



RESTAURANT

Beim Bertchen

WUEESSEN

Aperol Sprizz	8,50€
Virgin Sprizz (alkoholfrei)	6,50€
Lillet Sprizz	8,50€
Hugo	8,50€
Coupe Crémant Mon vieux Moulin Duhr et frères	6,50€
Kir Royal Mon vieux Moulin Duhr et frères	8,00€
Kir mat wäissem Wäin	5,50€
Martini roud / wäiss	5,00€
Porto wäiss Ramos Pinto Fine White	5,00€
Porto roud « tawny » Ramos Pinto Tawny	5,00€
Porto roud « 10 ans » Ramos Pinto Quinta Ervamoira	7,00€
Porto roud « 20 ans » Ramos Pinto Quinta Bom Retiro	11,00€
Campari sec	4,00€
Campari Soda / Orange	6,50€
Campari Tonic	7,00€
Ricard	6,00€
Crodino sec. (alkoholfrei)	3,00€
Crodino Soda / Orange	5,50€
Sanbitter sec. (alkoholfrei)	3,00€
Sanbitter Soda / Orange	5,50€
Amer Picon Béier	6,00€
Cynar sec	4,00€
Cynar-Soda	6,50€
Schweppes Mojito (alkoholfrei)	5,00€
Pisang Orange	6,00€
Rhum Cola	7,00€
Passoa Orange	6,00€
Cola Wäin	4,00€

Eisen Hausgin

Bertchen Prime Cut & Fever Tree Mediterranean

Luxembourg / serviert mit frischer Orange

14,00€

Let's Gin o' clock

Gins



Gin Gordon's London Dry Gin & Schweppes Tonic	London	6,50€
Gin Copperhead & Fever Tree Elderflower	Belgien	12,00€
Gin Bombay Sapphire & Fever Tree Indian Tonic	UK	10,50€
Gin Hendricks & Fever Tree Indian Tonic	UK	13,00€
Gin Mare & Fever Tree Mediterranean	Espagne	14,00€
Gin Monkey 47 & Schweppes Tonic	Germany	13,00€
Ferdinand's Saar Dry Gin & Fever Tree Mediterranean	Germany	14,00€
Opyus Sloe Gin & Fever Tree Indian Tonic	Luxembourg	13,50€



Béier & Fläschebéier

Diekirch vum Faass

Diekirch au fût

0,20l	2,30€
0,25l	2,90€
0,30l	3,50€
0,50l	5,80€

Franziskaner Weissbier 0,50l 5,00€

Franziskaner Weissbier 0,50l (alkoholfrei) 5,00€

Franziskaner Zitrone 0,33l (alkoholfrei) 4,00€

Becks Blue (alkoholfrei) 4,00€

Leffe Blonde / Brune 4,50€

Diekirch Radler Citron (alkoholfrei) 4,00€

Diekirch Grand-Cru 4,50€

Diekirch 0,00% (alkoholfrei) 4,00€



Soft Drinks

Rosport Blue 0,50l	3,50€
Gerolsteiner Medium 1,00l	7,00€
Viva	
0,25l	2,50€
0,50l	3,50€
1,00l	7,00€
Rosport Classic	2,50€
Cola / Cola zero / Cola light	2,50€
Fanta / Sprite	2,50€
Fuze Ice Tea / Pêche	3,00€
Schweppes Bitter Lemon	3,00€
Schweppes Tonic	3,00€
Gerolsteiner Apfelschorle	3,00€
Looza Jus	3,00€
Orange / Pomme / Tomate / Multi	



Entrées

“Beim Bertchen” Brietchen

Planchette Beim Bertchen

kleng/petit (1-2 pers)

13,50€

grouss/grande (3-4 pers)

