

vorbeugen ist besser


immun-booster 30 cl 5.50
frisch gepresster zitronensaft, frischer ingwer, rosmarin, honig, teewasser

frühstück


erhältlich von 8 h – 10.30 h, ab 12 h ist dein tisch wieder für den mittagsgast reserviert

frisch gepresster orangensaft 20 cl 6.80

granola-joghurt 8.50
hausgemachtes granola (ohne gluten) mit naturejoghurt und blaubeeren

porridge  10.00
porridge mit hausgemachtem zimt-apfelkompott

porridge chai  11.00
porridge mit chai und hausgemachtem zimt-apfelkompott

porridge cacao  11.00
porridge mit cacao sélection grand cru 65 % und hausgemachtem zimt-apfelkompott

frühstück-käseplättli 13.00
hartkäse (kuh/ch) / halbhartkäse (kuh/ch) / weissschimmelkäse (kuh/ch), serviert mit brot

frühstück-fleischplättli 13.00
parma rohschinken (i) / puschlaver salami (ch) / veltliner rindsbresaola (i), serviert mit brot

bagels süss

bagel cinnamon raisin - s'hät solangs hät - 5.00
bagel mit zimt und weinbeeren, creamcheese nature

bagel ovo crunchy 6.00
bagel plain (nature), ovo crunchy cream

bagel honey sweet 6.00
bagel plain (nature), creamcheese nature, blütenhonig

bagel strawberry jam 6.00
bagel plain (nature), creamcheese nature und erdbeerkonfitüre

kaffee

ristretto 4.40
kurzer espresso

espresso 4.40
das original! es setzt akzente

espresso ferrari 4.40
geröstet wird in einem über hundertjährigen ofen über dem kohlefeuer

espresso doppio ferrari 5.60
der doppio ist wie der espresso, nur alles mal zwei

espresso macchiato 4.60
espresso mit ganz wenig heisser biomilch und milchschaum

caffè 4.60
bei uns als kaffee crème bekannt

caffè latte/milchkaffee 4.80
bei uns als „schale“ bekannt

cappuccino 5.20
der klassiker mit dem milchschaumherz

flat white 6.20
doppelter espresso mit heisser biomilch und wenig milchschaum

latte macchiato 5.80
espresso mit heisser biomilch und milchschaum, im glas

caffè mocca 6.00
espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas


tazza grande 5.80
espresso mit viel heisser biomilch und milchschaum, in der grossen tasse

„bärner“-schale 6.80
wie tazza grande, aber grösser

caffè con panna 5.80
kaffee mit geschlagenem halbrahm

affogato 7.00
vanilleglacé mit ferrari espresso übergossen, im glas serviert

extra shot ferrari espresso 1.20
für zusätzlichen power in deinem getränk

alle kaffees sind auch bio erhältlich. für getränke mit milchanteil verwenden wir dampferhitzte biomilch
getränke mit milchanteil sind auch mit laktosefreier milch oder mit haferdrink  erhältlich + 0.60

eisgekühlter kaffee

cappuccino on the rocks doppio espresso mit biomilch und eiswürfel im mixer geschäumt	7.00
latte on the rocks espresso mit biomilch und eiswürfel	5.80
espresso on the rocks espresso mit eiswürfel	4.40
caffè on the rocks schwarzer kaffee mit eiswürfel	4.60

chai tea

chai tea latte hausgemachter chai tea latte mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.80
chai grande wie das chai tea latte, aber grösser	6.80
chai tea latte on the rocks hausgemachter chai tea mit kalter biomilch und eiswürfel	5.80

maccha green tea

maccha green tea latte maccha (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.80
maccha grande wie das maccha green tea latte, aber grösser	6.80
maccha green tea latte on the rocks maccha (gesüsst) mit kalter biomilch und eiswürfel	5.80

cacao

cacao sélection grand cru 65 % von max felchlin aus schwyz	5.80
cacao grande grössere tasse, gleicher inhalt	6.80

milchgetränke

schokolade / ovomaltine kalt 20 cl	4.80
schokolade / ovomaltine warm 20 cl	4.80
ovomaltine mélange, schokolade mélange mit geschlagenem halbrahm	5.80

