

## limited edition

<b>immun-booster 30 cl</b> frisch gepresster zitronensaft, frischer ingwer, wildblütenhonig, teewasser	6.00
<b>hausgemachter glühwein weiss</b> weisswein / apfelsaft / glühweingewürze	7.50
<b>hausgemachter glühwein rot</b> rotwein / apfelsaft / schwarztee / glühweingewürze	7.50

## kaffee

<b>ristretto</b> kurzer espresso	4.40
<b>espresso</b> das original! es setzt akzente	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	4.80
<b>cappuccino</b> der klassiker mit dem milchschaumherz	5.20
<b>flat white</b> doppelter espresso mit heisser biomilch und wenig milchschaum	6.20
<b>latte macchiato</b> espresso mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.80
<b>caffè mocca</b> espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas	6.00
<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 ferrari espresso übergossen, im glas serviert	7.00
<b>extra shot ferrari espresso</b> für zusätzlichen power in deinem getränk	1.20

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 7.00

doppio espresso mit biomilch und eiswürfel im mixer geschäumt

latte on the rocks 5.80

espresso mit biomilch und eiswürfel

espresso on the rocks 4.40

espresso mit eiswürfel

caffè on the rocks 4.60

schwarzer kaffee mit eiswürfel

## chai tea

chai tea latte 5.80

hausgemachter chai tea latte mit heisser biomilch und milchschaum, im glas

chai grande 6.80

wie das chai tea latte, aber grösser

chai tea latte on the rocks 5.80

hausgemachter chai tea mit kalter biomilch und eiswürfel

## maccha green tea

maccha green tea latte 5.80

maccha (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas

maccha grande 6.80

wie das maccha green tea latte, aber grösser

maccha green tea latte on the rocks 5.80

maccha (gesüsst) mit kalter biomilch und eiswürfel

## cacao

cacao sélection grand cru 65 % 5.80

von max felchlin aus schwyz

cacao grande 6.80

grössere tasse, gleicher inhalt

## 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 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, ✓

## tee sélection grand hotel offenqualität im pyramidenbeutel

### grüner tee

long jing 4.70

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

jasmine pearl 4.70

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

sencha yamato 4.70

japanischer grüntee 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

### früchtete

berner rose 4.70

dieser früchte- und blütente 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 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 gürkensaftbasis. 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 / 6.20

## 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" 2023

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

johannisberg « le rhin » 2022

6.50

wallis (ch) / cave bieber / johannisberg / 12.5 % vol.

degustationsnotiz: mittleres gelb, in der nase aromen von kernobst, quitte und mango, leichte mandelnote, am gaumen gut strukturiert, zarte bitternote im mittellangen abgang

chardonnay « saint-peyre » 2023

6.80

languedoc (f) / cave pomerols / chardonnay / 13.5 % vol.

degustationsnotiz: mittleres gelb, in der nase fruchtbetont mit aromen von kernobst, am gaumen rund und weich, aromen von apfel, birne und aprikose, noch ein wenig von der hefe geprägt, leicht süsser schmelz, fruchtiger, mittellanger abgang

grüner veltliner «ried hasel » 2022

6.80

kamptal (au) / birgit eichinger / grüner veltliner / 12.5 % vol.

degustationsnotiz: helles gelb mit grünlichen reflexen, intensiv fruchtige nase mit aromen von zitrusfrüchtren, granny smith apfel und litschi, am gaumen gut stützende säure, übergang zu einem leichten süssen schmelz, mittellanger, frischer abgang

### rosé

rose wine rodriguez & sanzo 2022

6.50

toro (sp) / rodriguez & sanzo / tempranillo, garnacha / 13.5 % vol.,

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

<b>wein</b>	1 dl	
<b>rotwein</b>		
<b>assemblage nr. 10 rouge 2019</b>	6.00	
wallis (ch) / cave biber / pinot noir, cabernet sauvignon / 13.2 % vol. degustationsnotiz: purpurrot, in der nase fruchtige aromen von kirschen, veilchen und roten beeren, am gaumen rund und weich, gute säurestruktur, erneut rotbeerig, mittellanger abgang		
<b>garnacha telescópico 2019</b>	7.00	
aragon (sp) / bodegas frontonio / garnacha, mazuelo / 13.5 % vol. 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		
<b>amaya viña viejos 2019</b>	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		
<b>alkoholfrei</b>	2 dl	
<b>sparkling juicy tea „rose-darjeeling-rhabarber“</b>	11.00	
das mild-blumige aroma der teesorte darjeeling harmoniert mit dem leicht säuerlichen saft rotstieligen rhabarbers der sorten the sutton und frambozen aus heimischem anbau. wenige tropfen rosenwasser runden die rezeptur ab		
<b>gin &amp; tonic</b>		
premium gin wahlweise serviert mit fever tree indian tonic neutrales tonic fever tree mediterranean tonic aromatisches tonic 1724 tonic water fruchtiges, blumiges tonic		
<b>dry gin / london dry gin / klassisch</b>		
the red gin / 43 vol% / schweiz / maienfeld / 4 cl harmoniert mit fever tree tonic		16.00
<b>new western dry gin / modern</b>		
boho „shanghai“ gin / 45 vol% / thun / 4 cl harmoniert mit 1724 tonic		16.00
boho „paris“ gin / 45 vol% / thun / 4 cl harmoniert mit 1724 tonic		16.00
boho „barcelona“ gin / 41 vol% / thun / 4 cl harmoniert mit 1724 tonic		15.00
isle of harris gin / 45 vol% / schottland / 4 cl harmoniert mit fever tree tonic		17.00
stin gin / 47 vol% / oesterreich / 4 cl harmoniert mit fever tree tonic		16.00
<b>navy strength / stark</b>		
ki no bi sei kyoto dry gin / 54.5 vol% / japan / 4 cl harmoniert mit 1724 tonic		17.00

