

kaffee

ristretto kurzer espresso	4.40
espresso das original! es setzt akzente	4.40
espresso ferrari geröstet wird in einem über hundertjährigen ofen über dem kohlefeuer	4.40
espresso doppio ferrari der doppio ist wie der espresso, nur alles mal zwei	5.60
espresso macchiato espresso mit ganz wenig heisser biomilch und milchschaum	4.60
caffè bei uns als kaffee crème bekannt	4.60
caffè latte/milchkaffee bei uns als „schale“ bekannt	4.90
cappuccino der klassiker mit dem milchschaumherz	5.20
flat white doppelter espresso mit heisser biomilch und wenig milchschaum	6.40
latte macchiato espresso mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.80
caffè mocca espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas	6.40
tazza grande espresso mit viel heisser biomilch und milchschaum, in der grossen tasse	5.80
„bärner“-schale wie tazza grande, aber grösser	6.80
caffè con panna kaffee mit geschlagenem halbrahm	5.80
affogato vanilleglacé mit ferrari espresso übergossen, im glas serviert	7.50
extra shot ferrari espresso für zusätzlichen power in deinem getränk	1.20

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

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

cacao

cacao sélection grand cru 65 %

von max felchlin aus schwyz

cacao grande

grössere tasse, gleicher inhalt

milchgetränke

schokolade caotina/ ovomaltine kalt 20 cl

schokolade caotina / ovomaltine warm 20 cl

ovomaltine mélange, schokolade caotina mélange mit geschlagenem halbrahm

frappes

frappe

biomilch und giolito gelato im blender gemixt

rahm: vaniglia, caffè, ciocolino, pistacchio

sorbet: mango, fragola, limone

giolito gelato

becher 120 ml

rahm: vaniglia, caffè, ciocolino, pistacchio

sorbet: mango, fragola, limone

5.80

6.80

5.00

5.00

6.00

7.00

5.00

tee sélection grand hotel offenqualität im pyramidenbeutel von länggass-tee

grüner tee

jasmine pearl

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

sencha yamato

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

schwarzer tee

assam halmari

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

earl grey klassisch

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

kräutertee

edelweiss

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

verveine/eisenkraut

der klassiker aus frankreich ist besonders wohltuend nach dem essen

menthe du maroc

die traditionelle minze aus nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden tee

ginger & lemon

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

mélange rouge

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

früchtetee

berner rose

dieser früchte- und blütentee 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

„holunderblüten“-punch alkoholfrei

4.90

4.90

4.90

4.90

4.90

4.90

4.90

4.90

4.90

4.90

4.60

4.60

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	
el tony maté 33 cl	5.70
erfrischungsgetränk auf basis von maté-tee (koffeinhaltig)	

orangensaft

frisch gepresster orangensaft 20 cl	7.00
-------------------------------------	------

hausgemachter eistee

früchte-eistee mit eis und orange 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.60 / 4.80 / 6.50
---	--------------------

mineral

mineral mit/ohne 20 cl / 30 cl / 50 cl	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 / 6.00
---	--------------------

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	3.80 / 4.80 / 7.00
--------------------------------------	--------------------

alkoholfrei

rugenbräu alkoholfrei 33 cl	5.00
barter „the driver“ alkoholfrei 33 cl	7.00
barter „the regenerator“ ipa alkoholfrei 33 cl	7.00

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	6.50
bärner amber 5.6 % vol. / 33 cl	6.50

simmentaler braumanufaktur

märzen 4.8 % vol. / 33 cl	7.00
---------------------------	------

brasserie bfm

la salamandre 5.5 % vol. / 33 cl	7.50
la cuvée alex le rouge 10.2 % vol. / 33 cl	8.00