frappes

frappe biomilch und giolito gelato im blender gemixt rahm: vaniglia, caffè, cioccolino sorbet: mango, fragola	8.00
---	------

giolito gelato

becher 120 ml rahm: vaniglia, caffè, cioccolino sorbet: mango ✓, fragola, ✓	5.00
--	------

tee sélection grand hotel offenqualität im pyramidenbeutel

grüner tee

long jing 4.70

klassischer chinesischer grünteer. leicht herb, sehr aromatisch und mit einer blumigen süsse

jasmine pearl 4.70

chinesischer grünteer, der in einem aufwendigen verfahren mit jasminblütenbeduftet wird.

sencha yamato 4.70

japanischer grünteer aus der frühlingsernte. er hat einen reichen geschmack und eine tief grüne färbung

schwarzer tee

assam halmari 4.70

der kräftige schwarztee ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit milch oder rahm

earl grey klassisch 4.70

schwarztee, mit dem ätherischen öl der bergamotte bereichert. mild, sanft und zitrusfruchtig

kräutertee

edelweiss 4.70

eine traditionelle mischung aus dem schweizer alpen-kräutergarten. zitronenthymian, zitronenmelisse, silbermäteli, kornblumen, edelweiss. frisch und würzig

verveine/eisenkraut 4.70

der klassiker aus frankreich ist besonders wohltuend nach dem essen

menthe du maroc 4.70

die traditionelle minze aus nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden tee

ginger & lemon 4.70

eine gelungene verbindung von kräutern mit zitronigen noten (zitronengras, zitronenthymian), scharfem ingwer und süssen äpfeln. wärmend und belebend

mélange rouge 4.70

die kräutermischung besticht durch ihr intensives rot. die pfeffer- und apfelminze balancieren die säure der karkade und es ergibt sich ein erfrischender und durstlöschender aufguss

früchteteer

berner rose 4.70

dieser früchte- und blütenteer ist eine traditionelle komposition aus dem berner bauerngarten. es ist eine mischung aus äpfeln, rosen, lindenblüten sowie brennesseln, mit zimt verfeinert

punch

„blüemli“-punch alkoholfrei 4.70

„holunderblüten“-punch alkoholfrei 4.70

tonic

1724 tonic water 20 cl 5.00

fever tree indian tonic water 20 cl 5.00

fever tree mediterranean tonic 20 cl 5.00

fever tree sicilian lemon tonic water 20 cl 5.00

fever tree ginger ale 20 cl 5.00

fever tree ginger beer (leicht scharf) 20 cl 5.00

gazosa & co.

gazosa la fiorenzana limone, mirtillo, mandarino, pompelmo, aranciata dolce, limone 35 cl 5.70

aus dem südbündnerischen misox, mit natürlichen aromen, ohne künstliche farbstoffe

chinotto lurisia 27 cl 5.70

chinotto ist eine klassische italienische apéritif-limonade aus bitterorangen.

cucumis 33 cl  5.70

erfrischungsgetränk auf gurkensaftbasis. mit fruktose gesüsst und einem hauch von basilikum