22,00€

Zopp vum Dag

6,00€

Potage du jour

Krevettencocktail

12,00€

Cocktail de crevettes

Carpaccio vum Rand

18,00€

Carpaccio de boeuf

Hallef Dosen Schlécken

11,00€

6 Escargots

6 Scampis am Knuewelek

17,50€

6 Scampis à l'ail

6 Fräschenhamen am Knuewelek

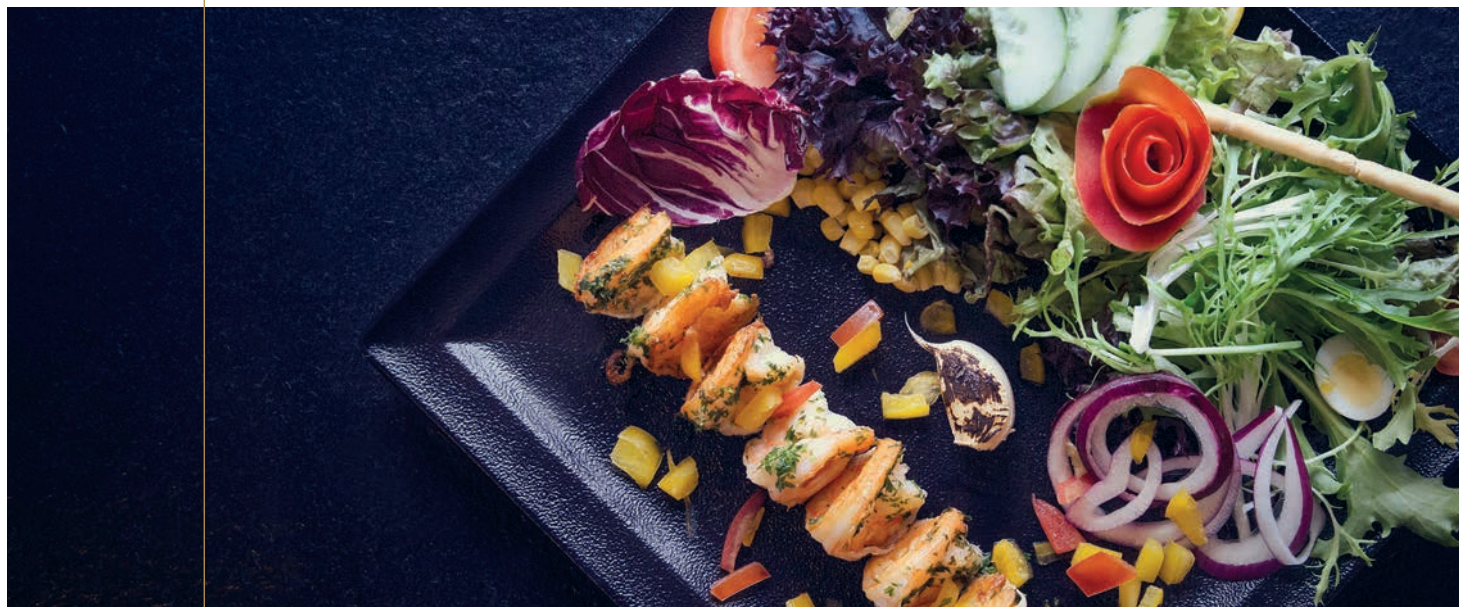
16,50€

6 Cuisses de grenouilles à l'ail

Quiche lorraine

9,00€

Quiche lorraine



Bauerenzalot 18,50€

Salade paysanne

Gemischten Zalot - gebröden Speckgromperen - Spigelee - Croutons - Knuewelek
Salade mixte - pommes de terre aux lardons - oeuf plat - croûtons - ail

Zalot „Beim Bertchen“ 23,00€

Salade „Beim Bertchen“

Gemischten Zalot – Emincé vum Rand mat Kraider
Salade mixte – Emincé de boeuf aux épices

Scampis-Zalot 23,50€

Salade scampi

Gemischten Zalot - gebröden Scampis
Salade mixte - scampis sautés

Poulet's Zalot 21,00€

Salade au poulet

Gemischten Zalot - Pouletstraifen - Parmesan
Salade mixte – emincé de poulet - parmesan

