



## GETRÄNKEKARTE

## LUST UND HUNGER

### Täglich ab 14.00 Uhr

Plättli   Oliven & Dörrtomaten, «Aarewasser» Käse von Jumi, Pickels & Hauwsbrot	15.00
Wurst   Emmentaler Rohesswurst, Hausbrot	8.00
Oliven & Dörrtomaten   marinierte Oliven & Dörrtomaten im Glas & Hausbrot	7.00
Käse   «Aarewasser» Käse von Jumi & Hausbrot	8.00
Humus   Humus, geröstete Kichererbsen, Olivenöl & Hausbrot (vegan)	10.50



### Süßes

Pralinékekuchen, Streusel, Kompott, Rahm   vegane und glutenfreie Alternative möglich mind. 15min	8.00
Stängeli Glace   Diverse Sorten   Handgemacht, vegan, glutenfrei, Stängeli Chünig (Belp)	4.40
Tartuffi vom Atelier Joye   Lokal produziert & Bioqualität	1.50
(Dunkel/ Haselnuss, Milch/Mandel /Sesam/ Erdbeer oder Weiss /Cashew /Curry Cashewkerne)	

### Kuchen & Süßes aus der Vitrine

Unsere Vitrine wird mit hausgemachten, saisonalen Köstlichkeiten bestückt.  
„Es het solang's het“ und wir geben gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.

### Täglich ab 17.00 Uhr

Suppe   Tagesangebot	9.50
Salat   Hausmischung, Gemüsestreifen, Oregano, Dörrtomaten-Dressing, Kerne	12.00
Pommes   Pommes Frites, Currymayo	7.00   12.00

SCHAUM/PERLWEIN OFFEN

Do Ré Mi   2022 (Schaumwein) Pinot Blanc, Pinot Auxerrois   Wettolsheim, Elsass, Frankreich	10cl 8.90	75cl 56.00
Liebling (Perlwein) Riesling   Leiwen, Mosel, Deutschland	10cl 8.00	75cl 49.00

WEISSWEIN OFFEN

Non Filtre   2025 Chasselas   Neuenburg, Hauterive, Schweiz	10cl 8.10	75cl 49.00
Ö   2022 Grüner Veltliner, Welschriesling & Chardonnay   M & J Paster   Jois, Burgenland, Österreich	10cl 8.60	75cl 54.00
750ml Glück   2023 Riesling   Leiwen, Mosel, Deutschland	10cl 8.20	75cl 49.50

ROSE OFFEN

Rosi   2025 Gamay   Genf, Jussy, Schweiz	10cl 8.90	75cl 56.00
---	-----------	------------

ROTWEIN OFFEN

Jung & Wild   2020 Blaufränkisch   Jois, Burgenland, Österreich	10cl 9.20	75cl 58.00
Rosso Torpedo   2022 Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon   Agno, Tessin, Schweiz	10cl 10.30	75cl 67.00
Pura Vida   2021 Cabernet Sauvignon, Syrah   Almansa, La Mancha, Spanien	10cl 8.20	75cl 50.00

WARMES UND KAFFEE

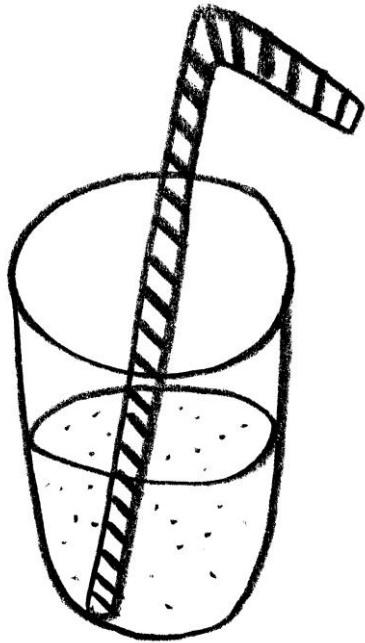
Espresso   Café Crème	4.40
Espresso Macchiato	4.90
Schale   Cappuccino	5.20
Doppelter Espresso	5.70
Café Freddo	6.50
Latte Macchiato	6.50
Flat white	6.50
Schoggi   Cru Suhum 60% <i>Bioqualität</i>	6.50
Heisser Sirup	4.50
Café Surprise ( <i>spendiere einen Kaffee &amp; verschenke Lebensqualität</i> )	3.00

