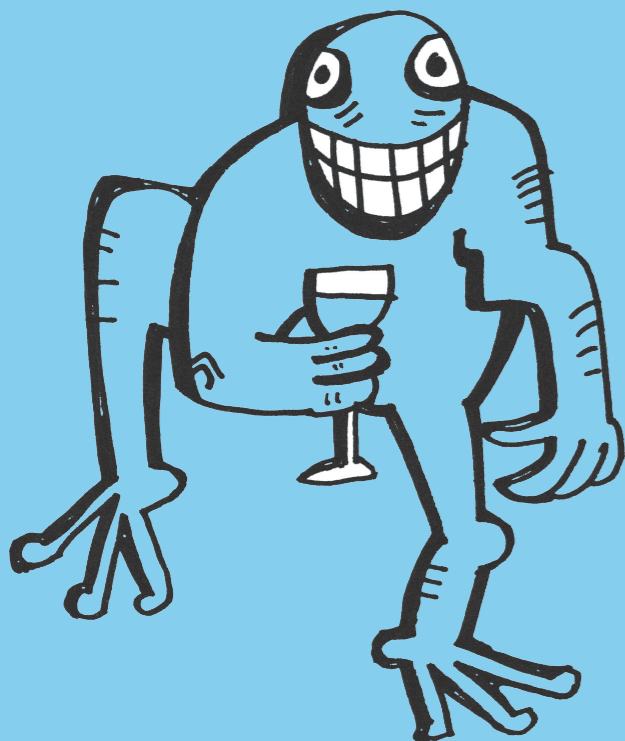


**LERN ENDLICH MAL,
DICH DURCHZUBEISSEN.
AM BESTEN BEI MIR.**

Ich esse für mein Leben gern. Aber nur den guten Stoff. Solltest du auch. Deshalb tische ich dir nur auf, was mir selbst gefällt: nachhaltig hergestellte Spezialitäten von Lieferanten aus der Region. Saisonal und immer fein.

**DENK AN MEINE WORTE:
SAVE WATER, DRINK BEER.**

Wir sind Hauptstadt. Hier fliesst das beste Hauptstadtbier. Made with love in der Felsenau. Und auch sonst werden in Bern allerhand anregende Alkoholika angereichert. Mein Lieblingsgetränk: Negroni di Berna. «Scho probiert?»



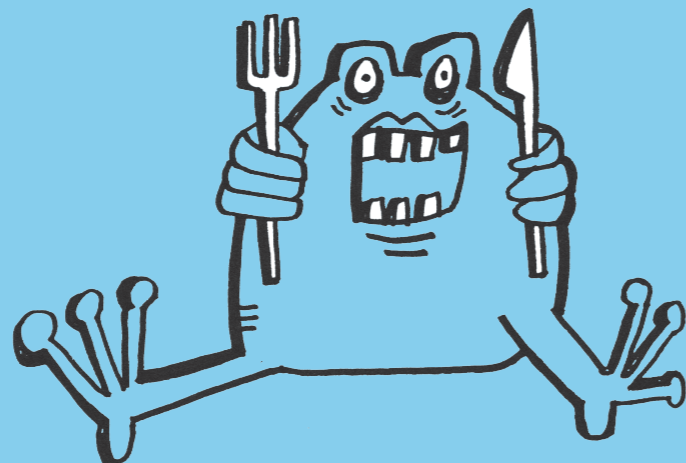
GUSTAV HIMSELF

Die Namensgebung ist eine Hommage an Johann Gustav Hemmann, Gründer der Brauerei Felsenau. Ein starker Partner, welcher mit seinem Kulturrengagement einen Beitrag zur nachhaltigen Nachwuchsförderung beiträgt. Wir sagen: «Merci viu mau!»

**DIE KUNST IST ZWAR NICHT
DAS BROT, WOHL ABER DER WEIN
DES LEBENS**

Mit Pinsel und schwarzer Farbe haben MS Bastian und Isabelle L ein Meisterwerk direkt auf die Wände gezaubert. «Muesch gseh ha.»

