

BISTROKARTE

KALTE GETRÄNKE

Gefiltertes Wasser mit oder ohne Kohlensäure <i>pro Person à discrétion</i>		4.00
Hibiskus-Pfefferminz-Eistee	30 cl	4.80
	50 cl	6.50
Ingwer-Apfel-Chili-Soda	30 cl	4.80
	50 cl	6.50
Goldmelisse-Grapefruit-Soda	30 cl	4.80
	50 cl	6.50
Rhabarber-Rosmarin-Soda	30 cl	4.80
	50 cl	6.50
Tom's Bitter Calamansi	20 cl	6.50
Fever Tree Tonic	20 cl	5.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	33 cl	4.90
Rivella Rot / Blau	33 cl	4.90
El Tony Mate	33 cl	5.50

KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso	4.50
Espresso Macchiato	4.80
Doppio	5.50
Cappuccino Schale	5.20
Grosse Schale	5.90
Latte Macchiato Flat White	6.50
Iced Cappuccino	6.50
Heissi Schoggi	4.50
Sélection Grand Hotel - Länggass-Tee	4.80

*Assam Halmari, Jasmin Pearl, Sencha Yamato, Ginger Lemon, Berner
Rosen, Menthe du Maroc, Verveine*

Preise in CHF inkl. MwSt.

ZMORGE & SÜSSES

French Croissant	2.50
Mehrkornkipfeli	2.20
Laugengipfeli	2.20
Pain au Chocolat	3.50
Früchte-Joghurtbrötli	2.50
Nusskipfel	4.50

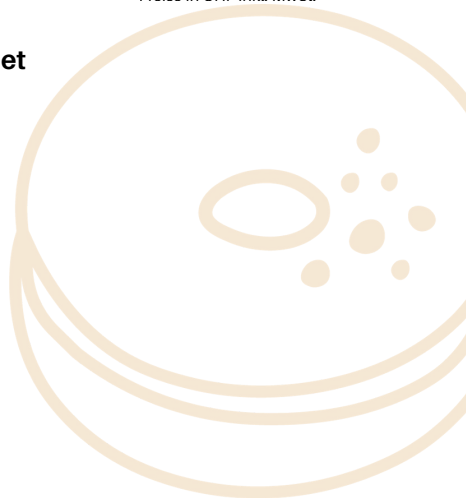
Jeden Samstag ab 9 Uhr

Overnight Oats mit frischen Früchten	9.50
Türkischer Joghurt mit Früchten & Granola	8.50
Zmorge Etagere mit Käse, Fleisch, Konfitüre, Butter, Brot	19.00

Und natürlich unsere Bagels!

Preise in CHF inkl. MwSt.

Mehr findest du auf unserer Theke - es het solangs het!



LUNCH

Jeden Tag frisch, jeden Tag hausgemacht, jeden Tag
vegetarisch und auf Wunsch auch mit Fleisch ab 19.00

SALATE

Saisonsalat Hausdressing Wildkräuter Cherrytomaten Gurke Karotten Croutons (vg)	14.00
Saisonsalat Hausdressing Antipastigemüse Feta (v)	17.00
Saisonsalat Hausdressing Pastrami	19.00
Saisonsalat Hausdressing hausgebeizte Rubiger Lachsforelle	21.00

BAGELS

Antipastigemüse Rucola Hummus (vg)	13.00
Hausgebeizte Rubiger Lachsforelle Frischkäse eingelegte rote Zwiebeln Dill	15.50
Pastrami Salat Peperoni-Joghurt-Creme	14.00
+ Salat	4.00

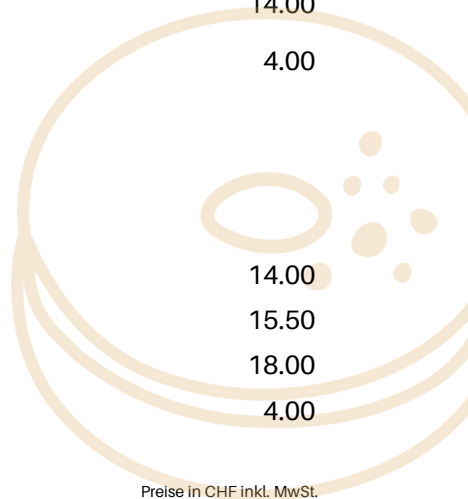
Wähle deinen Bagel: Nature, Mohn, Sesam

PIES

Curry Madras Gemüse Pie (v)	14.00
Poulet Teriyaki Pie	15.50
Wagyu Short Rib Pie	18.00
+ Salat	4.00

(v) = vegetarisch
(vg) = vegan

Preise in CHF inkl. MwSt.



