

BOISSONS CHAUDES

Espresso	4.50
Espresso macchiato*	4.50
Espresso doppio	6.50
Café	4.50
Cappuccino*	5.—
Cappuccino forte (espresso doppio)*	7.—
Latte macchiato*	6.—
Caffè freddo*	7.50

Tee diverse Sorten	5.—
Ingwer-Zitronen-Tee	5.—
Ingwer-Zitronen-Tee mit Honig	5.50

Chocolat chaud*	5.50
Chai*	5.—
Carajillo	8.—

*auch mit Hafermilch erhältlich/
également disponible avec du lait d'avoine

EAU & LIMONADES

Goba Mineralwasser mit/ohne	3 dl	4.—	5 dl	6.—	1l	8.—
Thé froid maison	3 dl	5.—	5 dl	8.—	1l	15.—
Süssmost Bio naturtrüb	3 dl	4.50	5 dl	7.50		
Jus d'orange frais	2 dl	5.—	3 dl	6.—		
Ingwer-Zitrone maison	3 dl	5.—	5 dl	8.—		
mit/ohne Kohlensäure						

Lola Cola	33 cl	5.—
Lola Cola Null	33 cl	5.—
Lola Limo Orange Bio	33 cl	5.—

EAU & LIMONADES

Kombucha de Viie ~1%	1.5dl	5.50
Urban Kombucha	33 cl	6.—
Citronelle & Hibiscus Bio		
Urban Lemonade	33 cl	7.50
Calamansi		
Chinotto Lurisia	27 cl	5.—
Crodino	17.5 cl	5.—
Gents Tonic	20 cl	5.—
Lori's Roasted Mate	33 cl	5.

BLANC

Chasselas, Keller am See Ligerz, Bielersee AOC, 2023, Bio	1 dl 7.50	7.5 dl 45.—
Paradiesgarten, Weingut von Winning Riesling, Pfalz (Deidesheim, DE), VDP erste Lage, 2023	1 dl 8.—	7.5 dl 48.—
Sauvignon Blanc, Weingut Steiner Ligerz, Bielersee AOC, 2024, Bio	1 dl 8.50	7.5 dl 54.—
Pinot Gris, Domaine Bonnet du Fou Twann, Bielersee AOC, 2023, in Umstellung zu Bio	1 dl 9.—	7.5 dl 56.—
Marnin, Domaine Bonnet du Fou Chasselas, Twann, Bielersee AOC, 2022, in Umstellung zu Bio		7.5 dl 52.—
Viognier, Cru de l'Hôpital Vully AOC, 2023, Demeter		7.5 dl 54.—
Pinot Gris (Orange), Keller am See Ligerz, Bielersee AOC, 2022, Bio		7.5 dl 64.—
Sauvignon Blanc, Keller am See Ligerz, Bielersee AOC, 2023, Bio		7.5 dl 64.—
Les Deux, Domaine Bonnet du Fou Chardonnay, Twann, Bielersee AOC, 2021, in Umstellung zu Bio		7.5 dl 68.—
Traminer de Fichillien, Cru de l'Hôpital Vully AOC, 2021, Demeter		7.5 dl 74.—

ROSÉ

Rosé du Vully, Cru de l'Hôpital Pinot Noir/Gamaret/Gamay/Malbec, Vully AOC, 2024, Demeter	1 dl 7.—	7.5 dl 42.—
Rosé, Keller am See Syrah, Ligerz, Bielersee AOC, 2022, Bio		7.5 dl 64.—

MOUSSEUX

Prosecco Strada di Guia 109, Foss Marai Glera, Valdobbiadene DOCG	1 dl 7.—	7.5 dl 42.—
Lucidity, Cisteller Xarel-lo/Macabeo, Corpinnat, 2022, Bio	1 dl 9.50	7.5 dl 58.—
Schaum Blanc, Keller am See Souvignier Gris, Ligerz, Bielersee AOC, 2023, Bio		7.5 dl 82.—
Brut Réserve, Charles Heidsieck Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne AOC		7.5 dl 95.—

ROUGE AU VERRE

Maggiolo, Lamole di Lamole Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon, Chianti Classico DOCG, 2022, Bio	1 dl 8.—	7.5 dl 48.—
Albakra, Envínate Garnacha Tintorera/Moravia Agria/Garnacha/Pardillo, Almansa VM, 2022	1 dl 8.50	7.5 dl