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

## evergreens

<b>hugo</b> prosecco / holunderblütensirup / mineralwasser / eis / limette / frische pfefferminze	10.00
<b>aperol spritz</b> 15 vol% / 4 cl aperol / prosecco / mineralwasser / eis / orange	10.00
<b>limoncello spritz</b> 21 vol% / 4 cl limoncello / prosecco / mineralwasser / eis / zitrone / pfefferminze	10.50
<b>campari spritz</b> 21 vol% / 4 cl campari / prosecco / mineralwasser / eis / orange	10.50
<b>weisswein gespritzt</b> süss/sauer weisswein / mineralwasser / eis / orange/zitrone	7.50

## evergreens alkoholfrei

<b>hugo alkoholfrei</b> holunderblütensirup / tonic water / eis / limette / frische pfefferminze	6.50
<b>sanbitter spritz alkoholfrei</b> sanbitter / tonic water eis /zitrone	7.50

## klassiker

<b>sanbitter</b> alkoholfrei	5.50
<b>cuba libre</b> 40 vol% / 4 cl havana club rum 7 años / eis / limette / coca cola	12.00
<b>dark &amp; stormy</b> 40 vol% / 4 cl havana club rum 7 años / eis / limette / fever tree ginger beer	12.00
<b>grappa di amarone, berta</b> 40 vol% / 2 cl	8.50
<b>havana club rum 7 años</b> 40 vol% / 4 cl	10.00
<b>absolut vodka</b> 40 vol% / 4 cl	8.00
<b>martini weiss</b> 15 vol% / 4 cl	7.00
<b>cynar</b> 16 vol% / 4 cl	7.00
<b>campari</b> 23 vol% / 4 cl	7.00
<b>cynar/campari orange</b> 4 cl	9.50
<b>pastis</b> 45 vol% / 2 cl	7.00
<b>appenzeller alpenbitter</b> 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

<b>frisch gepresster orangensaft</b> 20 cl	7.00
<b>granola joghurt</b> hausgemachtes granola (ohne gluten) mit naturejoghurt und blaubeeren	8.50
<b>porridge</b> ✓ porridge mit hausgemachtem zimt-apfelkompott	10.00
<b>porridge chai</b> ✓ porridge mit chai und hausgemachtem zimt-apfelkompott	11.00
<b>porridge cacao</b> ✓ porridge mit cacao sélection grand cru 65 % und hausgemachtem zimt-apfelkompott	11.00
<b>frühstück-käseplättli</b> hartkäse (kuh/ch) / halbhartkäse (kuh/ch) / weissschimmelkäse (kuh/ch), serviert mit brot	13.00
<b>frühstück-fleischplättli</b> parma rohschinken (i) / puschlaver salami (ch) / veltliner rindsbresaola (i), serviert mit brot	13.00
<b>bagels süss</b>	
<b>bagel cinnamon raisin</b> - s'hät solangs hät - bagel mit zimt und weinbeeren, creamcheese nature	5.00
<b>bagel ovo crunchy</b> bagel plain (nature), ovo crunchy cream	6.00
<b>bagel honey sweet</b> bagel plain (nature), creamcheese nature, blütenhonig	6.00
<b>bagel strawberry jam</b> bagel plain (nature), creamcheese nature und erdbeerkonfitüre	6.00

## bagels salzig

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

planted chicken ist fleisch aus pflanzen, natürlich und vegan. es besteht aus erbsenprotein, erbsenfasern, rapsöl und wasser.

## salate

<b>saisonsalat</b> ✓ 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	13.00
<b>+ hummus nach wahl</b> ✓ hummus natur, hummus mit getrockneten tomaten, hummus mit curry	3.00
<b>+ guacamole</b> ✓	3.00
<b>+ 1 gekochtes freilandeier ch</b>	1.50
<b>saisonsalat mit geräuchertem alaska wildlachs (usa)</b> ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	19.50
<b>saisonsalat mit pulled pork (dk)</b> mit gluten	19.00
<b>saisonsalat mit roastbeef (ch) und tartarsauce</b> ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	19.50
<b>saisonsalat mit gehobeltem bergkäse</b> ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	16.50
<b>saisonsalat mit lauwarmen ziegenkäse</b> ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	17.50
<b>saisonsalat mit käsequiche</b> mit gluten	16.50
<b>saisonsalat mit grilliertem, mariniertem gemüse</b> ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	17.00
<b>saisonsalat mit oliven</b> ✓	17.00
<b>saisonsalat mit geräuchertem bio-tofu (ch)</b> ✓ mit kabuki mango-dressing, mit gluten	17.50
<b>saisonsalat mit „planted chicken@vegan“ (ch)</b> 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.	19.00

## 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 saisonalat + 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.