Fajitas mat Poulet 22,00€

Fajitas au poulet

Fajitas vum Rand 23,50€

Fajitas au boeuf

Fajitas gemëscht (Poulet & Rand) 23,50€

Fajitas mixte (poulet & boeuf)

Fajitas Poulet & Scampi 25,00€

Fajitas terre et mer



Hauptplats

Gemäschten Ham mat Fritten an Zalot <i>Jambon mixte, frites et salade</i>	19,00€
Hausgemaachten Paschtéit <i>Bouchée à la reine</i>	19,00€
12 Scampis am Knuewelek <i>12 Scampis à l'ail</i>	24,50€
Panéierten Schnitzel <i>Escalope pané</i>	17,00€
Schnitzel mat Champignonszooss <i>Escalope pané, sauce champignons</i>	18,50€
Panéierten Cordon-bleu <i>Cordon bleu pané</i>	20,50€
Panéierten Cordon-bleu mat Champignonsauce <i>Cordon-bleu pané, sauce champignons</i>	22,00€
Rëppercher vum Schwain (Spareribs) <i>Spareribs</i>	23,00€
Hausgemaachten Hamburger vum Rand <i>Hamburger maison (pure boeuf)</i>	17,50€
Hausgemaachten Cheeseburger vum Rand <i>Cheeseburger maison (pure boeuf)</i>	18,50€
Burger „BeimBertchen“ <i>Burger (pure boeuf, oeuf plat, bacon, sauce maison)</i>	21,00€

Kannerkaart

« Net schonn erëm een Wupp »

7,00€

1 Lëtzebuerger Grillwurst mat Fritten
1 saucisse avec pommes frites

« Dat well ech net »

14,50€

Panéierten Poulet mat Fritten
Poulet pané avec frites

« Dat hunn ech net gär »

14,00€

Paschtéitchen mat Fritten
Bouchée à la reine avec frites

« Ech hun keen Honger »

12,00€

Panéierten Schnitzel mat Fritten
Escalope viennoise avec frites



Vegetaresch



Bauerenzalot Veggi

15,00€

Salade paysanne végétarienne

Gemischten Zalot - Spigelee - Croutons - Knuewelek - Grompren
Salade mixte - oeuf plat - croûtons - ail - pommes de terre

Fajitas mat Geméis

18,50€

Fajitas aux légumes

Quiche mat Geméis

16,00€

Quiche aux légumes

Froot och no eisen weideren vegetareschen Alternativen.

N'hésitez pas à nous demander pour d'autres alternatives végétariennes.

Vum Rand (Produit terroir Luxembourg)

Filet 300gr <i>Filet de boeuf</i>	36,00€
Fauxfilet 350gr <i>Faux-filet de boeuf</i>	29,00€
Côte à l'Os 700gr <i>Côte de boeuf</i>	38,00€
Entrecôte 500gr <i>Entrecôte de boeuf</i>	36,00€
Kallefskotlett +/- 500gr <i>Côte de veau</i>	34,00€
Spiess 350gr <i>Brochette de boeuf</i>	29,00€
I-BONE (Jee no Disponibilitéit) <i>I-Bone de boeuf</i> Men's Cut 500gr	34,00€

Vum Black Angus

Filet 200gr <i>Filet d'Angus</i>	32,00€
Côte à l'Os 500gr <i>Côte d'Angus</i>	36,00€
Entrecôte 300gr <i>Entrecôte d'Angus</i>	32,00€

Vum Schoof

Couronne 500gr <i>Couronne d'agneau</i>	36,00€
---	--------

Vum Schwäin

Kotlett vum Grill 450gr <i>Côte de porc</i>	21,00€
---	--------



Vum Päerd

Filet 300gr
Filet de cheval

33,00€

Special Cut's

Tomahawk Steak ±1,2kg
(je no Disponibilitéit)

Dagespräis

Zur Auswiel:

Zoosen

Kraider Botter *Beurre à l'ail*
Peffer Zooss *Sauce au poivre*
Bearnaise Zooss *Sauce béarnaise*
Provençale Zooss *Sauce provençale*
Champignon Zooss *Sauce aux champignons*
Himalaya Salz *Sel de Himalaya*

