



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN  
BERN



# WILLKOMMEN IR WÄBERE

BODENSTÄNDIG  
&  
ZEITGEMÄSS

WIR SERVIEREN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH  
AUSNAHMEN SIND DEKLARIERT

KLEINE KARTE

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

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



Chlini – Chartre

✔ <b>Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen</b>	9.00
✔ <b>Gemischter Wäbere – Salat mit Ei &amp; Croutons</b>	12.00
<i>mit Speck</i>	14.00
<i>Unsere Salate servieren wir Ihnen an unserem Hausdressing</i>	
✔ <b>Saisonale Wäbere – Suppe</b>	10.00
<i>wir informieren Sie sehr gerne über unser Tagesangebot</i>	
<b>Wäbere`s Apéro – Brättli</b>	32.00
<i>Coppa, Speck &amp; Rauchwurstli aus Oberbalm &amp; zweierlei Käse</i>	
<b>Wäbere`s Rindstatar</b>	33.00
<i>würzig mariniert nach Art des Hauses, mit Toast &amp; Butter</i>	<i>als Vorspeise</i> 28.00
<i>nach Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados</i>	
✔ <b>Wäbere – Rösti</b>	21.50
<i>Raclettekäse &amp; Spiegelei von Edgar aus Ueberstorf</i>	
<b>Bärner – Rösti</b>	24.00
<i>Raclettekäse &amp; Spiegelei von Edgar &amp; Speck</i>	
<b>Wäbere – Bratwurst</b> ( <i>leicht pikante Schweinsbratwurst</i> )	26.00
<i>Zwiebelsauce &amp; Rösti</i>	
<b>Fischknusperli aus Rubigen</b>	38.00
<i>Trockenreis &amp; Tartarsauce</i>	
✔ <b>Pipe Rigate mit sautierten Champignons</b>	23.00
<i>Kräuterrahmsauce, frischen Kirschtomaten &amp; Knoblauch</i>	
<b>Käsefondue «Hausmischung»</b>	✔ <i>Klassisch</i> 28.00
<i>serviert mit Brot und Kartoffeln</i>	✔ <i>Chili</i> 28.50
	✔ <i>Tomate</i> 29.00
	✔ <i>Champignon</i> 29.00
	<i>Rustico mit Speck</i>
<b>Raclette « Classique – Vulcano » à discrétion</b>	28.50
<i>Kartoffeln &amp; hausgemachtes Essiggemüse</i>	
<i>mit Speck, Zwiebeln &amp; Champignons</i>	32.50



# RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



## Süesses

<b>Eiskaffee nach Art des Hauses</b>	10.00
<i>mit Kirsch</i>	12.00
<b>Coupe Dänemark</b>	10.00
Vanilleglace, warme Schoggisauce & Schlagrahm	
<b>Coupe Crunchy – Caramello</b>	10.00
Caramel – & Vanilleglace, Caramelsauce, Schlagrahm & Popcorn	
<b>Coupe Himbeer – Secco</b>	12.50
Himbeersorbet & Prosecco	
<b>Vermicelles</b>	9.50
Meringue & Schlagrahm	
<b>Coupe Nesselrode</b>	13.00
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue & Schlagrahm	
<b>Wäbere`s lauwarmes Schoggichüechli</b>	13.00
Vanilleglace & Schlagrahm	
<b>Meringue mit Doppelrahm</b>	10.00
<b>Unsere Glace Aromen:</b>	<b>pro Kugel</b>
Espresso, Caramel & Vanille	4.30
<b>Unsere Veganen Sorbets:</b>	<b>pro Kugel</b>
Schokolade, Himbeer & Saisonsorbet	4.30
<i>mit Schlagrahm</i>	+ 1.00
<i>mit Schuss nach Wunsch</i>	+ 5.00
<b>Dessert – Shot</b>	5.50
<i>nach Tagesangebot, es het, so langs het...</i>	

### *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 ERWISEN, 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?*



## Mineralwasser & Süssgetränke

<u>Offenausschank</u>	<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Hahnenwasser	0.80	1.20	2.00
Hausgemachter Ischtee	3.60	4.60	6.60
Rhazünser Citro	3.60	4.60	6.60

### Flaschen

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>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
Feldschlösschen Helvetic	4.7% vol.	4.00	5.00	7.00
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
Feldschlösschen Alkoholfrei	<0.5% vol.	4.00	5.00	7.00
Panaché oder Henaché		4.00	5.00	7.00

### Flaschen

Schneider Weisse unser Original	5.4% vol.		<b>33cl</b>	<b>50cl</b>
			6.00	8.00

### Most

Möhl Apfelwein, trüb	4% vol.		50cl	7.20
Möhl Apfelwein, trüb	alkoholfrei		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

## 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 & Caotina, warm oder kalt	5.10



## Weine im Offenausschank

<u>Schaumwein</u>	<b>10cl</b>
<b>BURKHALTER – GROUP – CHAMPAGNE, BLANC BRUT</b> , <i>Joseph Perrier &amp; Fils, Frankreich</i>	12.50
Haus – Prosecco, <i>wir informieren Sie sehr gerne über unser Angebot</i>	8.50
Val d'Eve, Rosé ½ Sec Mousseux, <i>Charles Rolaz, Genf / Wallis</i>	8.50
<u>Weiss</u>	<b>10cl</b>
Wäbere Wy, Yvorne AOC, <i>Chasselas, Riem &amp; Daepf</i>	5.50
St. Saphorin, <i>Chasselas, Lavaux AOC, Riem &amp; 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 &amp; Bourboulenc, Frankreich</i>	7.50
<u>Rosé</u>	<b>10cl</b>
Aagne Pinot Noir Rosé, AOC, <i>Familie Gysel, Schaffhausen</i>	7.50
<u>Rot</u>	<b>10cl</b>
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 &amp; Manso, Ribera del Duero, Spanien</i>	7.50

### 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.



# RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN BERN



<b>Grappa</b>		<b>2cl</b>
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
DiAnisè – Sambuca	40%	12.00
San Nicola Riserva	40%	16.00

*Für weitere Digestifs, wie Obstbrände, Cognac oder Whisky –  
beraten wir Sie sehr gerne...*



# 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 MEHRFACH 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“.