Gustav organisiert für dich im Übrigen Konzerte, Lesungen, was auch immer. Perlen, Freaks und Neu-entdeckungen. «Chum verbii.»





ÖFFNUNGSZEITEN

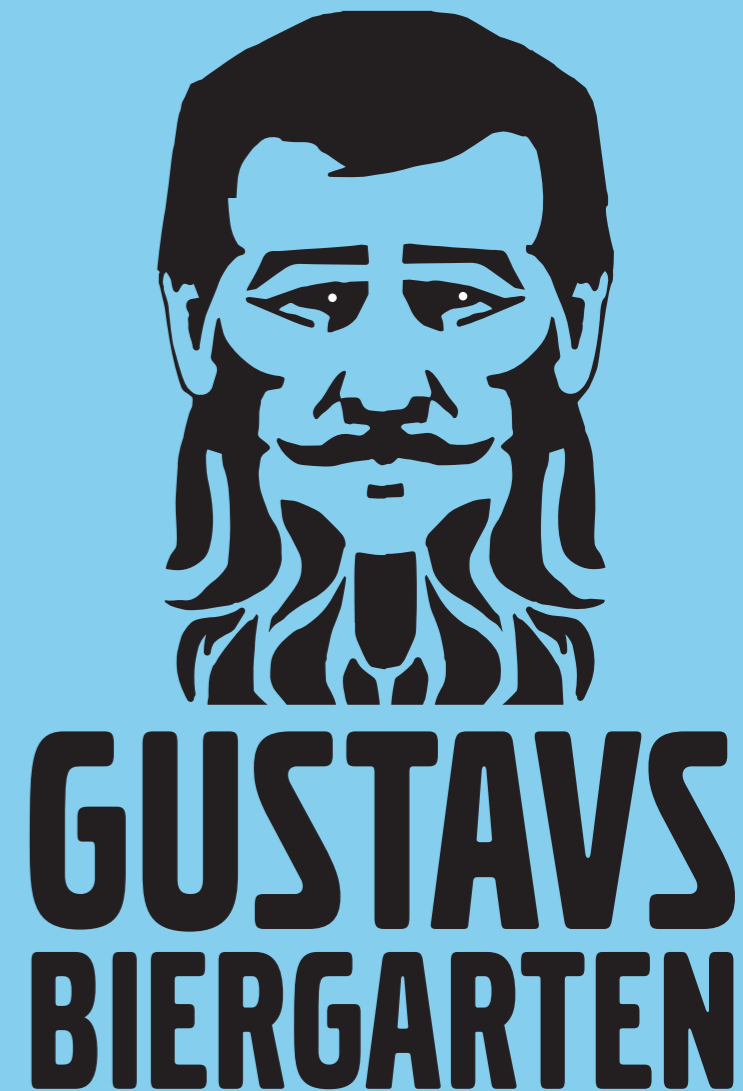
Dienstag–Freitag: 16:00–23:00 Uhr
Samstag: 17:00–23:00 Uhr

GUSTAVS BIERGARTEN

Neubrückstrasse 43
3012 Bern

+41 79 705 00 92
gustav@bierhuebeli.ch
gustavsbiergarten.ch

 [gustavsbiergarten](#)
 [gustavsbiergarten](#)



SPEISEKARTE

KLEINE KARTE

HAUSMARINIERTER OLIVEN (V/GF)
mit Kräutern, Chili und Knoblauch 7

GUSTINIS (VE) Crostinis mit Hummus,
Randen-Tsatsiki und frischer Spinatcrème..... 11.50

BREZEL (VE) 6.50

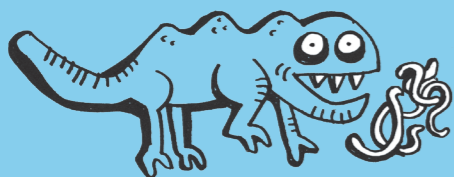
ZWEI WEISSWÜRSTE MIT BREZEL UND SÜSS-SENF 16

