SAISONANGEBOT

Saisonwein

"dr animierend"

Grüner Veltiner Bachsatz Federspiel, 2018
Intensives Bouquet mit Noten von Feuerstein, Thymian und grauem Pfeffer. Ein frischer, schmackhafter und animierender Wein.
Bio Weingut Erich Machherndl Junior
Wachau, Österreich

0.1l **8.20**
0.75l **55.00**

"dr herzhaft"

Nebbiolo Langhe DOC IL, 2017
Offene und zugängliche Nase, saftig und herzhaft am Gaumen mit kernigem und präsentem Tannin.
Azienda Agricola Virna
Piemont, Italien

0.1l **10.50**
0.75l **70.00**

Saisonbier

New England IPA

Das New England IPA ist ein an tropische Früchte erinnerndes, trübes India Pale Ale. Aromen von Mango, Passionsfrucht und Ananas mit wenig Bittere führen zu einer Geschmacksexplosion.
IPA, 6.5 vol%
Thunbier, Schweiz

0.3l **5.90**
0.5l **8.60**

Saisondrinks

Porto Tonic

Porto Dows Late Bottled Vintage Port (20 vol%), Thomas Henry Tonic, Orange und Minze

0.3l **12.00**

White Negroni

Matte Gin, Lillet Blanc, Suze und Zitrone

0.3l **15.00**

Softgetränke

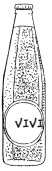
Hausgemachter Eistee

0.3l 4.30
0.4l 5.50

Goba

Cola, Cola Zero, Citro

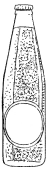
0.33l 4.30



Vivi Schorle

Apfel, Blutorange-Ingwer

0.33l 5.20



Mineral

Mit Kohlensäure

0.33l 4.30
0.5l 5.60
1.0l 8.00

Swiss Mountain Spring

Dry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer

0.2l 5.50

Lori's Roasted Mate

0.33l 6.50

Sirup

Vom Sirupier de Berne,
für Kinder gratis

0.3l 2.00

Kaffee & Co.

Café Crème

4.50

Espresso

4.00

Doppelter Espresso

5.50

Milchkaffee/Cappuccino

5.80

Latte Macchiato

6.00

Heissi Schoggi oder Ovo

6.00

Länggass-Tee

Qimen (Schwarztee), Long Jing (Grüntee), Edelweiss (Kräutertee), Mélange Rouge (Minzentee), Berner Rose (Früchtetee)

5.00

Hausgemachter Tee

Frischer Ingwer oder Verveine

5.50

Caffè Freddo

gesüsst/ungesüsst

6.00

Bier

Offenausschank

Saisonbier

0.3l 5.90
0.5l 8.60

Egger Lager

4.8 vol%

0.3l 4.80
0.5l 7.50

Egger Soleil

5.2 vol%

0.3l 4.80
0.5l 7.50

Flaschen

Monatsbier

Von wechselnden Brauereien aus der Region

0.33l 6.50

Lola IPA

alkoholfrei

0.33l 7.50

Appenzeller Sonnwendlig

alkoholfrei

0.33l 5.50

Oliba Beer

glutenfrei, 5.0 vol%

0.33l 7.00

Wein

Weisswein

"dr trochnig"

Enthousiaste, 2021
Chasselas, Bielersee AOC
Andrey's, Bielersee, Schweiz

0.1l 7.00
0.75l 42.00

"dr süess"

Le Must Vin de Pays,
Assemblage blanc doux et pétillant,
Bonvin, Sion, Schweiz

0.1l 7.80
0.75l 46.00

Rosé

"dr Swimmingpool Wy"

Saint Max, 2020
Cuvée, Côte de Provence AOC
Famille Abeille-Fabre,
Château Mont-Redon, Frankreich

0.1l 7.50
0.75l 45.00

Rotwein

"dr liecht"

Clos du Château, 2021
Pinot Noir Merlot, Valais AOC
Bonvin, Sion, Schweiz

0.1l 8.00
0.75l 55.00

"dr fruchtig"

Le Planteur, 2019
Cuvée, La Clape AOC
Domaine Sarrat de Goundy,
Armissan, Frankreich

0.1l 9.00
0.75l 70.00

Schaumwein

"dr sprützig"

