



SAISONANGEBOT

Saisonwein



"dr verführerisch"

Maias (Bio)
Dieser Weisswein aus Malvasia Fina und Encruzado verführt mit einer lieblichen Aromastuktur, reifer Plaumen und feiner Frische.
Quinta dos Roques, Dão, Portugal

0.1 l 6.80
0.75 l 44.00



"dr beerig"

"Il Giullare" Barbera Rosé
Dieser Wein ist sehr fruchtig, liecht floral und ziemlich süss für einen Rosé. Trotz Süsse ist es ein frischer Tropfen.

Carlin de Paolo, Piemont, Italien

0.1 l 6.80
0.75 l 44.00

Saisonbier



Egger Dunkel

Der dunkle Klassiker. Das Röstmalz gibt diesem milden Spezialbier die dunkle Farbe und sein süssliches Aroma.

Spezialbier Dunkel, 5.2 %vol.
Brauerei Egger, Bern

0.3 l 5.90
0.5 l 8.60



Pale ale (alkoholfrei)

Das alkoholfreie Pale Ale ist ein fruchtiges und erfrischendes Bier mit einer tiefgoldenen Farbe. Es wird auf natürliche Weise konserviert und enthält keinerlei künstliche Zusatzstoffe.

Pale Ale, <0.5 %vol.
Simmentaler Bier, Lenk

0.3 l 6.10
0.5 l 8.80

Saisondrinks



Öpfuchlapf

Heisser Apfelsaft wahlweise mit:

- Wodka
- Gin
- Jinja

0.3 l 8.00



Orangenmupf

Orangepunsch mit Cointreau

0.3 l 8.00

Apéritif



Huus Spritz

Hausgemachter Sirup, Spumante,
Fruchtsaft & Soda

12.50



Spritz

Aperol / Hugo / Jinja / Limoncello / Campari
mit Spumante & Soda

11.00



Gerechtigkeits-Cüpli

Chambord mit Spumante

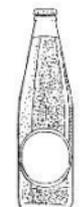
11.00



Gespritzter Weisswein

Weisswein mit Mineral oder Citro

7.50



Manzoni Spritz

alkoholfrei

7.50



Spritz Aperitif

alkoholfrei

9.50



Pink G&T

alkoholfrei

9.50

Wein

Weisswein



"dr trochnig"

Enthousiaste, 2023
Chasselas, Bielersee AOC
Andrey's, bielersee, Schweiz

0.1 l 7.00
0.75 l 42.00



"dr süess"

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

0.1 l 7.80
0.75 l 46.00

Rosé



"dr Swimmingpool Wy"

Saint Max, 2023
Cuvée, Côte de Provence AOC
Famille Abeille-Fabre,
Château Mont-Redon, Frankreich

0.1 l 7.50
0.75 l 45.00

Rotwein



"dr liecht"

Clos du Château, 2022
Pinot Noir Merlot, Valais AOC
Bonvin, Sion, Schweiz

0.1 l 8.00
0.75 l 52.00



"dr fruchtig"

Le Planteur, 2020
Cuvée, La Clape AOC
Domaine Sarrat de goundy,
Armissan, Frankreich

0.1 l 8.00
0.75 l 52.00



"dr schwer"

L'ascensium 2022
Nebbiolo superiore DOCG,
Carlin de Paolo,
San Damiano d'Asti, Italien

0.1 l 9.00
0.75 l 60.00

Schaumwein



"dr sprützig"

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

0.1 l 8.00
0.75 l 52.00

Cocktails



Rathaus Gin Tonic

Matte Dry Gin
mit Thomas Henry Tonic Water

15.00



Deux Frère Gin Tonic

Deux Frère 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 Matte-
Brennerei, Espresso und Zuckersirup

18.00



Sours: Whisky, Amaretto, Gin, New York

Zitronensaft, Zuckersirup mit
Whisky / Amaretto / Gin / Whisky und Rotwein

16.00



Mules: Moscow, London, Torino oder Bärner

Limette, Thomas Henry Ginger Beer mit
Wodka / Gin / Vermouth / Jinja

16.00



Negroni

Matte Dry Gin, Campari und Martini
Rosso

Auch als sbagliato erhältlich

16.00

Viele unserer Cocktails sind auch alkoholfrei erhältlich.