ZUM APÉRO

Sauerteigbrot Butter Olivenöl Rauchsatz (v)	6.00
Marinierte Oliven Sauerteigbrot (vg)	8.00
Hummus Babaghanoush Peperoni-Joghurt-Creme Sauerteigbrot (v)	16.00
Antipasti Misti Sauerteigbrot (v)	23.00
Käsevariation Feigen Nüsse Sauerteigbrot	26.00
Fleischvariation Chutney Pickles Sauerteigbrot	29.00

Apéro Etagere zum Teilen

Antipasti Käse Fleisch Chutney Feigen Pickles Butter Sauerteigbrot	56.00
---	-------

Ideal für zwei zum Znacht oder für vier zum Apéro

Preise in CHF inkl. MwSt.

(v) = vegetarisch
(vg) = vegan



BIER

Felsenau Junker offen, 5.2 vol %	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Panaché	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Felsenau Junker Picon	30 cl	5.50
	50 cl	8.00
Felsenau Amber offen, 5.6 vol %	30 cl	5.00
	50 cl	7.50
Felsenau Berner Weizen, 5.4 vol %	50 cl	7.00
Bärner Müntschi, 4.8 vol %	33 cl	6.00
Brewdog Punk IPA, 5.4 vol %	33 cl	8.00
Felsenau Schümli alkoholfrei	33 cl	5.00
Lola IPA alkoholfrei	33 cl	6.50
Lola WIT alkoholfrei	33 cl	6.50

APÉRO

Weissweinspritzer süss oder sauer	8.50
Vermouth di Berna Bianco / Rosso, 18 vol %	8.50
Aperitivo di Berna Spritz	12.00
Aperol Spritz	12.00
Ingwer-Apfel-Chili-Spritz	12.00
Rhabarber-Rosmarin-Spritz	12.00
Goldmelissen-Grapefruit-Spritz	12.00
Rosé Tonic	11.00
Porto Tonic	11.00
Americano	12.00
Negroni	14.00
Bombay Gin & Tonic	13.00

Preise in CHF inkl. MwSt.

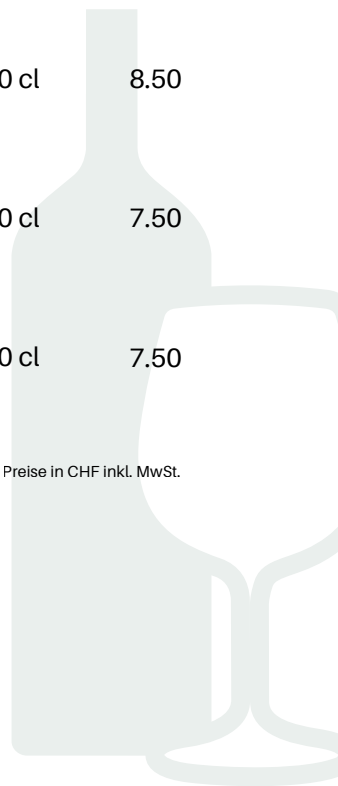
APÉRO OHNE ALKOHOL

Steinbock Zero Riesling Sparkling	10 cl	8.00
Bitter di Berna Senza	4cl	8.00
Aperitivo di Berna Spritz Senza	10 cl	11.00
NegrOHNI	6cl	11.00
Tanqueray Gin Zero & Tonic		11.00

WEISSWEIN

Riesling x Madeleine Royale 2025 Domaine Schlossberg, Bielersee, Schweiz Riesling x Madeleine Royale	10 cl	8.50
Château Lestril Blanc 2024 Château Lestril, Bordeaux, Frankreich Muscadelle, Sémillon, Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc	10 cl	7.50
Glaube-Liebe-Hoffnung 2024 Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz, Deutschland Riesling, Muskateller, Scheurebe	10 cl	7.50

Preise in CHF inkl. MwSt.



ROSÉ & BLANC DE NOIR

Pinot Grigio Rosato 2024 Paladin, Venetien, Italien Pinot Grigio	10 cl	7.00
Blanc de Noir AOC 2025 Jürg Obrecht, Graubünden, Schweiz Pinot Noir	10 cl	8.50

BUBBLES

Prosecco Dry Tondo Paladin, Venetien, Italien Glera	10 cl	8.00
Franciacorta Cru Perdu Millesimato 2020 Castello Bonomi, Lombardei, Italien Pinot Noir & Chardonnay	10 cl	11.00

ROTWEIN

Merlot del Ticino 2019 Weinstoff GmbH, Tessin, Schweiz Merlot	10 cl	9.50
Orsolino Barbera d'Asti 2024 Roberto Ferraris, Piemont, Italien Barbera	10 cl	8.00
Petit Hipperia 2023 Pago de Vallegarcia, Montes de Toledo, Spanien Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	10 cl	8.50

Preise in CHF inkl. MwSt.