
BAR



BIER

VOM FASS	30 cl	50 cl
GURTEN LAGER	5.20	8.70
GURTEN PANACHÉ/HENACHE	5.20	8.70
SCHNEIDER WEISSE		9.70
GURTEN «PITCHER» 1.5 LITER		23.00
VALAISANNE PALE ALE	6.20	9.80

AUS DER FLASCHE

BÄRNER MÜNTSCHI	33 cl	7.00
Felsenau Bier, Bern		
FELDSCHLÖSSCHEN «BÜGEL»	50 cl	9.00

ALKOHOLFREIE BIERE

SCHNEIDER WEISSE	50 cl	8.50
FELDSCHLÖSSCHEN	33 cl	5.00



IK

WEINE

WEISS 10 cl 75 cl

COLHEITA – BRANCO DOC BIO 2020 7.80 49.00

Trauben: Antão Vaz

Herdade do Esporão, Reguengos
de Monsaraz, Alentejo

ROSÉ 10 cl 75 cl

ASSOBIO – ROSÉ DOC 2020 7.70 48.00

Trauben: Touriga Nacional,
Tinta Roriz, Cão

Quinta dos Murças, Douro

ROT 10 cl 75 cl

COLHEITA – TINTO DOC BIO 2019 7.80 49.00

Trauben: Touriga Nacional,
Cabernet Sauvignon

Herdade do Esporão, Regnuengos
de Monsaraz, Alentejo

PROSECCO

10 cl 75 cl

PROSECCO DRY «PALADIN» 9.50 62.00

PROSECCO DRY «PALADIN» 11.50 68.00
ROSÉ MILLESIMATO

COCKTAILS

MOJITO 13.00

Rum, Rohrzucker, Limette, Minze

CAIPIRINHA 13.00

Cachaca, Limette, Rohrzucker

PIMM'S CUP NO 1 14.00

Pimm's, Gurken, Orangen, Minze, Ginger Ale

INGWERER MULE 12.00

Ingwerer, Ginger Beer

DRINKS

APÉRO – SPIRITUOSEN – DIGESTIFS – BITTER – SHOT

	Vol%	cl	CHF
CAMPARI	23	4	7.00
CYNAR	16,5	4	7.00
MARTINI BIANCO/ROSSO	15	4	7.00
SHERRY TIO PEPE	15	4	7.00
PERNOD	40	2	6.00
BAILEYS	41	4	8.00
AMARETTO DI SARONNO	28	4	8.00
GRAPPA DI MOSCATO, Marolo/Alba	42	2	9.00
GRAPPA DI BRUNELLO, Marolo/Alba	42	2	9.00
LIMONCELLO D'AMALFI	30	4	7.00
JÄGERMEISTER	33	4	6.00
INGWERER	24	4	7.00

GIN – INKL. FILLER

TANQUERAY LONDON DRY GIN	43,1	4	15.00
TANQUERAY «FLOR DE SEVILLA» mit Bitterorangen aus Sevilla	41,3	4	16.00
TANQUERAY «RANGPUR» indische Limonen	41,3	4	16.00
GORDON'S DRY GIN	37,5	4	14.00
HENDRICK'S GIN	41,4	4	17.00
MATTE GIN (Stadt Bern)	42,0	4	17.00

ALK-FREIE DRINKS

FEVER-TREE GINGER BEER	20 cl	6.00
HUGO «SENZA»		9.00
NOJITO		9.00

APERRO - HÄPPLI

PINTXO, CROSTINI, BRUSCHETTE

je 2 Stück

VEGI STYLE	6.00
Peperoni, eingelegte rote Zwiebeln, sonnengetrocknete Tomaten, Auberginen, Pesto	
CAESAR CHICKEN	8.00
Hühnchen, Salat, Kirschtomaten, Parmesan	
SEA STYLE	8.00
Lachs, Gurken, frische Kräuter, Joghurt-Sauce und eingelegte rote Zwiebeln	
VITELLO	10.00
Kalbsschulter, Salat, frittierte Zwiebeln, Senf	
BEEF TATAR	10.00
Beefsteak Tatar, Pickles	
LACHSTATAR	10.00
Lachs, Teriyaki Sauce, Wakame-Algen	
SPRING COLORS	13.00
Kirschtomaten, Aubergine, Gurke, Pickles, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Joghurt-Dip, grünes Tahini, Hummus	
FLEISCH- & KÄSE PLÄTTLI	25.00
Bündner Hobelfleisch, Salami, Pancetta, Greyerzer Käse, Pickles	
FLAMMKUCHEN	
Elsass – Speck, Zwiebeln	22.00
Vegi – Lauch, Feta	21.00
PORTION KALAMATA-OLIVEN	6.00