TEE

Berner Rose   Marokkanische Minze   Assam Halmari   Sencha Yamato	
Verveine   Indian Chai   Ginger Lemon   Edelweiss   Roiboos Bourbon	5.00
Indian Chai mit Milch	5.50
Chai Latte	6.50
Iced Chai Latte	6.50

KAFISCHNAPS | TEESCHNAPS

Corretto   2 cl Grappa Fior di Vite 42°	8.00
Carajillo   2 cl Veterano 42°	8.50
Tee Rum   4 cl Rum 40°	12.50
Apfel-Amaretto   4 cl Amaretto 28°, Apfelsaft	12.50
Heisser Ingwer   4 cl Jinja Ingwerlikör 20°, Zitronen-Ingwer-Tee	12.50
Ingwer-Schoggi   4 cl Jinja Ingwerlikör 20°, Orangenzeste, Milch, Schoggi	13.50



## DRINKS

Moscow Mule   4cl Hanz-Vodka 40°, Ginger Beer	14.00
Vodka Mate   4cl Hanz-Vodka 40°, Lori's Mate	16.00
Matte Gin Tonic   4cl Matte Gin 42°, Tonic	14.00
KG 07 Gin Tonic   4cl KG 07 Gin 42°, aus Oberwil, Tonic	14.00
Hendricks Gin Tonic   4cl Hendricks Gin 41.4°, Tonic	14.00
Rum Cola   4cl Havana Club 40°, Goba Cola	14.00
Whiskey Cola   4cl Four Roses Bourbon 40°, Goba Cola	14.00

## LIQUEUR

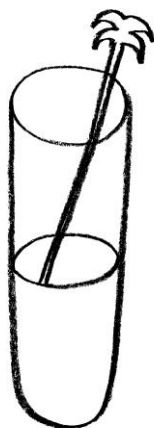
Ingwerlikör   Jinja Ingwerlikör handmade 20° 4cl   2cl	9.00   6.00
Berliner Luft   Pfefferminzlikör 18° 4cl   2cl	9.00   6.00
Amaretto   Di Mattia Walcher (Bio) 28° 4cl	9.00

## SINGLE MALT WHISKY

Lagavulin   Single Malt Whisky 43° 16y 4cl	16.00
Ben   Single Malt Whisky Brennerei Schwab, Oberwil 42° 4cl	16.00

## OBSTBRAND & WEINBRAND

Brandy de Jerez   Reserva 36° 2cl	9.00
Grappa Essenza   Valtelina 41° 2cl	9.50
Obstbrände   Brennerei Schwab, Oberwil 42° 2cl   Mirabelle, Quitte, Vieille Prune, Gravensteiner	9.50



\*Wir verfolgen einen umfassenden Ansatz zur Nachhaltigkeit im Umgang mit der kostbaren Ressource Wasser. Daher servieren wir ausschliesslich Trinkwasser lokaler Herkunft aus der Leitung – still oder sprudelnd, ganz nach deinem Gusto. Ein Teil der Erlöse kommt der Non-Profit-Organisation WASSER FÜR WASSER (WfW) zugute, die in Mosambik, Sambia und der Schweiz Wasser-, Hygiene- und Bildungsprojekte umsetzt. Mehr auf [www.wfw.ch](http://www.wfw.ch).



#### IM OFFENAUSCHANK

Wasser für Wasser* (mit & ohne)	25cl 2.50   bis genug 4.50
Süssmost / Schorle vom Burehof	25cl 4.00   50cl 6.50
Hausgemachter Eistee	25cl 4.00   50cl 6.50
Goba Cola	25cl 3.70   50cl 6.50
Goba Citro	25cl 3.70   50cl 6.50
Tonic Water   Ginger Ale   Ginger Beer by Thomas Henry	25cl 4.50   50cl 7.00
Ramseier Orangensaft	25cl 4.50   50cl 7.00
Holunderblütensirup von Mischu Öhler	25cl 4.00   50cl 6.50
Sirup vom Sirupier de Berne	25cl 4.00   50cl 6.50
(wir haben eine kleine, saisonale Auswahl & geben gerne Auskunft)	
Café Surprise ( <i>spendiere einen Kaffee &amp; verschenke Lebensqualität</i> )	3.00