Beilaagen

Fritten *Frites*
Gromper am Uerwen *Pomme au four*
Kroketten *Croquettes*
Gromperegratin *Gratin dauphinois (+3,00€ suppl.)*



Eis artisanal an regional Glacen

an Coopératioun mat der Bakkreatioun Dostert

Bakkreatioun Dostert ass eng kleng Pâtisserie vu Houschent, an där frësch Liewensmëttel zu héichwäertegen Kreatiounen verschafft gi. Sie hunn ee professionell agerichteten Bakatelier ouni Geschäft, wou Clienten hier Bestellungen ofhuelen.

Eis artisanal Glace gëtt aus regionalen Mëllechproduiten, Wisseneeër an aus héichwäertegen Friichten gemaach.

Glace

Glace mat waarmen Hambier 7,00€

Glace vanille aux framboises chaudes

Dame blanche 6,50€

Glace vanille, chocolat chaud

Café glacé 6,50€

Glace Vanille et mocca, café

1 Boule Glace / 1 Boule Sorbet 3,00€

2 Boules Glace / 2 Boules Sorbet 6,00€

Coupe mixte 3 Boules / Coupe Sorbet 3 Boules 9,00€

Goût Glace: Vanill, Schockela, Mocca, Noss, Äerdbier, Pistasch

Goûts Glace: vanille, chocolat, mocca, noix, fraise, pistache

Goût Sorbet: Zitroun, Passiounsfruucht, Orange, Cassis, Meloun, Hambier

Goûts Sorbet: citron, fruit de la passion, orange, cassis, melon, framboise



Hausgemaach

Hausgemaachten Aapelstrudel <i>Strudel au pommes</i>	8,00€
Hausgemaachten Parfait mat Grand-marnier <i>Parfait glacé au Grand-Marnier</i>	7,50€
Hausgemaachten Schockelasmousse <i>Mousse au chocolat</i>	6,50€
Hausgemaachten « Crème brûlée » <i>Crème brûlée maison</i>	6,50€
« Moelleux » mat Schockela <i>Moelleux au chocolat</i>	9,50€
Auswiel vun verschiddenen Desserts <i>Assortiments de desserts</i>	11,00€

Kaffi, Téi & Digestives (5cl)

Kaffi	2,50€
Espresso	2,50€
Double Espresso	4,00€
Decafiné / Kaffi oder Espresso	3,00€
Cappuccino Italien	3,50€
Cappuccino Chantilly	3,50€
Lait Russe	4,00€
Waarmen Schocki	4,00€
Téi vum Séi Éisleker / Pfeffermenz / Fenchel / Tilleuil / Gréngen Téi / Friichten / Brennesel Naturpark / Verveine / Spackelter / Aktiv Téi / Gléckstéi / Camomille	3,50€
Irish Coffee Tullamore Dew Irish Whiskey (5cl) , sucre de cannes, chantilly	8,50€
Averna	5,00€
Baileys	5,00€
Amaretto	5,00€
Sambucca	5,00€
Grand-Marnier	5,00€
Buff	5,00€
Maciera Brandy	5,00€
1920 Brandy	5,00€
Cointreau	5,00€
Fernet Branca	5,00€
Beirao Liqueur	5,00€
Vielle Prune	9,00€
Limoncello	5,00€



Rhums

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Ans	Venezuela	13,00€
Ron Zacapa 23 Ans	Guatemala	14,00€

Whiskey

Johnie WALKER Red Label	Blend Scotch whiskey	5,00€
Jack Daniels Old NO. 7	Tennessee whiskey	8,50€
J&B RARE	Scotch whiskey	4,00€
Bushmills Original	Blended whiskey	4,50€
Glenkinchie 12 Years	Single malt whiskey	8,50€
Clynelish 14 Years	Single malt whiskey	13,00€
Caol Ila 12 Years	Single malt whiskey	11,00€
Talisker 10 Years	Single malt whiskey	9,00€
Oban 14 Years	Single malt whiskey	11,00€
Ardbeg Ten	Single malt whiskey	12,00€
Lagavulin 16 Years	Single malt whiskey	15,50€
Dalwhinnie 15 Years	Single malt whiskey	9,50€

