



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN
BERN



BIENVENUE AU WÄBERE

TERRE À TERRE & CONTEMPORAIN

NOUS NE SERVONS QUE DE LA VIANDE SUISSE
LES EXCEPTIONS SONT DÉCLARÉES

PETITE CARTE

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.



✓ Salades de feuilles colorées & graines grillées	9.00
✓ Salade Wäbere mêlée avec œuf & Crôtons	12.00
avec lard	14.00
<i>Nous servons nos salades avec notre vinaigrette maison</i>	
✓ Soupe Wäbere de saison	10.00
<i>Nous ferons un plaisir de vous informer sur notre offre quotidienne</i>	
Apéro de Wäbere – planche	32.00
Coppa, lard, saucisses fumées d'Oberbalm & deux sortes de fromages	
Tartare de bœuf de Wäbere	33.00
Épicé mariné dans le style de la maison, pain grillé & beurre	en apéritif 28.00
<i>à volonté avec du cognac, du whisky ou du calvados</i>	
✓ Wäbere – Roesti	21.50
Raclette & œuf au plat d'Edgar d'Ueberstorf	
Bernois – Roesti	23.00
Lard, Raclette & œuf au plat d'Edgar	
Saucisse rôtie à la Wäbere (<i>légèrement piquant, porc</i>)	26.00
Sauce aux oignons & Roesti	
Filets de poisson frits de Rubigen	38.00
Riz sec & sauce tartare	
✓ Pipe Rigate aux champignons sautés	23.00
Sauce crémeuse aux herbes, tomates cerises fraîches & ail	
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



Dessert

Café glacé à la Wäbere	10.00
<i>avec eau de vie cerise</i>	12.00
Coupe Dänemark	10.00
Glace à la vanille, sauce chaude au chocolat & chantilly	
Coupe Crunchy – Caramello	10.00
Glace à la caramel & vanille, Sauce au caramel, chantilly & popcorn	
Coupe Framboise – Secco	12.50
Sorbet à la framboise & Prosecco	
Vermicelles	9.50
Meringue & chantilly	
Coupe Nesselrode	13.00
Vermicelles, glace à la vanille, Meringue & chantilly	
Gâteau au chocolat tiède à la Wäbere	13.00
Glace à la vanille & chantilly	
Meringue à la double crème	10.00
Nos parfums de glace:	par boule
Espresso, Caramel & Vanille	4.30
Nos sorbets végétaliens:	par boule
Chocolat, Framboise & Sorbet saisonnier	4.30
<i>avec chantilly</i>	+ 1.00
<i>avec eaux de vie</i>	+ 5.00
Dessert – Shot	5.50
<i>selon l'offre du jour</i>	



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
Rhazünser Citro	3.60	4.60	6.60

Bouteilles

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>		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, 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



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 oder Luz	7.50
Ovomaltine, chaud ou froid / Caotina, chaud ou froid	5.10



Vins au verre

<u>Vin mousseux</u>	10cl
BURKHALTER – GROUP – CHAMPAGNE, BLANC BRUT , <i>Joseph Perrier & Fils, Frankreich</i>	12.50
Prosecco maison, <i>nous ferons un plaisir de vous informer sur notre offre</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>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 – Laudun, <i>Grenache, Clairette & Bourboulenc, Frankreich</i>	7.50
<u>Rosé</u>	10cl
Aagne Pinot Noir Rosé, AOC, <i>Familie Gysel, Schaffhausen</i>	7.50
<u>Rouge</u>	10cl
Aione IGT, <i>Sangiovese, C. Franc, Aione Rosso, C. Sauv., Podere L'Aione, Toskana, Italien</i>	9.00
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 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



Grappa		2cl
Aione classica	42%	9.00
Aione riserva – 3 Anni	42%	13.50
Prosecco	40%	7.00
DiNero – Crema Caffè	30%	7.00
Nibbio	40%	7.00
Valdavi	40%	7.00
Villa prato giovane	40%	7.00
Bimba	40%	9.00
Greta	40%	9.00
Nizzae	43%	14.00
San Nicola Riserva	40%	16.00

Pour d'autres digestif que les eaux de vie de fruits, le cognac ou whisky – nous nous ferons un plaisir de vous conseiller



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 DRAPERS, LES TEINTURIERS ET LES CHAPELIERS ÉTAIENT GUILDÉS.

DANS LES TEMPS NOUVEAUX, LORSQUE LES TISSERANDS N'ÉTAIENT PLUS
UN GUILDE, 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 SOUDISANT 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 ».