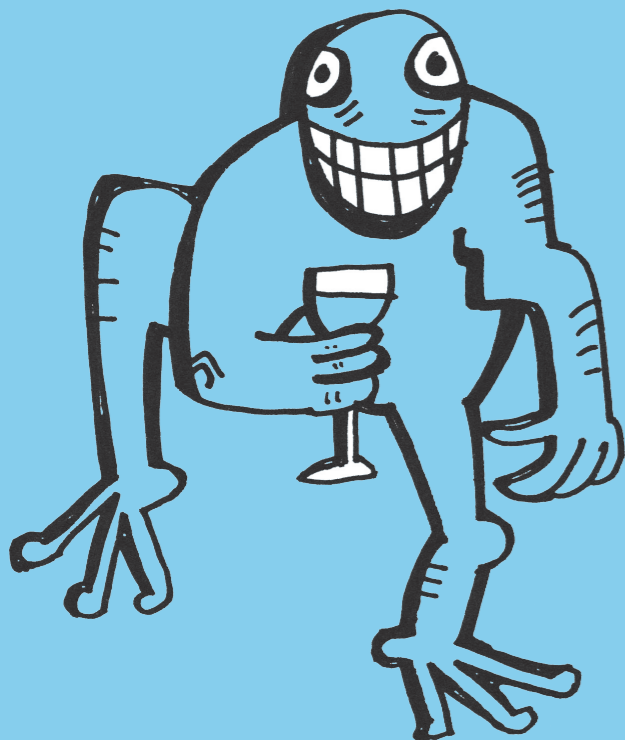


**LERN ENDLICH MAL,  
DICH DURCHZUBEISSEN.  
AM BESTEN BEI MIR.**

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: Matte Negroni. «Scho probiert?»



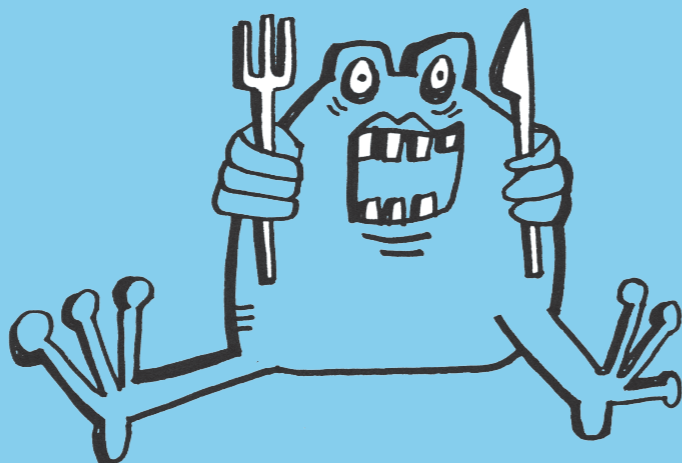
**GUSTAV HIMSELF**

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

**HAUSMARINIERTE 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

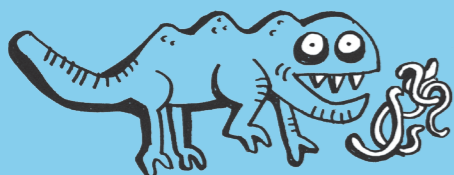
**ZWEI WEISSWÜRSTE MIT BREZEL UND SÜSS-SENF** ..... 16

**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](http://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 und rote Zwiebeln,  
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**  
mit frischem Gemüse und 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

