, Rueda – Spanien</i>	7.50
Valais Petite Arvine AOC, <i>Petit Arvine, Jean – René Germanier, Vétroz</i>	9.00
Côtes – du – Rhône Villages Blanc – <i>Laudun, Ferraton Père & Fils, Frankreich</i> <i>Grenache, Clairette, Bourboulenc,</i>	7.50

Rosé

10cl

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

Rouge

10cl

Aione IGT, <i>Podere L'Aione, Toskana, Italien</i>	9.00
<i>Sangiovese Romagna, Aione Rosso, Aione Precocce, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	
Sphère Syrah – Pays d'OC IGP, <i>Syrah, Domaine Gayda, Languedoc – Roussillon, Frankreich</i>	7.00
Il Moro Merlot del Ticino DOC, <i>Merlot, Tenuta Castello di Morcote</i>	8.50
Valais Humagne Rouge AOC, <i>Humagne Rouge, Jean – René Germanier, Vétroz</i>	8.00
Ceres Ribera del Duero DO, <i>Tempranillo, Bodegas Asenjo & Manso, Ribera del Duero, Spanien</i>	7.50

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 INTRODUITS 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 GUILDE DE WEBERN AUJOURD'HUI

WEBERN EST L'UNE DES 13 GUILDES ET SOCIÉTÉS DE LA VILLE 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 DRAPIERS, 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 RECONSTRUIT 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 VÉRITABLE MAISON ABRITE LE CÉLÈBRE RESTAURANT « ZUNFT ZU WEBERN ».