in der vitrine findest du weitere biere lokaler und regionaler brauereien

wein	1 dl	wein	1 dl
süss- und schaumwein		rosé	
moscato d'asti «sourgal» 2023	7.50	cloé rosé 2024	6.50
piemont (i) / elio perrone / muskateller / 5.5 % vol.		côtes de provence (f) / domaine de féraud / cinsault, grenache, syrah, cabernet sauvignon / 12 % vol.	
cüpli prosecco di conegliano brut	7.50	degustationsnotiz: herrlicher rosé-duft, riecht verführerisch nach roten waldbeeren, frischen johannisbeeren, weissen blüten und einem hauch edler kräuter. lebendiger und äusserst trinkfreudiger gaumen mit aromen von roten früchten, blumigen nuancen und einem hauch minze. im abgang erfrischend und angenehm trocken.	
veneto (i) / zardetto / prosecco / 11.5 % vol.			
degustationsnotiz: trocken-würziger schaumwein mit anregender säure		rose wine rodriguez & sanzo 2022	6.50
weisswein		toro (sp) / rodriguez & sanzo / tempranillo, garnacha / 12 % vol.	
fendant «l'orpilleur» 2023	6.00	degustationsnotiz: kräftiges rosa, fruchtbetonter auftakt mit aromen von waldbeeren und himbeeren, am gaumen kräftig und ausladend, fruchtig mit einem süssen schmelz, aromen von roten kirschen und erdbeeren, mittellanger abgang	
wallis (ch) / cave ll'orpilleur / chasselas / 12.2 % vol.			
degustationsnotiz: hellgelbe farbe, in der nase zitrusnoten, mineralisch, etwas lindenblüten, am gaumen mit schöner säurestruktur, fruchtig, lieblicher abgang		rotwein	
pinot grigio alto adige 2024	6.80	cabernet franc 2020	7.00
südtirol (i) / elena walch / pinot gris / 13 % vol.		wallis (ch) / cave biber / cabernet franc / 12.9 % vol.	
degustationsnotiz: strohgelbe farbe, mit aromen von birnen, weissem pfeffer und etwas salbei, am gaumen saftig, füllig und mit schöner säurestruktur, mittellanger, frischer und lebendiger abgang		degustationsnotiz: purpurrot, in der nase kühles, würziges bukett, noten von gewürznelke und schwarzem pfeffer, konzentrierte fruchtaromatik mit noten von eingemachten pflaumen und kirschen, am gaumen dicht und vollmundig, dunkle früchte, etwas lorbeer, feinkörniges tannin mit langem abgang	
sauvignon blanc «black label» 2022	7.00	garnacha telescópico 2019	6.50
pfalz (de) / winning weinmanufaktur / garnacha, mazuelo / 12 % vol.		aragon (sp) / bodegas frontonio / garnacha, mazuelo / 13.5 % vol.	
degustationsnotiz: in der nase eine herrliche sauvignon-duftwolke nach reifen stachelbeeren, grapefruit, weissem pfirsich und blumigen nuancen. saftiger gaumen mit wunderbarer balance aus verführerischer fruchtaromatik, mineralität und floraler frische. sehr typische aromen von grapefruit, stachelbeeren, nektarinen und weissen blüten. im abgang lang, voller spannung, mit exotischer frucht und einer feinen mineralität. dank federleichten 12 vol.% alkohol und superber frische ist der «black label» ein expressiver, enorm trinkfreudiger wein		degustationsnotiz: purpurrot mit violetter schimmer, in der nase rotbeerige garnacha-frucht mit würzigen noten, etwas getrocknete kräuter und ein hauch lakritze, elegant und saftig am gaumen, im abgang sehr schöne länge mit schöner frische und fruchtigkeit	
riesling kabinet «wehlener sonnenuhr» 2022	7.00	cabernet sauvignon «finca santa sabina» 2021	6.80
mosel (de) / weingut schloss lieser / riesling / 7.5 % vol.		somontano (sp) / otto bestué / cabernet sauvignon / 14.5 % vol.	
degustationsnotiz: hellgelbe farbe, in der nase intensiv fruchtig mit aromen von pfirsich und aprikose, am gaumen mit feiner restsüsse und einem perfekten zusammenspiel von frisch, fruchtnoten und einer tollen säurestruktur. eleganter, klassisch feinfruchtiger riesling mit verspielter leichtigkeit und typisch schiefrieger mineralität		degustationsnotiz: dunkles purpurrot mit violetter schimmer, in der nase schwarzbeerige frucht, brombeeren, blaubeeren, schwarze kirschen, am gaumen vollmundig, würzig und kräftig, gut eingebundene säure, runde tannine, eleganter und fruchtbetonter 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	

wein, bier und panaché werden nicht an jugendliche unter 16 jahren abgegeben.
für spirituellen und alcopops gilt die altersgrenze von 18 jahren

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

hugo 10.00

prosecco / holunderblütensirup / mineralwasser / eis / limette / frische pfefferminze

aperol spritz 15 vol% / 4 cl 10.50

aperol / prosecco / mineralwasser / eis / orange

limoncello spritz 21 vol% / 4 cl 11.00

limoncello / prosecco / mineralwasser / eis / zitrone / pfefferminze

campari spritz 21 vol% / 4 cl 11.00

campari / prosecco / mineralwasser / eis / orange

weisswein gespritzt süss/sauer 7.50

weisswein / mineralwasser / eis / orange/zitrone

mocktails (alkoholfrei)

grapefruit spritz 30 cl / 50 cl 5.50 / 7.50

frisch gepresster grapefruitsaft / tonic water / frische pfefferminze / eis

sanbitter alkoholfrei 5.50

spritz apéritif mocktail by sir James 101 8.00

ginger mule mocktail by sir James 101 8.00

mojito mocktail by sir james 101 8.00

spirituosen

grappa di amarone, berta 40 vol% / 2 cl 8.50

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

frühstück

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

frisch gepresster orangensaft 20 cl 7.00

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 (ch)