Calvados

Calvados Fine Pays Dauge	6,00€
Calvados “ LE BUISSON” 2005 / Saint Germain	12,00€

Eau-de-vie Hagmeyer

Mirabelle d’Alsace	7,00€
Poire Williams d’Alsace	7,00€
Framboise d’Alsace	7,00€

Eau-de-vie Prinz

Alte Haselnuss	6,50€
Alte Haus-Zwetschke	6,50€
Alte Marille	6,50€
Alte Wald-Himbeere	6,50€
Alte William-Birne	6,50€

Grappa Villa de Varda

Grappa Chardonnay (wäiss) 100% Moscato	8,50€
Grappa Moscato Riserva 100% Moscato Giallo	9,00€

Eisen Hauswäin

Rouden:	Papale Primitivo
Rosé:	Côte de Provence
Wäissen:	Cuvée M, DUHR frères

Fläsch 0,75l	27,50€
Pichet 0,50l	18,50€
Pichet 0,25l	9,50€
Verre 0,15l	5,50€

Lëtzebuenger Mousel

Beim Bertchen Sélection Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	35,00€
Crémant brut « MONMOULIN » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	39,00€
Chardonnay « ÉLEVÉ EN BARRIQUE » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	49,00€
Riesling « AHN PALMBERG » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	38,50€
Pinot Gris « DOMAINE ET TRADITION » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	46,00€
Pinot Gris « AHN GÖLLEBOUR » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	39,00€
Pinot Noir « AHN GÖLLEBOUR » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	39,00€

DÉFI « CRÉMANT PRESTIGE » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	65,00€
---	--------

Assemblage harmonieux de Pinot noir et de Chardonnay, les deux partiellement élevés sous-bois pendant 1 an. Ensuite, le temps complète l'ouvrage pour un passage sur lattes de 50 mois.

Frankräich

Chardonnay, Pays d'Oc IGP

Languedoc / Les Clefs de Terre Dieu

28,00€

Portugal

Quinta de Cidrô, Chardonnay

Douro / Real Companhia Velha

39,50€

Minho Alvarinho Superior IGP

Casa Santa Eulàlia

27,00€

Argentinien

Mendoza Tension « La Ribera »

Mendoza / Zuccardi - Cépage
Cépage: Chardonnay / Semillon

28,00€

Tiare Sauvignon

Friuli Venezia

44,00€

Italien

La Torre Chardonnay

Puglia / La torre
Cépage: 100% Chardonnay

26,00€

Cà del Magro Custoza Superiore

Monte del Frà

24,00€



Rosé Wäiner

Frankräich

Cuvée Elegance Rosé

Château Beaubois • Cépage: 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault

26,00€

Domaine Houchart

St Victoire / Domaine Houchart

24,00€

« By OTT » Rosé

Provence / Domaines OTT

41,00€

M de Minuty

Provence / Côtes de Provence

44,00€

Miraval

Provence / Côtes de Provence

38,00€

Italien

Dama, Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo / Marramiero

26,00€

Spuenien

Baltasar Gracià Rosé

Espagne

25,00€

Frankräich

Château Belgrave Grand Cru Classé Bordeaux / Château Belgrave Cépage: 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Petit Verdot	75,00€
La fleur de Haut-Bages Libéral Bordeaux / Château Haut-Bages • Cépage: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot	81,00€
Château Notton « Margaux » Bordeaux / Margaux • Cépage: 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 4% cabernet franc	66,00€