#### IM FLÄSCHLI

Vivi Kola Zero 33cl	5.80
Rivella rot 33cl	5.80
Rhabarber Schorle 33cl	5.80
Seicha Matcha Grapefruit 33cl	6.30
Cucumis 33cl	5.80
Chinotto 33cl	5.80
Lori's Cold Brew Mate 33cl	5.80
Opaline Birnensaft mit Verveine 25cl	6.80
Opaline Aprikosensaft 25cl	6.80
Prickelnde Rose   Sonnen Bern 25cl	5.80
Toms Bitter Calamansi 20cl	§ 6.30

## APERERO

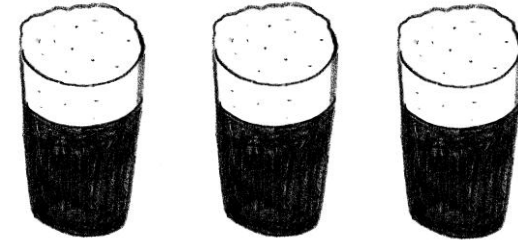
Martinazzi Matter Spirits, Kallnach 22° 4cl	7.80
Alpstein Bitter 28° 4cl (optional: auf Eis)	7.80
Vermouth Rosso   Vermouth Bianco Matter Spirits, Kallnach 16°   18° 4cl	7.80
Pastis Cherry Rocher Bio 45° 4cl (auf Eis mit Wasserkaraffe)	8.50
Gespritzter Weisser   süss oder sauer	10.00
Hugo   Schaumwein, Holunderblütensirup, Soda, Minze (saisonal)	11.00
Port Tonic   6cl weisser Portwein 19.5°, Tonic, Zitronensaft, Soda	11.00
Di Berna Spritz   Schaumwein, 4cl Aperitivo di Berna 15°, Soda	13.00
Martinazzi Spritz   Schaumwein, 4cl Martinazzi 15°, Soda	13.00
Ingwer Spritz   Schaumwein, 4cl Jinja Ingwertkör 20°, Soda	13.00
Americano   2cl Martinazzi 22°, 2cl Vermouth Rosso 16°, Soda	13.00
Negroni   2cl Gin 42°, 2cl Vermouth Rosso 16°, 2cl Martinazzi 22° (Fresh up optional: Tonic Water)	14.00
Negroni Spagliato   3cl Vermouth Rosso 16°, 3cl Martinazzi 22°, Schaumwein	15.00

## APEROHNE ALKOHOL

Aperitivo di Berna Spritz   4cl Aperitivor di Berna 0.0%, Tonic, Soda	10.00
Gin Tonic   4cl Rebels Gin 0.0%, Tonic	10.00
Negrohni   2cl Gin 0.0%, 2cl Bitter Aperitivo 0.0%, 2cl Jsotta Rosso Senza	10.00
Cranberry Spritz   Cranberry Saft, Holundersirup, Zitronensaft, Soda	9.00
Manzoni Spritz   2cl Manzoni, Tonic, Soda	9.00

## SPIRITUOSEN

Hanz-Vodka CH-Bern 40° 4cl	10.00
Hendrick's Gin Schottland 41.4° 4cl	10.00
Matte Gin CH-Bern 42° 4cl	10.00
KG 07 Gin CH 42° 4cl	10.00
Havana Club añejo especial 40° 4cl	10.00



## BIER VOM FASS

Junker Felsenau 5.2°	30cl 5.00	50cl 7.80	150cl 23.40
Bärner Müntschi naturtrüb Felsenau 4.8°	30cl 5.80	50cl 8.70	150cl 26.10
Amber Felsenau 5.6°	30cl 5.80	50cl 8.70	150cl 26.10
Saisonbier vom Fass	Ist immer was anderes. Wir geben gerne Auskunft.		

## BIER IN DER FLASCHE

Weizenbier Felsenau 50cl 5.4°	8.00
Birra da Ris Appenzeller Bier   glutenfrei   33cl 5°	7.00
Saisonales Craftbier aus der Region   33cl   Ist immer was anderes. Wir geben gerne Auskunft	8.00

## CIDER

Zwitsch Apple Cider 33cl 3.5°	8.50
-------------------------------	------

## BIER OHNE ALKOHOL

Schümli alkoholfrei Felsenau 33cl	5.80
Lola alkoholfrei 33cl	6.80