

## kaffee

<b>ristretto ferrari</b> kurzer espresso	4.40
<b>espresso ferrari</b> geröstet wird in einem über hundertjährigen ofen über dem kohlefeuer	4.40
<b>espresso doppio ferrari</b> der doppio ist wie der espresso, nur alles mal zwei	5.60
<b>espresso macchiato</b> espresso mit ganz wenig heisser biomilch und milchschaum	4.60
<b>caffè</b> bei uns als kaffee crème bekannt	4.60
<b>caffè latte/milchkaffee</b> bei uns als „schale“ bekannt	4.90
<b>cappuccino</b> der klassiker mit dem milchschaumherz	5.20
<b>flat white</b> doppelter espresso mit heisser biomilch und wenig milchschaum	6.40
<b>latte macchiato</b> espresso mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	6.20
<b>caffè mocca</b> espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas	6.80
<b>tazza grande</b> espresso mit viel heisser biomilch und milchschaum, in der grossen tasse	5.80
<b>„bärner“-schale</b> wie tazza grande, aber grösser	6.80
<b>caffè con panna</b> kaffee mit geschlagenem halbrahm	5.80
<b>affogato</b> vanilleglacé mit espresso übergossen, im glas serviert	7.50
<b>extra shot ferrari espresso</b> für zusätzlichen power in deinem getränk	1.20

## eisgekühlter kaffee

<b>cappuccino on the rocks</b> doppio espresso mit biomilch und eiswürfel im mixer geschäumt	7.00
<b>latte on the rocks</b> espresso mit biomilch und eiswürfel	6.20
<b>espresso on the rocks</b> espresso mit eiswürfel	4.40
<b>caffè on the rocks</b> schwarzer kaffee mit eiswürfel	4.60
<b>chai tea</b>	
<b>chai tea latte</b> hausgemachter chai tea latte mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	6.20
<b>chai grande</b> wie das chai tea latte, aber grösser	6.80
<b>chai tea latte on the rocks</b> hausgemachter chai tea mit kalter biomilch und eiswürfel	6.20
<b>maccha green tea</b>	
<b>maccha green tea latte</b> maccha (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	6.20
<b>maccha grande</b> wie das maccha green tea latte, aber grösser	6.80
<b>maccha green tea latte on the rocks</b> maccha (gesüsst) mit kalter biomilch und eiswürfel	6.20
<b>hōjicha</b>	
<b>hōjicha latte</b> gerösteter grüner tee (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	6.20
<b>hōjicha grande</b> wie das hōjicha latte, aber grösser	6.80
<b>hōjicha latte on the rocks</b> 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 % 6.20  
von max felchlin aus schwyz

cacao grande 7.20  
grössere tasse, gleicher inhalt

## milchgetränke

schokolade caotina/ ovomaltine kalt 25 cl 5.00

schokolade caotina / ovomaltine warm 25 cl 5.00

ovomaltine mélange, schokolade caotina mélange mit geschlagenem halbrahm 6.00

## frappes

frappe 7.00  
biomilch und giolito gelato im blender gemixt  
rahm: vaniglia, caffè, cioccolino  
sorbet: mango, fragola

## giolito gelato

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

## süsses

andrea's mundart güezi 4.00

zitronecake 4.00

marmorcake 4.00

mohncake 5.00

brownie 4.00

amaretti glutenfrei 3.50

tartufi glutenfrei 1.50

schokoladenkuchen es het solangs het 5.50

rüeblikuchen es het solangs het 5.50

franzbrötchen es het solangs het 4.00

gipfeli es het solangs het 1.80

## tee sélection grand hotel offenqualität im pyramidenbeutel von länggass-tee

### grüner tee

jasmine pearl 4.90

chinesischer grüntee, der in einem aufwendigen verfahren mit jasminblütenbeduftet wird

sencha yamato 4.90

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

long ying 4.90

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

### schwarzer tee

assam halmari 4.90

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

earl grey klassisch 4.90

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

### kräutertee

edelweiss 4.90

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

verveine/eisenkraut 4.90

der klassiker aus frankreich ist besonders wohltuend nach dem essen

menthe du maroc 4.90

die traditionelle minze aus nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden tee

ginger & lemon 4.90

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

mélange rouge 4.90

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 4.90

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 4.60

## 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 aus dem südbündnerischen misox, mit natürlichen aromen, ohne künstliche farbstoffe	5.70
chinotto lurisia 27 cl chinotto ist eine klassische italienische apéritif-limonade aus bitterorangen.	5.70
cucumis 33 cl erfrischungsgetränk auf gurkensaftbasis. mit fruktose gesüsst und einem hauch von basilikum	5.70
el tony maté 33 cl erfrischungsgetränk auf basis von maté-tee (koffeinhaltig)	5.70