frühstück-fleischplättli 13.00

parma rohschinken (i) / puschlaver salami (ch) / veltliner rindsbresaola (i), serviert mit brot (ch)

bagels süss

bagel cinnamon dream 6.00

bagel plain (ch) , creamcheese nature, zimtucker

bagel ovo crunchy 6.50

bagel plain (ch), ovo crunchy cream

bagel honey sweet 6.50

bagel plain (ch), creamcheese nature, blütenhonig

bagel strawberry jam 6.50

bagel plain (ch), creamcheese nature und erdbeerkonfitüre

bagels salzig

bagel thun  12.00

bagel mit sesam (ch), hummus natur, vegane rauchlachsalternative (karotten geräuchert), rucola

bagel zürich  12.00

bagel mit sonnenblumenkernen (ch), guacamole, „planted chicken“ (vegane fleischalternative, ch)

bagel locarno 11.00

bagel mehrkorn (ch), creamcheese mit tessiner feigensenf, weissschimmelkäse francine (ch), rucola

bagel greyerz 11.00

bagel mit käse (ch), hummus tomaten, greyerzer (ch), antipasti zucchini

bagel jakarta  11.00

bagel mohn (ch), hummus curry, bio-tofu (ch) geräuchert, antipasti tomaten

bagel san francisco  11.00

bagel mehrkorn (ch), hummus nature, antipasti gemüse trio

bagel boston 12.00

bagel mehrkorn (ch), creamcheese pesto, roastbeef (ch), antipasti tomaten

bagel pittsburgh 12.00

bagel mit käse (ch), creamcheese sweet honey barbecue, pulled pork (dk), antipasti zwiebeln

bagel bergamo 12.00

bagel mehrkorn (ch), creamcheese nature, salami (ch), zwiebel-chutney (ch), hartkäse (i)

bagel bologna 12.00

bagel mit tomaten und oliven (ch), hummus nature, rohschinken parma (i), antipasti tomaten

bagel poschiavo 13.00

bagel plain (ch), creamcheese mit tessiner feigensenf, rindsbresaola (i), hartkäse (i), rucola

bagel san diego 12.50

bagel mit mohn (ch), guacamole, wildlachs geräuchert (usa), frische zwiebeln

bagel new york 12.50

bagel mit sonnenblumenkernen (ch), creamcheese dill-senf,

wildlachs geräuchert (usa), antipasti zwiebeln

bagel tokyo 11.00

bagel sesam (ch), thonmousse (th), frische zwiebeln, rucola

bagel new delhi 11.00

bagel sesam (ch), hummus mit curry, truthahnbrust geräuchert (i), antipasti zwiebeln

salate

saisonsalat ✓	13.00
saisonale blatt- und schnittsalate mit cherrytomaten, mais, karotten und gerösteten cashewnüssen. mit mani's salatdressing, serviert mit brot (ch) ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
+ hummus nach wahl ✓ natur / getrocknete tomaten / curry	3.00
+ 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)	19.50
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot, serviert mit tartarsauce	
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 antipasti 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, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit veganer rauchlachsalternative (geräucherte karotten, ch) ✓	19.00
mit kabuki mango-dressing. ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot. WILD FOODS revolutioniert die welt der pflanzlichen ernährung. ohne abstriche beim geschmack zu machen. die innovativen, veganen alternativen zu fisch und fleisch zeichnen sich durch eine minimalistische zutatenliste aus, die gemüse wieder in den mittelpunkt rückt.	
saisonsalat mit veganem „planted chicken“ (vegane fleischalternative, 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

rohschinken parma (i) - salami (ch) - rindsbresaola (i) -
wildlachs geräuchert (usa) - hartkäse (kuh/ch) - halbhartkäse (kuh/ch) -
weisseschimmelkäse (kuh/ch) - antipasti gemüse (ch) - oliven mit mandeln -
guacamole - hummus nature - hummus curry - hummus tomaten
serviert mit brot (ch), ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

klein 3 komponente	13.00
mittel 6 komponente	23.00
gross 9 komponente	33.00
+ 1 komponent	3.50

alaska wildlachs geräuchert

portion alaska wildlachs geräuchert	23.00
alaska wildlachs (usa) geräuchert, antipasti zwiebeln, zitronen, creamcheese dill-senf, serviert mit brot (ch) 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/granola joghurt/käsequiche + kaffee/tee oder 1 gelato giolito nach wahl	
lunch 2 wähle 2 hauptgänge	20.00
3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/granola joghurt/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.