Apéritif

Huus Spritz

Hausgemachter Sirup, Spumante,
Fruchtsaft & Soda

12.50

Spritz

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

11.70

Gerechtigkeits-Cüpli

Chambord mit Spumante

11.20

Gespritzter Weisswein

Weisswein mit Mineral oder Citro

7.70

Manzoni Spritz

alkoholfrei

7.90

Spritz Aperitif

alkoholfrei

9.50

Pink G&T

alkoholfrei

9.50

Wein

Weisswein

"dr trochnig"

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

0.1 l **7.60**
0.75 l **45.60**

"dr süess"

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

0.1 l **8.00**
0.75 l **48.00**

Rosé

"dr Swimmingpool Wy"

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

0.1 l **7.60**
0.75 l **45.60**

Rotwein

"dr liecht"

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

0.1 l **8.20**
0.75 l **49.20**

"dr schwer"

Langhe Nebbiolo
Nebbiolo DOCG,
Virna Borgogno,
Barolo CN, Italien

0.1 l **9.80**
0.75 l **58.80**

Schaumwein

"dr sprützig"

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

0.1 l **8.20**
0.75 l **49.20**

Bier

Offenausschank

Lager

4.8 %vol.

0.3 l **5.20**
0.5 l **7.90**

Amber

5.0 %vol.

0.3 l **5.20**
0.5 l **7.90**

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

Lola IPA

alkoholfrei

0.33 l **7.50**

Appenzeller Sonnwendlig

alkoholfrei

0.33 l **5.50**

Glutenfreies Bier

glutenfrei

Unsere Servicekraft gibt dir gerne mehr Informationen.

0.33 l **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 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 13.00

Grappa, Whisky und Liqueur

Huus Shot

"la di la überrasche"

2 cl **5.00**

Jinja, Ingwer-Liqueur

20 %vol.
Jinja, Bern, Schweiz

2 cl **6.00**

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 **11.00**

Swiss Mountain Single Malt Whisky Double Barrel

43 %vol.
Rugenbräu, Interlaken, Schweiz

2 cl **7.30**
4 cl **13.80**

Lagavulin Single Malt Scotch Whisky 16 yr

43 %vol.
Lagavulin, Islay, Schottland

2 cl **8.40**
4 cl **15.80**

Softgetränke

Hausgemachter Eistee

0.3 l **4.50**
0.4 l **5.70**

Goba

Cola / Cola Zero / Citro

0.33 l **4.40**

Vivi Schorle

Apfel oder Blutorange-Ingwer

0.33 l **5.60**

Lori's Roasted Mate

0.33 l **6.60**

Swiss Mountain Spring

Dry Tonic Water / Bitter Lemon /
Ginger Beer

0.2 l **5.60**

Sirup

vom Sirupier de Bern mit
Hahnenwasser
für Kinder gratis

0.3 l **2.00**

Mineral

mit Kohlensäure

0.33 l **4.40**
0.5 l **5.70**
1.0 l **8.10**

Hahnenwasser

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

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

Kaffee & Co.

Café Crème

4.90

Espresso

4.30

Doppelter Espresso

5.80

Milchkaffee / 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 (Minzentee) / Berner Rose (Früchtetee)

5.00

Hausgemachter Tee

Frischer Ingwer oder
Verveine

5.50

Caffè Freddo

Gesüsst/ungesüsst

6.50

Apero

Käseplättli
Auswahl an verschiedenen Käsen von Jumi mit einer hausgemachten Konfitüre und frischem Brot **23.00**

Antipasti-Plättli
Eingemachtes Gemüse mit hausgemachten Tapenaden und frischem Brot **21.00**

Fleischplättli
Auswahl an Fleischspezialitäten von Jumi mit frischem Brot **25.00**

Gemischtes Plättli
Auswahl an Wurst und verschiedenen Käsen aus der Region mit hausgemachter Tapenade und frischem Brot.
(Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich) **24.00**

Hausgemachte Tapenade mit Brot
wahlweise Tomaten- (mit hausgetrockneten Tomaten) Kräuter- oder Oliventapenade **9.50**

Warmer Brezel
Wahlweise mit Butter (Aufpreis von 0.50 Franken) **5.00**

Fries mit hausgemachter Sauce
Zusätzliche Sauce: Aufpreis von 0.50 Franken **7.50**

Apéro Trio
Auswahl von einem Käse, einer Wurst und Oliven
Wahlweise mit Brot (Aufpreis von 4.00 Franken)
(Auf Wunsch auch vegetarisch erhältlich) **10.50**

Am Wochenende
Buttergipfeli (es het solangs het) **2.50**

Hausgemachter Kuchen (es het solangs het) **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

Copyright Illustrationen: Lisa de Nigris