orangensaft

frisch gepresster orangensaft 20 cl 6.80

hausgemachter eistee

früchte-eistee mit eis und orange 20 cl / 30 cl / 50 cl 3.60 / 4.80 / 6.20

mineral

mineral mit/ohne 3.20 / 4.40 / 5.60

süssgetränke

citro, coca cola, cola zero, apfelsaft, rivella rot

20 cl / 30 cl / 50 cl 3.40 / 4.60 / 5.80

sirup vom „le sirupier de berne“

sirup mit mineralwasser und eis holunderblüten / blüemli / 30 cl 4.80

bier / craft beer

rugenbräu bier vom fass

lager, zwickel 20 cl / 30 cl / 50 cl

3.70 / 4.70 / 6.70

alkoholfrei

rugenbräu alkoholfrei 33 cl

4.70

barter „the driver“ alkoholfrei 33 cl

6.70

barter „the regenerador“ ipa alkoholfrei 33 cl

6.70

thun bier

helles 4.8 % vol. / 33 cl

6.00

amber ale 5.4 % vol. / 33 cl

6.50

hazy pale ale 5.2 % vol. / 33 cl

6.50

new england ipa 6.1 % vol. / 33 cl

7.00

porter 5.6 % vol. / 33 cl

7.00

burgdorfer gasthausbrauerei

burgdorfer helles 4.9 % vol. / 50 cl

7.00

felsenau

bärner müntschi (naturtrüb) 4.8 % vol. / 33 cl

6.00

bärner amber 5.6 % vol. / 33 cl

6.00

simmentaler braumanufaktur

märzen 4.8 % vol. / 33 cl

6.50

brasserie bfm

la salamandre 5.5 % vol. / 33 cl

7.50

la cuvée alex le rouge 10.2 % vol. / 33 cl

8.00

wein

1 dl

süss- und schaumwein

moscato d'asti "sourgal" 2022

7.50

piemont (i) / elio perrone / muskateller / 5.5 % vol.

cüpli prosecco di conegliano brut

7.50

veneto (i) / zardetto / prosecco / 11.5 % vol.

degustationsnotiz: trocken-würziger schaumwein mit anregender säure

weisswein

mon blanc 2022

6.80

wallis / niklaus wittwer / amigne, humagne blanc, heida, altesse, pinot blanc / 13.2 % vol.

degustationsnotiz: strohgelbe farbe, in der nase aromen von birnen, zitrusfrüchten, stachelbeeren und honigmelonen, am gaumen ausgewogen und vielschichtig mit leichter salzigkeit, dezente säure im mittellangen abgang

johannisberg 2022

6.50

wallis / cave biber / silvaner / 12.5 % vol.

degustationsnotiz: hellgelbe farbe, in der nase finessenreich, mit noten von kräutertee, mandeln, weissen blüten, äpfeln und zitrusfrüchten, am gaumen eine dezente säure, kräftig, mit gutem schmelz und noten von mandeln, stachelbeeren, birnen und frischem heu, mittellanger abgang

braunenberger riesling trocken 2020

7.00

mosel (d) / fritz haag / riesling / 12 % vol.

degustationsnotiz: helles gelb mit grünlichen reflexen, in der nase sehr fruchtig mit aromen von mango, ananas und papaya, am gaumen schöne balance von saftiger säure und weicher fruchtsüsse, aromatisch, viel substanz, schiefermineralität, mittellanger abgang

rosé

rosé château ollieux-romanis 2022

6.50

languedoc / vignobles romanis / grenache, cinsault, vermentino / 12.5 % vol.,

degustationsnotiz: helles rosa, fruchtbetonter auftakt mit aromen nach exotischen früchten, grapefruit, frischer zitrone und gelben steinfrüchten, trockener gaumen mit schöner frucht und mineralität.

wein 1 dl

rotwein

merlot „le crü“ 2019 7.50

wallis (ch) / niklaus wittwer / merlot / 13.5 % vol.

degustationsnotiz: purpurrot mit violetter schimmer, in der nase aromen von reifen, roten früchten, preiselbeeren, holunder, cassis und heidelbeeren sowie kräuternoten, am gaumen vollmundig, mit reifen, samtigen tanninen, konzentrierter, geschmeidiger und eleganter abgang

amaya viña viejos 2019 7.50

toro (sp) / rodriguez sanzo s.l. / tempranillo, garnacha / 14.5 % vol.