Preis pro Cocktail 12.00

Bier

Offenausschank



Egger Lager

4.8 %vol.

0.3 l 4.80
0.5 l 7.50



Egger Soleil

5.2 %vol.

0.3 l 4.80
0.5 l 7.50



Saisonbier

siehe erste Seite,
wechselt jeweils nach 3 Monaten

0.3 l 5.90
0.5 l 8.60



Bier vom 4.Hahnen

siehe erste Seite,
wechselt jeweils nach 6 Monaten

0.3 l 6.10
0.5 l 8.90

Flaschen



Monatsbier

Von wechselnden Brauereien aus der
Region

0.33 l 6.50



Nina IPA

alkoholfrei, glutenfrei

0.33 l 7.50



Appenzeller Sonnwendig

alkoholfrei

0.33 l 5.50



Glutenfreies Bier

glutenfrei

Unsere Servicekraft gibt dir gerne mehr
Informationen.

0.33 l 7.00

Grappa, Whisky und Liqueur



Huus Shot

"la di la überrasche"

2 cl 5.00



Jinja, Ingwer-Liqueur

20 %vol.

Jinja, Bern, Schweiz

2 cl 5.00



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

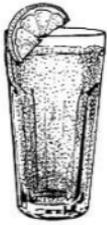
43 %vol.

Lagavulin, Islay, Schottland

2 cl 8.00

4 cl 15.00

Softgetränke



Hausgemachter Eistee

0.3l **4.30**
0.4l **5.50**



Goba

Cola, Cola Zero, Citro

0.33l **4.30**



Vivi Schorle

Apfel oder Blutorange-Ingwer

0.33l **5.20**



Lori's Roasted Mate

0.33l **6.50**



Swiss Mountain Spring

Dry Tonic Water, Bitter Lemon oder
Ginger Beer

0.2l **5.50**



Sirup

vom Sirupier de Bern,
für Kinder gratis

0.3l **2.00**



Mineral

mit Kohlensäure

0.33l **4.30**
0.5l **5.60**
1.0l **8.00**



Hahnenwasser

Umsatz geht an Wasser für Wasser, eine
Non-Profit Organisation für sauberes
Trinkwasser

0.5l **1.50**
1.0l **3.00**

Kaffee & Co.



Café Crème

4.50



Espresso

4.00



Doppelter Espresso

5.50



Milchkafee / Cappuccino

5.80



Latte Macchiato / Flat White

6.00



Heissi Schoggi oder Ovo

6.00



Länggass-Tee

Qimen (Schwarztee), Long Jing (Grüntee),
Edelweiss (Kräutertee), Mélange Rouge
(Minzente), Berner Rose (Früchtete)

5.00



Hausgemachter Tee

Frischer Ingwer oder
Verveine

5.50



Caffè Freddo

Gesüsst/ungesüsst

6.00

Apero

Käseplättli

Auswahl an verschiedenen Käsen von Jumi mit einem hausgemachter Konfitüre und frischem Brot

22.00

Antipasti-Plättli

Eingemachtes Gemüse mit hausgemachten Tapenaden und frischem Brot

20.00

Fleischplättli

Auswahl an Fleischspezialitäten von Jumi mit frischem Brot

23.00

Gemischtes Plättli

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

22.00

Hausgemachte Tapenade mit Brot

wahlweise Tomaten- (mit hausgetrockneten Tomaten) Kräuter- oder Oliventapenade

9.50

Warmer Brezel

Wahlweise mit Butter (Aufpreis von 0.50 Franken)

4.00

Fries mit hausgemachter Sauce

7.50

Am Wochenende

Buttergipfeli

(Es het sonlangs het.)

2.50

Hausgemachter Kuchen

(Es het solangs het.) Das Personal gibt dir gerne Auskunft

6.50

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
Herkunftsdeklaration von Brot und Gipfeli: Sterchi Beck, Bern, 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