ROUGE EN BOUTEILLE

Schweiz

Pinot Noir, Keller am See Ligerz, Bielersee AOC, 2021, Bio	7.5 dl 74.—
Malbec de Fichillien, Cru de l'Hôpital Vully AOC, 2021, Demeter	7.5 dl 84.—
Syrah, Keller am See Ligerz, Bielersee AOC, 2022, Bio	7.5 dl 84.—
Gaucheten, Domaine Bonnet du Fou Pinot Noir, Twann, Bielersee AOC, 2022, in Umstellung zu Bio	7.5 dl 85.—

Espagne

Albagra, Envínate Garnacha Tintorera/Moravia Agria/Garnacha/Pardillo, Almansa VM, 2022	7.5 dl 52.—
Els Pics, Bodegas Mas Alta Grenache/Carignan/Merlot/Syrah, Priorat DOCa, 2021	7.5 dl 54.—
Torre Albéniz Reserva, Bodegas Peñalba Lopez Tempranillo, Ribera del Duero DO, 2020, Demeter	7.5 dl 59.—
La Vitoriana, Bodegas y Viñedos Raúl Pérez Mencia, Bierzo DO, 2020	7.5 dl 68.—
Hacienda Monasterio Reserva, Hacienda Monasterio Tempranillo/Cabernet Sauvignon, Ribera del Duero DO, 2018, Bio	7.5 dl 99.—

Italien

Maggiolo, Lamole di Lamole Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon, Chianti Classico DOCG, 2022, Bio	7.5 dl 48.—
Tenuta delle Terre Nere Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio, Etna Rosso DOC, 2023, Bio	7.5 dl 52.—
Le Chiuse Sangiovese, Brunello di Montalcino DOCG, 2019, Bio	7.5 dl 87.—
Barolo Castiglione, Vietti Nebbiolo, Barolo DOCG, 2014	7.5 dl 95.—

France

Offerus, J.L. Chave Sélection Syrah, Saint-Joseph AOC, 2023	7.5 dl 56.—
Le Mas, Domaine de Panisse Grenache/Syrah/Mourvèdre/Cinsault, Châteauneuf-du-Pape AOC, 2022	7.5 dl 72.—
Château Branaire-Ducru Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot/Cabernet Franc, 4e Cru classé, Saint-Julien AOC, 2014	7.5 dl 98.—
Virginie de Valandraud, Château de Valandraud Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon, Grand Cru, St. Emilion AOC, 2015	7.5 dl 109.—

APERITIFS, DRINKS & COCKTAILS

Suze 15%	4 cl	7.—
Suze Tonic/Soda		9.—
Cynar 17%	4 cl	7.—
Cynar Tonic/Orange		9.—
Campari 25%	4 cl	7.—
Campari Orange/Soda		9.—
Pastis Henri Bardouin 45%	4 cl	8.—
Souboziane 16%	4 cl	8.—
Souboziane Tonic/Soda		10.—
Jsotta Vermouth bianco 17%	4 cl	7.—
Jsotta Vermouth rosso 17%	4 cl	7.—
Jsotta Vermouth Senza bianco 0%	6 cl	7.—
Jsotta Vermouth Senza rosso 0%	6 cl	7.—
Aperol Spritz		10.—
Lindi Spritz		12.—
Lindi Spritz Senza 0%		11.—
Gespritzter Weisswein		7.50
Blanc Cassis		7.50
Gin du Moment Tonic		14.—
Wodka Tonic		12.—
Negroni		13.—
Negroni Bianco		13.—
Negroni Sbagliato		13.—
Old Fashioned		16.—
Whiskey Sour Verjus		15.—
Espresso Martini		16.—

SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Vieille Prune, Zürcher 40%	4 cl	10.—
Vieille Williams, Zürcher 38%	4 cl	12.—
Damasson rouge, Zürcher 40%	4 cl	12.—
Quitten, Zürcher 40%	4 cl	10.—
Jäisser Reine Claude/Mirabelle 41%	4 cl	10.—
Jäisser Berner Rosen 41%	4 cl	10.—
Jäisser Prune de Damas 41%	4 cl	10.—
Marc de Vigne Bielersee AOC 41%	4 cl	11.—
Grappa Berta Elisi 43%	4 cl	13.—
Camus VS Very Special (Cognac) 40%	4 cl	11.—
Dalwhinnie 15y 43%	4 cl	12.—
Ardbeg 10y 46%	4 cl	14.—
Nikka Coffey Malt 45%	4 cl	15.—
B – The Swiss Roots Distillate 43%	4 cl	15.—
Ophimus 15y (Rum) 38%	4 cl	14.—
Gran Classico B		