Chiroubles Beaujolais / Daniel Bouland • Cépage: 100% Gamay noir	39,00€
Gigondas Château du Trignon	54,00€
Harmonie Rhône / Costières de Nîmes • Cépage: 85% Syrah, 15% Grenache	41,00€
Châteauneuf-du-Pape Rhône / Domaine Duclaux • Cépage: 70% Grenache, 20% Mourvèdre, 4% Syrah, 6% autres 2018: double médaille d'or	58,00€
Pas de l'Âne, Saint Émilion Grand Cru Saint-Émilion • Cépage: 55% Merlot, 45% Cabernet franc	39,00€
Pinot Noir Charles Vienot Bourgogne • Domaine Charles Vienot • Cépage: 100% Pinot Noir	31,00€
Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu Rhône • Domaine Jérôme Quiot • Cépage: Grenache, Syrah	26,00€
Château Paradis Terre des Anges Provence / Le Château Paradis Cépage: 50% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Cabernet Sauvignon	39,90€

Portugal

Duas Quintas Douro Douro / Adriano Ramos-Pinto	28,00€
Azamor « Petit Verdot » Alentejo / Azamor Wines • Cépage : Petit Verdot	43,00€
Quinta dos Aciprestes Douro / Jorge Moreira • Parker : 89/100 Points	36,00€
Douro Tinto Barroca Douro / Muxagat • Cépage: 100% Tinto Barroca	32,00€

Italien

Amarone della Valpolicella Classico

Veneto / Monte del Frà et James Suckling 95/100 Points concernant le millésime 2013
Cépage: 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella

68,00€

Brunello di Montalcino

Toscana / Villa le Prata • Cépage: 100% Sangiovese grosso

92,00€

Campo al Fico, Bolgheri DOC, Superiore

Toscana • Cépage: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.

88,00€

Curious Donkey Susumaniello

Puglia / La Torre • Cépage : 100% Susumaniello

52,00€

Chianti Classico

Toscana / Le Filigare • Cépage : 85% Sangiovese et de Canaiolo Colorino

34,00€

Papale Oro, Primitivo di Manduria

Puglia / Varvaglione Vigne & Vini • Cépage : 100% Primitivo di Manduria

36,00€

Papale Oro, Primitivo di Manduria « Magnum »

Puglia / Varvaglione Vigne & Vini • Cépage : 100% Primitivo di Manduria

75,00€

Nero d'Avola Lorlando IGT

Sicilia / Assuli • Cépage : 100% Nero d'Avola

28,50€

Nebbiolo d'Alba Valmaggior

Piemonte/ Orlando Abrigo • Cépage: 100% Nebbiolo

44,00€

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Veneto / Monte del Frà • Cépage: 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella

31,00€

Montepulciano Riserva Santinumi

Abruzzo • Cépage: 100% Montepulciano

58,00€

Chile

Cabernet Sauvignon Colchagua

Chile, Colchagua /Vina Los Vascos

31,00€

Casa Silva Gran Terroir

Chile / Casa Silva • Cépage: 100% Carménère

31,00€

„In vino veritas“ Im Wein steckt die Wahrheit

Spuenien

Muga Reserva

Rioja / Bodegas Muga • R. Parker : 91/100 Points
Cépage: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo et Graciano

46,00€

Muga Reserva « Magnum »

Rioja / Bodegas Muga

92,00€

Condado de Haza

Ribera del Duero / Alejandro Fernandez • Cépage : Tempranillo

34,00€

Pesquera Tinto

Ribera del Duero / Alejandro Fernandez • Cépage : Tempranillo / Tinto Fino

46,00€

Finca Constancia Seleccion

Vino de la Tierra de Castilla
Cépage: 33% Syrah, 33% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 10% Tempranillo, 4% Graciano, 4% Petit Verdot

28,00€

Argentinien

Malbec Reserva

Mendoza / Domaine Bousquet • Cépage : 100% Malbec

33,00€

Mendoza Tension Malbec « La Ribera »

Mendoza / Zuccardi • Cépage : Malbec / Petit Verdot

31,00€

Mendoza Tension Malbec « La Ribera »

Mendoza / Zuccardi • Cépage: Cabernet Sauvignon / Cabernet franc

31,00€