degustationsnotiz: tiefdunkles rubingranat mit violetten reflexen, gewürznoten, heidelbeeren, schwarze kirschen, süsse tabaknoten und ein touch vanille, am gaumen elegant mit saftiger frische und schmelz, schöne mineralität, langer, kräftiger abgang

alkoholfrei 2 dl

sparkling juicy tea „rose-darjeeling-rhabarber“ 11.00

das mild-blumige aroma der teesorte darjeeling harmoniert mit dem leicht säuerlichen saft rot-stieligen rhabarbers der sorten the sutton und frambozen aus heimischem anbau. wenige tropfen rosenwasser runden die rezeptur ab

sparkling juicy tea „weisser tee-vanille-quitte“ 11.00

ein intensives und komplexes bukett mit dunkelfrüchtigen und würzigen anklängen. ein vielfältiges spiel zwischen herben fruchtnoten und zarten bitternoten zeigt sich umringt von aromen der quittenfrucht, reifer äpfel, jasmin tee, aber auch intensiv süße vanilletöne kommen zum vorschein. dieser sparkling juicy tea ist kräftig, vollmundig und wirkt leicht herb

sparkling juicy tea „verbene-jasmin-riesling“ 11.00

das zusammenspiel von riesling-trauben mit verbene, jasmin und ein hauch minze verleiht dem juicy tea eine asiatisch anmutende geschmacksnote

gin & tonic

premium gin wahlweise serviert mit

fever tree indian tonic neutrales tonic

fever tree mediterranean tonic aromatisches tonic

1724 tonic water fruchtiges, blumiges tonic

dry gin / london dry gin / klassisch

the red gin / 43 vol% / schweiz / maienfeld / 4 cl 16.00

harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree mediterranean tonic

new western dry gin / modern

boho „shanghai“ gin / 45 vol% / thun / 4 cl 16.00

harmoniert mit 1724 tonic

boho „paris“ gin / 45 vol% / thun / 4 cl 16.00

harmoniert mit 1724 tonic

boho „barcelona“ gin / 41 vol% / thun / 4 cl 15.00

harmoniert mit 1724 tonic

isle of harris gin / 45 vol% / schottland / 4 cl 17.00

harmoniert mit fever tree mediterranean tonic oder 1724 tonic

stin gin / 47 vol% / oesterreich / 4 cl 16.00

harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree mediterranean tonic

navy strength / stark

ki no bi sei kyoto dry gin / 54.5 vol% / japan / 4 cl 17.00

harmoniert mit 1724 tonic

klassiker

sanbitter alkoholfrei	5.50
aperol spritz 15 vol% / 4 cl	9.50
aperol / prosecco / mineralwasser / eis / orange	
hugo	9.50
prosecco / holunderblütensirup / mineralwasser / eis / limette / frische pfefferminze	
cuba libre 40 vol% / 4 cl	12.00
havana club rum 7 años / eis / limette / coca cola	
dark & stormy 40 vol% / 4 cl	12.00
havana club rum 7 años / eis / limette / fever tree ginger beer	
vodka & tonic 40 vol% / 4 cl	12.00
premium vodka / eis / limette / fever tree sicilian lemon tonic	
spirituosen	
henri grand marc 38.5 vol% / 2 cl	9.50
marc mit leichter süsse von getrockneten früchten und beeren	
grappa di amarone, berta 40 vol% / 2 cl	8.50
havana club rum 7 años 40 vol% / 4 cl	10.00
absolut vodka 40 vol% / 4 cl	8.00
martini weiss 15 vol% / 4 cl	7.00
cynar 16 vol% / 4 cl	7.00
campari 23 vol% / 4 cl	7.00
cynar/campari orange 4 cl	9.50
pastis 45 vol% / 2 cl	7.00
appenzeller alpenbitter 29 vol% / 4 cl	7.00

