



VORSPEISEN

Bouillon
verfeinert mit rotem Portwein **Fr. 7.00**

Blattsalat
an Hausgemachtes Dressing **Fr. 7.00/12.50**

Saisonsalat mit feinen Hobelkäsestreifen
an Balsamicoessig und Olivenöl **Fr. 9.50/15.50**

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
serviert auf Salatbeet **Fr. 8.50/14.50**

KALTE PLÄTTLI (Regionales)

Solo
Hobelkäse aus dem Berner Oberland **Fr. 14.50**

Duo
Emmentaler Bauernwurst
und Bauernspeck (küchengeräuchert) **Fr. 15.50**

Trio
Gemischte Platte mit Hobelkäse,
Bauernwurst und Bauernspeck **Fr. 17.50**

„Maison“ Grosse gemischte Platte **Fr. 35.00**

PIADINE

Caprese
Tomaten, Mozzarella und frischer Basilikum **Fr. 12.50**

Prosciutto
Schinken, Hobelkäse und Tomaten **Fr. 14.00**

Formaggi
Brie-Käse, Mozzarella und Hobelkäse **Fr. 15.00**

Pollo
Pouletbruststreifen, Tomaten und Zwiebeln **Fr. 16.00**

Regional
Hobelkäse, Bauernwurst und Bauernspeck **Fr. 16.00**

Mediterrane
Ofengemüse, Tomaten und Fetakäse **Fr. 16.00**

Alle Piadine werden mit Saisonsalat garniert.

English menu inside at the desk, you're welcome!

Offenwein weiss **1 dl** **5 dl**
Mont-sur-Rolle AOC 4.50 22.50

Schaumwein / Weisswein
Prosecco di Valdobbiadene DOC La Riva dei Frati, Italien 7.50 52.50
Vully "Vieux Moulin" AOC Derron et Fils (FR) Schweiz 5.70 39.50
Chardonnay IGT, Conti Zecca, Apulien, Italien 6.20 43.40
Pinot Grigio DOC, di Lenardo, Friuli, Italien 6.50 45.50

CAFE & RESTAURANT RATHAUS



VEGETARISCH

Tagespasta
verfeinert mit Kräuterrahmsauce
dazu Ofengemüwestreifen **Fr. 19.50**

Bärlauch-Ravioli
mit Ricottakäse-Bärlauchfüllung
Paprikarahmsauce, garniert mit Fetakäse **Fr. 21.50**

UNSERE FISCHKNUSPERLI

Frittierte Zander Filets
an Hausgemachter Marinade
serviert auf Salat, dazu Tartar Sauce **Fr. 21.50**

„Fisch im Körbli“ (frittierte Zanderfilets)
Feinschnitt-Pommes frites und Tartar Sauce **Fr. 24.50**



Fr. 12.50

Fr. 14.00

Fr. 15.00

Fr. 16.00

Fr. 16.00

Fr. 16.00

FLEISCH-GERICHTE

Schweinsschnitzel, an feiner Rotweinjus
serviert mit Feinschnitt-Pommes frites **Fr. 23.50**

Pouletbrust Suprême
an Orangensauce, dazu Bratkartoffeln **Fr. 25.50**

Kalbsleberli, geschnetzelt,
Salbeibutter, goldig gebratene Rösti **Fr. 29.50**

DESSERT

Lemon Sorbet
parfümiert mit Limoncello **Fr. 8.50**

Wiener Kaffee
Kaffee, Vanilleglacé und Schlagrahm **Fr. 8.50**

Apfelstrudel
mit Vanilleglacé und Schlagrahm **Fr. 9.50**

RAHMGLACE:

Vanille, Ice Café oder Kokosnuss **Kugel Fr. 3.50**

SORBET: Mango, Lemon oder Prune **Kugel Fr. 3.50**

Portion Rahm **Fr. 1.30**

UNSERE „MOITIE – MOITIE“ FONDUE'S (ab 2 Personen)

Original Moitie-Moitie Fondue
gluschtig und chüschtig **Fr. 24.50 / Pers.**

Schnittlauch Fondue
grün und würzig, lassen Sie sich überraschen **Fr. 25.50 / Pers.**

Herren Fondue
mit pikantem Dijon-Senf und Cayennepfeffer **Fr. 26.00 / Pers.**

Prosecco Fondue
verfeinert mit spritzigem Prosecco di Valdobbiadene **Fr. 26.00 / Pers.**

Förster Fondue
mit Saisonpilzen **Fr. 26.00 / Pers.**

Rathaus Fondue
verfeinert mit Prosecco und Schlagrahmhäubchen **Fr. 26.50 / Pers.**

(Fleisch-Deklaration: Rind, Kalb & Schweins: Schweiz / Poulet: Frankreich)



Offenwein rot **1 dl** **5 dl**
Dôle du Valais AOC, Molignon 4.50 22.50

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Rot / rosé **1 dl** **75 cl**
Prà rosso DOC Merlot del Ticino, G. Brivio, Schweiz 5.90 41.00
Nero d'Avola IGT, Terre Siciliane, Anastasia, Sizilien, Italien 5.80 40.60
Finca Antigua DO Tempranillo M. Bujanda, Spanien 5.80 40.60
Woodhaven Cabernet Sauvignon, California 6.50 45.00
Rosé: Salento Rosato La Rosa IGT Conti Zecca, Italien 5.80 40.60