PORTION GUSTAV-POMMES (V/GF)
dazu eine hausgemachte Sauce:
BBQ, Mango-Chili oder Ketchup 7

FLEISCHPLÄTTLI (GF ERHÄLTlich)
Rinds- & Goldwurst, Emmentaler Rohschinken, Rohspeck
dazu hausmarinierte Oliven und Brot pro Person 17.50

KÄSEPLÄTTLI (VE/GF ERHÄLTlich)
Alpkäse, Toggenburger, Coeur du Roi und Aarewasser
aus der Chäshütte Bern
dazu hausmarinierte Oliven und Brot pro Person 17.50

FLEISCH- & KÄSEPLÄTTLI (GF ERHÄLTlich)
Leckere Auswahl von unseren Fleisch-
und Käsespezialitäten, dazu hausmarinierte
Oliven und Brot pro Person 17.50



V: vegan • VE: vegetarisch • GF: glutenfrei

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeiter:innen
auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MWST.
Wir akzeptieren alle gängigen Kredit und Debitkarten sowie Twint.
Mehr Infos: bierhuebeli.ch

UNSERE SALATE

GUSTAVS SALATSCHÜSSEL (V ERHÄLTlich/GF)
Blattsalat, Gemüsestreifen & Kresse
an unserem Haus- oder Frenchdressing klein 9
..... gross 15

CAESAR SALAT
mit Lattich, Croûtons und Parmesan (VE/GF erhältlich) ... 15
zusätzlich mit Pouletstreifen 19

HAUSMARINIERTER LINSENSALAT
MIT CHERRYTOMATEN (V/GF) 12
mit gratiniertem Ziegenkäse (VE/GF)..... 16

GUSTAVS KARTOFFELSALAT (V/GF ERHÄLTlich)
mit Brezel 16
mit Brezel und zwei Hübeliwürsten 22
mit Brezel und zwei Weisswürsten 24



UNSERE BURGER

HÜBELI-RINDBURGER (180G) (GF ERHÄLTlich)
Sterchis Safran-Burgerbrot, Rindfleisch,
Rauch-Raclettekäse, Randen, Karotten, Tomaten,
Gurken und rote Zwiebeln
dazu eine von unseren hausgemachten Saucen:
BBQ, Mango-Chili oder Ketchup 19
..... mit Gustav-Pommes 25

WALDPILZ-BURGER (V/GF ERHÄLTlich)
Sterchis Tomaten-Burgerbrot, gezupfte Waldpilze,
Randen, Karotten, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln
und Rucola, dazu eine von unseren hausgemachten
Saucen: BBQ, Mango-Chili oder Ketchup 18
..... mit Gustav-Pommes 24



UNSERE SPECIALS

VEGANE PLATTE (V/GF ERHÄLTlich)
mit Quinoa, Avocado, Hummus, getrockneten Tomaten,
Salat, Oliven, Kresse und Pita-Brot 21

SÜSSKARTOFFEL-SCHEIBEN AUS DEM OFEN
MIT GRILLGEMÜSE UND GUACAMOLE (V/GF) 23

GESCHMORTE POULETSCHENKEL (GF)
mit frischem Gemüse & Bramata-Polenta 27

Chefkoch Koni empfiehlt:
GEBRATENE SAIBLINGFILETS
auf Taboulé-Salat mit Raitasauce 31

ROASTBEEF
mit Gustav-Pommes, Salat und Tartarsauce 29.50

GUSTAVS RINDSTATAR (GF ERHÄLTlich)
mit Spiegelei, Butter, Kapern und Sterchis Brot
..... 70 g 20
..... 140 g 37
..... mit Whisky oder Cognac + 5

UNSERE DESSERTS

PANNA COTTA MIT BEERENKOPF (VE/GF) 11

GLACE «KALTE LUST» IM BECHER (V ERHÄLTlich)
diverse Aromen 5.80