bagels salzig

bagel san diego	12.00
bagel mit mohn, guacamole, alaska wildlachs (usa) geräuchert, frische zwiebeln	
bagel new york	12.00
bagel mit sonnenblumenkernen, creamcheese dill-senf, alaska wildlachs (usa) geräuchert, grillierte zwiebeln	
bagel tokyo	11.00
bagel sesam, thonmousse (th), frische zwiebeln, ruccola	
bagel boston	11.00
bagel mehrkorn, creamcheese pesto, roastbeef (ch), getrocknete tomaten	
bagel pittsburgh	11.00
bagel mit käse, creamcheese smoky barbecue, pulled pork (dk), grillierte zwiebeln	
bagel bologna	11.00
bagel mit tomaten und oliven, hummus natur, parma rohschinken (i), getrocknete tomaten	
bagel poschiavo	12.00
bagel nature, creamcheese mit tessiner feigensenf, veltliner rindsbresaola (i), gehobelter bergkäse, ruccola	
bagel new delhi	10.00
bagel sesam, hummus mit curry, geräucherte truthahnbrust (i), grillierte zwiebeln	
bagel jakarta 	10.00
bagel mohn, hummus mit curry, bio-tofu (ch) geräuchert, getrocknete tomaten	
bagel san francisco 	10.00
bagel mehrkorn, hummus natur, grilliertes & mariniertes gemüse	
bagel locarno	10.00
bagel mehrkorn, creamcheese mit tessiner feigensenf, weisschimmelkäse francine (ch), ruccola	
bagel greyerz	10.00
bagel mit käse, hummus mit getrockneten tomaten, greyerzer (ch), grillierte zucchetti	
bagel zürich 	11.00
bagel mit sonnenblumenkernen, guacamole, „planted chicken@vegan“ (ch), ruccola	
planted chicken ist fleisch aus pflanzen, natürlich und vegan. es besteht aus erbsenprotein, erbsenfasern, rapsöl und wasser.	

salate

saisonsalat ✓ 13.00

saisonale blatt- und schnittsalate mit cherrytomaten, mais, karotten und gerösteten cashewnüssen.
mit mani's salatdressing, serviert mit brot
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

+ hummus nach wahl ✓ 3.00

hummus natur, hummus mit getrockneten tomaten, hummus mit curry

+ guacamole ✓ 3.00

+ 1 gekochtes freilandeier ch 1.50

saisonsalat mit geräuchertem alaska wildlachs (usa) 19.50

ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit pulled pork (dk) 19.00

mit gluten

saisonsalat mit roastbeef (ch) und tartarsauce 19.50

ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit gehobeltem bergkäse 16.50

ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit lauwarmen ziegenkäse 17.50

ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit käsequiche 16.50

mit gluten

saisonsalat mit grilliertem, mariniertem gemüse 17.00

ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit oliven ✓ 17.00

ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit geräuchertem bio-tofu (ch) ✓ 17.50

mit kabuki mango-dressing, mit gluten

saisonsalat mit „planted chicken@vegan“ (ch) 19.00

mit kabuki mango-dressing. ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot
planted chicken ist fleisch aus pflanzen, natürlich und vegan. es besteht aus erbsenprotein,
erbsenfasern, rapsöl und wasser. ohne aroma- oder konservierungsstoffe,
chemischen zusätzen, gluten, soja oder laktose.

zum apéro

portion cashewnüsse geröstet, gesalzen ✓ 3.00

portion oliven mit mandeln ✓ 5.50

antipasti à la carte

parma rohschinken (i) - puschlaver salami (ch) - veltliner rindsbresaola (i) -
alaska wildlachs (usa) geräuchert - hartkäse (kuh/ch) - halbhartkäse (kuh/ch) -
weisschimmelkäse (kuh/ch)- rotschmierkäse (kuh/ch) - grilliertes & mariniertes gemüse (kalt) -
oliven mit mandeln - guacamole - hummus natur - hummus mit curry / serviert mit brot
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

klein mit 3 komponenten 13.00

mittel mit 6 komponenten 23.00

gross mit 9 komponenten 33.00

+ 1 komponent 3.50

alaska wildlachs geräuchert

portion alaska wildlachs geräuchert 23.00

alaska wildlachs (usa) geräuchert, grillierte zwiebeln,
zitronen, creamcheese dill-senf, serviert mit brot
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

lunch special montags bis freitags, 11.00 h - 14.00 h. - s'hät solangs hät -

lunch 1 wähle 1 hauptgang 15.00

3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/tagessuppe/käsequiche
+ kaffee/tee oder 1 gelato giolito nach wahl

lunch 2 wähle 2 hauptgänge 20.00

3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/tagessuppe/käsequiche/
kleiner saisonsalat + kaffee/tee oder 1 gelato giolito nach wahl

unsere mitarbeitenden informieren sie auf anfrage gerne über zutaten in unseren gerichten,
welche allergien oder unverträglichkeiten auslösen.