Alle Preise inkl. 8.0 % MWST

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag: 08.00 - 19.00

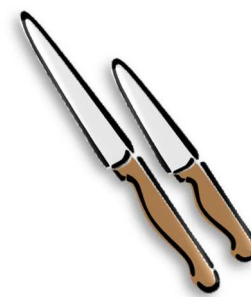
Mittwoch, Donnerstag & Freitag: 08.00 – 23.30

Samstag: 09.00 – 23.30

Gerechtigkeitsgasse 78 - 3011 Bern / 031 311 53 43



ENGLISH-MENU



STARTERS

Broth
refined with red portwine **Fr. 7.00**

Green salad
with house dressing **Fr. 7.00**

Season Salad lettuce with cheese slices, dressing
of olive oil and balsamico vinegar **Fr. 9.50/15.50**

Caprese Salad, tomatoes, mozzarella cheese
and fresh basil on green lettuce **Fr. 8.50/14.50**

COLD PLATTER (regional)

Solo, thin slices of aged cheese
from the Bernese Alps **Fr. 14.50**

Duo
farm sausage and kitchen-smoked
bacon from Bernese Emmental **Fr. 15.50**

Trio
Platter of cheese slices,
farm sausage and smoked bacon **Fr. 17.50**

Generous big mixed platter of all the above **Fr. 35.00**

ITALIAN FLATBREAD

Caprese with tomatoes,
mozzarella cheese and fresh basil **Fr. 12.50**

Prosciutto
with ham, cheese sliced and tomatoes **Fr. 14.00**

Formaggi
with brie, mozzarella and sliced cheese **Fr. 15.00**

Pollo
with chicken breast, tomatoes, onions **Fr. 16.00**

Regionale
with sliced cheese, farm sausage and bacon **Fr. 16.00**

Mediterraneo
with roasted vegetables, tomatoes, feta cheese **Fr. 16.00**

all flatbreads served with seasonal salad

VEGETABLES

Pasta of the Day
with cream sauce spiced with herbs
and strips of grilled vegetables **Fr. 19.50**

Wild garlic ravioli
stuffed with ricotta cheese and wild garlic
garnished with feta cheese **Fr. 21.50**

OUR FISH NUGGETS

Pike-perch Fillets
deep-fried fillets of pike-perch in homemade marinade,
served with salad and tartar sauce **Fr. 21.50**

„Fish in Basket“ (finger food)
deep-fried fillets of pike-perch in homemade marinade,
with thin french fries and tartar sauce **Fr. 24.50**



MEAT - DISHES

Pork escalope in fine red wine sauce
served with thin french fries **Fr. 23.50**

Chicken breast suprême
of the day and grilled vegetables **Fr. 25.50**

Calf Liver fried in thin strips, served with sage
butter and rösti (grated pan-fried potatoes) **Fr. 29.50**

DESSERTS

Lemon Sorbet
refined with lemon liquor **Fr. 8.50**

Viennese coffee
coffee with vanilla ice cream & whipped cream **Fr. 8.50**

Apple strudel
with vanilla ice cream & whipped cream **Fr. 9.50**

ICE CREAM:

vanilla, coffee, coconut 1 scoop **Fr. 3.50**

SORBET: mango, lemon, plum 1 scoop **Fr. 3.50**

topping of whipped cream **Fr. 1.30**

FONDUE

(minimum 2 people)

Classical Fondue
original Swiss Fondue Moitié-Moitié **Fr. 24.50 / Pers.**

Fondue with Chives
surprisingly green and spicy **Fr. 25.50 / Pers.**

Gentleman's Fondue
hot with Dijon mustard and cayenne pepper **Fr. 26.00 / Pers.**

Prosecco Fondue
refined with Prosecco di Valdobbiadene **Fr. 26.00 / Pers.**

Forester's Fondue
aromatic with seasonal mushrooms **Fr. 26.00 / Pers.**

Rathaus Fondue
refined with Prosecco and whipped cream **Fr. 26.50 / Pers.**

(Meat declaration: beef, veal & pork: Switzerland / Chicken: France)

Open white wine 1 dl 5 dl
Mont-sur-Rolle AOC 4.50 22.50



Open red wine 1 dl 5 dl
Dôle du Valais AOC, Molignon 4.50 22.50

BOTTLES OF WINES BY THE GLASS

Sparkling / White White

	1 dl	75 cl
Prosecco di Valdobbiadene DOC La Riva dei Frati, Italien	7.50	52.50
Vully "Vieux Moulin" AOC Derron et Fils (FR) Schweiz	5.70	39.50
Chardonnay IGT, Conti Zecca, Apulien, Italien	6.20	43.40
Pinot Grigio DOC, di Lenardo, Friuli, Italien	6.50	45.50

	1 dl	75 cl	Red / rosé	1 dl	75 cl
Prà rosso DOC Merlot del Ticino, G. Brivio, Schweiz	5.90	41.00	Nero d'Avola IGT, Terre Siciliane, Anastasia, Sizilien, Italien	5.80	40.60
Finca Antigua DO Tempranillo M. Bujanda, Spanien	5.80	40.60	Woodhaven Cabernet Sauvignon , California	6.50	45.00
Rosé: Salento Rosato La Rosa IGT Conti Zecca, Italien	5.80	40.60			

All prices include 8.0% VAT

Opening times:

Monday & Tuesday: 08.00 - 19.00

Wednesday, Thursday & Friday: 08:00 to 23:30

Saturday: 09:00 to 23:30