<b>orangensaft</b> 20 cl frisch gepresster orangensaft	7.00
---	------

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

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

<b>mineral</b> 20 cl / 30 cl / 50 cl mineral mit/ohne kohlendensäure	3.20 / 4.40 / 5.60
---	--------------------

<b>süssgetränke</b> 20 cl / 30 cl / 50 cl citro, coca cola, cola zero, apfelsaft, rivella rot	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
--------------------------------------	--------------------

### 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

<b>wein</b>	1 dl	<b>wein</b>	1 dl
<b>schaumwein</b>		<b>rosé</b>	
<b>cüpli prosecco di conegliano brut</b>	7.50	<b>rosé de provence « fauvette » 2025</b>	6.50
veneto (i) / zardetto / prosecco / 11.5 % vol. degustationsnotiz: trocken-würziger schaumwein mit anregender säure		provence (f) / domaine la grande bauquière / cinsault, grenache, syrah, vermentino / 12.5 % vol. degustationsnotiz: herrlicher rosé-duft, riecht verführerisch nach roten waldbereen, 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	
<b>weisswein</b>		<b>rotwein</b>	
<b>fendant «l'orpilleur» 2023</b>	6.00	<b>malbec 2021</b>	7.00
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		wallis (ch) / cave biber / malbec / 12.7 % vol. degustationsnotiz: lilaschwarze farbe, in der nase fruchtig-würziges bukett, noten von pflaumen, bitterschokolade und tabak, anklänge von lorbeer, wachholdeer, blaubeeren und kirschen, am gaumen dicht und vollmundig, feinkörniges tannin mit langem abgang	
<b>roero arneis 2024</b>	7.00	<b>syrah « la grande » 2020</b>	9.00
piemont (i) / vietti / arneis / 13.5 % vol. degustationsnotiz: strohgelbe farbe, mit aromen von gelben früchten, zitrustönen und feiner kräuterwürze, am gaumen voll und körperreich, mit kühler frische, mittellanger abgang		wallis (ch) / cave biber / syrah / 13.8 % vol. degustationsnotiz: dunkles, kräftiges rot, in der nase saftige, reife beerenfrucht und kirschen, dazu anklänge von tabak, balsamischen noten, veilchen und exotischen gewürzen, am gaumen weich, mit samtigem tannin, herben noten und einer reifen, gut integrierten säure, sehr langes, von fruchtig-herben noten begleitetes finale	
<b>chardonnay saint-peyre 2024</b>	6.50	<b>alkoholfrei</b>	2 dl
languedoc (f) / les costières de pomérols / chardonnay / 13.5 % 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		<b>sparkling juicy tea „rose-darjeeling-rhabarber“</b>	11.00
<b>riesling kabinett «wehlener sonnenuhr» 2022</b>	7.00	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	
mosel (de) / weingut schloss lieser / riesling / <b>7.5 % vol.</b> degustationsnotiz: hellgelbe farbe, in der nase intensiv fruchtig mit aromen von pfirsich und aprikose, am gaumen <b>mit feiner restsüsse</b> und einem perfekten zusammenspiel von frisch, fruchtnoten und einer tollen säurestruktur. eleganter, klassisch feinfruchtiger riesling mit verspielter leichtigkeit und typisch schiefrieger mineralität			

wein, bier und panaché werden nicht an jugendliche unter 16 jahren abgegeben.  
für spirituosen 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) / weisseschimmelkäse (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, weisseschimmelkäse 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 tokyo 11.00

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

bagel new delhi 11.00

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

## salate

<b>saisonsalat</b> ✓	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) - weissschimmelkäse (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/joghurt granola/käsequiche + kaffee/tee oder 1 gelato giolito nach wahl

**lunch 2 wähle 2 hauptgänge** 20.00

3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/joghurt granola/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.