

kaffee

ristretto ferrari kurzer espresso	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	6.20
caffè mocca espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas	6.80
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 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	6.20
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	6.20
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	6.20
maccha green tea	
maccha green tea latte maccha (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	6.20
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	6.20
hōjicha	
hōjicha latte gerösteter grüner tee (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	6.20
hōjicha grande wie das hōjicha latte, aber grösser	6.80
hōjicha latte on the rocks gerösteter grüner tee (gesüsst) mit kalter biomilch und eiswürfel	6.20

alle kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich. für getränke mit milchanteil verwenden wir dampferhitzte bio-milch, laktosefreie milch oder bio-haferdrink  + 0.50

cacao

cacao sélection grand cru 65 %

von max felchlin aus schwyz

cacao grande

grössere tasse, gleicher inhalt

milchgetränke

schokolade caotina/ ovomaltine kalt 25 cl

schokolade caotina / ovomaltine warm 25 cl

ovomaltine mélange, schokolade caotina mélange mit geschlagenem halbrahm

frappes

frappe

biomilch und giolito gelato im blender gemixt

rahm: vaniglia, caffè, cioccolino

sorbet: mango, fragola

giolito gelato

becher 120 ml

rahm: vaniglia, caffè, cioccolino

sorbet: mango, fragola

süsses

andrea's mundart güezi

zitronencake

marmorcake

mohncake

brownie

amaretti glutenfrei

tartufi glutenfrei

schokoladenkuchen es het solangs het

rüeblikuchen es het solangs het

franzbrötchen es het solangs het

gipfeli es het solangs het

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

long ying

klassischer chinesischer grüntee, auch bekannt als «drachenbrunnen». er ist leicht herb, sehr aromatisch und blumig-süss

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

„holunderblüten“-punch alkoholfrei

tonic

fever tree indian tonic water 20 cl	5.00
fever tree sicilian lemon tonic water 20 cl	5.00
fever tree ginger beer 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 20 cl	7.00
frisch gepresster orangensaft	

hausgemachte limonade 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.60 / 4.80 / 6.50
frisch gepresster limettensaft, holunderblütensirup, mineralwasser, eis, limette	

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

mineral 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.20 / 4.40 / 5.60
mineral mit/ohne kohlendioxid	

süssgetränke 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.40 / 4.60 / 6.00
citro, coca cola, cola zero, apfelsaft, rivella rot	

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
--------------------------------------	--------------------

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
schaumwein			rosé	
cüpli prosecco di conegliano brut	7.50		rosé de provence « fauvette » 2025	6.50
veneto (i) / zardetto / prosecco / 11.5 % vol.			provence (f) / domaine la grande bauquière / cinsault, grenache, syrah, vermentino / 12.5 % vol.	
degustationsnotiz: trocken-würziger schaumwein mit anregender säure			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. frische, frucht und eleganz in perfekter harmonie	
weisswein			rotwein	
roero arneis 2024	7.00		merlot 2023	6.80
piemont (i) / vietti / arneis / 13.5 % vol.			wallis (ch) / Frédéric Dumoulin / merlot / 13.9 % vol.	
degustationsnotiz: strohgelbe farbe, mit aromen von gelben früchten, zitrustönen und feiner kräuterwürze, am gaumen voll und körperreich, mit kühler frische, mittellanger abgang			degustationsnotiz: kräftiges, dunkles rot, aromen von pflaumen und schwarzkirschen, etwas lakritze, am gaumen dicht und fruchtig, prägnante, geschliffene tannine, mittellanger abgang	
chardonnay saint-peyre 2024	6.50		barbera d'asti bosco donne 2023	7.00
languedoc (f) / les costières de pomérols / chardonnay / 13.5 % vol.			piemont (i) / gianni doglia / barbera / 14 % vol.	
degustationsnotiz: hellgelbe farbe, in der nase blumig-fruchtig mit aromen von aprikose und nektarine, etwas vanille, weisse blüten, am gaumen rund und weich, dezentes säurespiel, mittellanger, fruchtiger abgang			degustationsnotiz: dunkles rubinrot mit violetten reflexen, in der nase aromen von brombeeren, pflaumen und roten johannisbeeren sowie veilchen, leder und zimt. am gaumen frisch und saftig mit feinkörnigem tannin und mittellangem abgang	
grüner veltliner « glorreich » 2023	6.50			
burgenland (au) / birgit eichinger / grüner veltliner / 12.5 % vol.				
degustationsnotiz: hellgelbe farbe, in der nase blumig-fruchtig mit aromen von aprikose, limette, grapefruit und etwas „pfefferl“, am gaumen knackig, erfrischend und voller frucht, langer, frischer abgang mit einer feinen salzigen note				

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

gin & tonic

premium gin wahlweise serviert mit

fever tree indian tonic neutrales 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 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 tonic oder 1724 tonic

stin gin / 47 vol% / oesterreich / 4 cl 16.00
harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree tonic

navy strength / stark

ki no bi sei kyoto dry gin / 54.5 vol% / japan / 4 cl 17.00
harmoniert mit 1724 tonic

klassiker

weisswein gespritzt süss/sauer 7.50
weisswein / mineralwasser / eis / orange

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 / zitrone

mocktails alkoholfrei

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

sanbitter alkoholfrei 5.50

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) / weisschimmelkäse (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, geräucherte karotten (vegane fischalternative), ruccola

bagel zürich  12.00

bagel mit sonnenblumenkernen (ch), guacamole, „planted güggeli marinade“
(vegane fleischalternative, ch) ruccola

bagel locarno 11.00

bagel mehrkorn (ch), creamcheese mit tessiner feigensenf, weisschimmelkäse francine (ch), ruccola

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), ruccola

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 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 hartkäse (i) 16.50

ohne gluten, auf Wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit lauwarmen ziegenkäse (ch) 17.50

ohne gluten, auf Wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit käsequiche 16.50

mit gluten

saisonsalat mit antipasti gemüse (ch) ✓ 17.00

ohne gluten, auf Wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit oliven ✓ 16.50

ohne gluten, auf Wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit bio-tofu geräuchert (ch) ✓ 17.50

mit kabuki mango-dressing. mit gluten, auf Wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit geräucherten karotten (vegane fischalternative, 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 „planted güggeli marinade“ (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.

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

wildlachs geräuchert

portion 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/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.