



Vegane und vegetarische Salate

Salat mit Hüttenkäse und Ei Schnittlauch, Bio Rüepli, Sonnenblumenkerne, Radiesli, Sprossen und Croûtons an unserem Hausdressing	13.00
Veganer Bio Tempeh-Salat Blumenkohl, feine Tomaten- und Zwiebelwürfel, Spinat und rote Linsen an Limonen-Kichererbsendressing	13.50
Veganer Gemüsesalat Avocado, Aubergine und Broccoli mit Sprossen, Cashew- und Granatapfelkernen an Sesamdressing	12.50
Kleiner Salat für dazu Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	4.00

Unsere veganen und vegetarischen Salate haben einen saisonalen Blattsalat als Basis.

Salate mit Fleisch und Fisch

Schweizer Pouletbrust auf Lattich und Blattsalat mit gebratenem Speck, Apfel, Saanen Hobelkäse und Croûtons an Caesar-Dressing	15.50
Gezupftes Kalb mit Kartoffel-Schnitzen, Spinat, buntem Blattsalat, Kefen, Basilikum, Kräuterseitlingen und Cashewkernen an Sesamdressing	15.50
Mini-Rindshacktäschi auf saisonalem Blattsalat mit knusprigen Röstispänen, grünen Bohnen und Peperoni an Hausdressing	15.50
Geräucherte Forelle mit Weisskabis, Grapefruit und Gurke auf Blattsalat	15.50

Zu jedem Salat gibt es ein Stück Brot dazu.

Suppe

Tagessuppe Saisonal	4.00 / 6.00
-------------------------------	--------------------



Warme Sandwiches

Gezupftes Kalb 6.50 / 12.50
im Focaccia mit Champignons, Sauerrahm,
Spinat und karamellisierten Balsamico-Schalotten

Rindshacktätschli-Focaccia 6.50 / 12.50
mit Pesto rosso, Pinienkernen, Kräuterquark und
Rucola

Veganer Döner 6.50 / 12.50
Kräuter Focaccia gefüllt mit Seitan, Rotkabis, roten
Zwiebeln, Spinatblättern und Cocktailsauce

Kalte Sandwiches

Emmentaler Buure Hamme 5.50 / 10.50
im Focaccia mit Meerrettich, Gurke und Rucola

Rauchlachs-Focaccia 5.50 / 10.50
mit Frischkäse, Gurkenrelish, roten Zwiebeln und
Brunnenkresse

Schweizer Brie im Focaccia 5.50 / 10.50
mit Birnenchutney, Baumnüssen und Brunnenkresse

**Unsere Sandwiches sind als Snack oder als Hauptmahlzeit
erhältlich.**



Zmorge

Veganes Birchermüesli	4.00 / 6.00
Knuspermüesli mit Joghurt und Apfelschnitzen	4.00 / 6.00
Gemischtes Brotchörbli mit hausgemachter Konfitüre und Bio Butter	6.00
Rührei und Avocado auf Maggiabrot	9.00
Rührei und Avocado auf Maggiabrot mit Speck	11.00
Gipfeli und Brötchen	1.30

Znüni und Zvieri

Schokoladenkuchen Glutenfrei	4.50
Fruchtwähe je nach Saison	4.50
Mandel-Pistazienkuchen	5.00
Lavendelkuchen	4.50
Cheesecake	3.50 / 5.00
Glace Kalte Lust diverse Sorten	4.50



Mineral, Säfte, Limonaden und Süssgetränke

Hausgemachte Säfte und Smoothies		ab 4.80
Rhazünser, Arkina blau	50 cl	2.50
Hausgemachter Eistee	50 cl	4.00
Veganer Hausgemachter Eistee	50 cl	4.00
Cucumis-Gurkenwasser	33 cl	4.50
Gazosa 1883	35 cl	4.50
Limone, Aranciata Amara, Pompelmo		
LemonAid	30 cl	4.50
Blutorange, Limette, Maracuja		
Lola Cola, Lola Cola Null	33 cl	4.50
Bänz	33 cl	4.50
Apfel, Apfel-Traube, Apfel Himbeer		

Heissgetränke

Kaffee, Espresso	2.90
Espresso Doppio	3.90
Espresso Macchiato	3.40
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato*	4.50
Heisse oder kalte Schoggi*	4.50
Chai Latte	4.50
Bio Tee von Sirocco	4.50

*mit Caramel- oder Vanillesirup oder Schlagrahm + CHF 1.-

Auch erhältlich mit laktosefreier Milch
Sojamilch, Mandelmilch + CHF 1.00



Schaumwein

Val d`Eve Blanc de Blancs Brut Réserve Suisse Schweiz, Neuchâtel	75 cl	33.00
Prosecco di Trevisio DOC Casa dei Faveri Italien, Cantine Vedoca, Veneto	75 cl	28.00

Weisswein

Bärnerwy Gutedel, Twanner AOC Schweiz, Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	36.00
Petite Arvine Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	39.00
Sancerre AOC Variations Frankreich, Loire	75 cl	39.00
Roero Arneis DOCG Villata Italien, Piemont	75 cl	33.00

Rotwein

Bärnerwy Pinot Noir Twanner AOC Weingut Krebs, Bielersee	75 cl	42.00
Cornalin Valais AOC Cordonier & Lamon, Wallis	75 cl	39.00
Ribera del Duero Crianza Spanien, Duero	75 cl	46.00
Bieti Valpolicella Ripasso Italien, Veneto	75 cl	33.00

Bier

Bärner Müntschi	33 cl	4.50
Bärner Müntschi alkoholfrei	33 cl	4.50