Luis
Spumante extra dry
Carlin de Paolo,
San Damiano d'Asti, Italien

0.1l 8.00
0.75l 48.00

Apéritif

Huus Spritz

Hausgemachter Sirup, Spumante,
Fruchtsaft & Soda

12.50

Aperol Spritz

Aperol, Spumante & Soda

11.00

Hugo

Holundersirup, Spumante, Soda & Minze

11.00

Gerechtigkeits-Cüpli

Chambord mit Spumante

11.00

Gespritzter Weisswein

Weisswein mit Mineral oder Citro

7.50

Manzoni Spritz

alkoholfrei

7.50

Cocktails

Rathaus Gin Tonic

Matte Dry Gin
mit Thomas Henry Tonic Water

15.00

Deux Frères Gin Tonic

Deux Frères Gin
mit Swiss Mountain Spring Dry Tonic Water

18.00

Basil Smash

Matte Dry Gin, Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup

16.00

Espresso Martini

Mokagino und Wodka von der Mattebrauerei, Espresso und Zuckersirup

18.00

Sours: Whisky, Amaretto, Gin oder New York

Zitronensaft, Zuckersirup

16.00

Mules: Moscow, London, Torino oder Bärner

Limette, Thomas Henry Ginger Beer,
Wodka, Gin, Vermouth oder Jinja

16.00

Viele unserer Cocktails sind auch alkoholfrei erhältlich.
Preis pro Cocktail 12.00

Grappa, Whisky und Liqueur

Huus Shot

"La di la überrasche"

2 cl 5.00

Jinja, Ingwer-Liqueur

20 vol%
Jinja, Bern, Schweiz

2 cl 7.00

Limoncello/Arancello

28 vol%
Limoncello Manufaktur Daniel Stalder, Bern, Schweiz

2 cl 6.00
4 cl 11.00

Le Pastis Grand

45 vol%
Destillerie Henri Bardouin, Forcalquier, Frankreich

2 cl 7.00

Grappa di Barbera Riserva

44 vol%
Carlin de Paolo, Piemont, Italien

2 cl 9.00

Vermouth di Torino

17 vol%
Il Reale, Piemont, Italien

6 cl 10.50

Swiss Mountain Single Malt Whisky Double Barrel

43 vol%
Rugenbräu, Interlaken, Schweiz

2 cl 7.00
4 cl 13.00

Lagavulin Single Malt Scotch Whisky 16 yr

43 vol%
Lagavulin, Islay, Schottland

2 cl 8.00
4 cl 15.00

Apéro

Käseplättli Ⓥ

Auswahl an verschiedenen Käsen von Jumi
mit einem hausgemachten Chutney und
frischem Brot aus dem Marzili

20.00

Antipasti-Plättli ⓋⓋ

eingemachtes Gemüse mit hausgemachten
Tapenaden und frischem Brot aus dem Marzili

19.00

Fleischplättli

Auswahl an Fleischspezialitäten von Jumi mit
frischem Brot aus dem Marzili

22.00

Gemischtes Plättli

Auswahl an Wurst und verschiedenen Käsen aus der Region mit
hausgemachter Tapenade und frischem Brot aus dem Marzili
(Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich) Ⓥ

21.00

Hausgemachte Tapenade mit Brot aus dem Marzili ⓋⓋ

Hausgetrocknete Tomaten, Kräuter oder Empfehlung
aus der Küche

9.50

Warmer Butterbrezel Ⓥ

6.50

Fries mit hausgemachter Sauce ⓋⓋ

7.50

Die Küche ist Di–Sa bis 22:00 Uhr geöffnet. Am Sonntag bis 19:00 Uhr.
Wir behalten uns vor die Küche früher zu schliessen.

Herkunftsdeklaration von Fleisch: Rind aus der Schweiz

Über Zutaten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Gerne backen wir dir
auf Anfrage auch ein glutenfreies Brötchen auf.
Zeitanspruch 10 Min. (Aufpreis +2.00)

Ⓥ vegetarisch
ⓋⓋ vegan

Am Wochenende

Butter-, Laugen- oder Rusticogipfeli Ⓥ

Nur am Wochenende, "Es het solangs het"

2.50

Hausgemachter Kuchen Ⓥ

Nur am Wochenende, "Es het solangs het",
gerne gibt unser Personal Auskunft

Die Küche ist Di–Sa bis 22:00 Uhr geöffnet. Am Sonntag bis 19:00 Uhr.
Wir behalten uns vor die Küche früher zu schliessen.

Herkunftsdeklaration von Fleisch: Rind aus der Schweiz

Über Zutaten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Gerne backen wir dir auf Anfrage auch ein glutenfreies Brötchen auf.
Zeitanspruch 10 Min. (Aufpreis +2.00)

Ⓥ vegetarisch
ⓋⓋ vegan

Copyright Illustrationen: Lisa de Nigris
vin.lisel