



FRÜHSTÜCK:

Brot (<i>Sicula Backstube, Bern</i>)	3
Brot Butter	5
Brot Butter Konfitüre	7
Granola Quark Frucht	9

MITTAG: 11:30 – 13:30 Uhr (Mi. – Fr.)

ABEND: 17:30 – 21:00 Uhr (Mi. – Sa.)

HOT SANDWICHES

«GRILLED-VEGGIE-SANDO»	21
Panino Cereali Portabella Zucchini	
Aubergine Oliven-Tapenade Basilikum-Mayo	

«BURRATA-CIABATTA»	23
Ciabatta Burrata Tomate Pfirsich	
Peperoni-Mandel-Crème Zitronen-Thymian-Pesto	

«FRIED-CHICKEN-BUN»	24
Brioche Bun Buttermilk-Chicken	
Aarewasser Käse Zwiebel Tamari-BBQ-Sauce	

«COMBO»	+5
Hot Sandwich mit Salat oder Pommes Frites	

Salat Brot	6/11
Suppe Brot	6/11
Frienisberger Pommes Frites Rosaioli	6/11

Apéro:

Plättli	
(Brot, Oliven, Käse, Schinken, Sobrasada Vegana)	38

Brot (<i>Sicula Backstube, Bern</i>) Butter	5
Oliven Zitrone Fenchelsamen	8
Chäshütte Huus-Chäs Thymian-Honig	11
Schinken (<i>Bio-Schwein, CH, Au Cochon Rose</i>)	10
Gewürzgurke Senf	
Sobrasada Vegana (<i>Peperoni-Pomodori-Mandel-Tapenade</i>) Brot	12

Süsses:

Frozen Yogurt	8
mit Schokolade, Salted Caramel oder Sanddorn	

Über Allergene und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.

Einige unserer Gerichte sind vegan und/oder glutenfrei, oder bieten teils entsprechende Optionen. Frag uns – wir informieren dich gerne.

Preise in CHF inkl. MwSt.

COCKTAILS

Frozen Cherry Daiquiri	14
<i>Rum, Sauerkirschen-Granita, Limette</i>	
VIKTOR-Spritz	12
<i>Schaumwein, Grapefruit, Soda</i>	
Holunderblüten-Spritz	12
<i>Schaumwein, Holunderblüte, Zitrone, Limette, Soda</i>	
Wermut on Ice	9
<i>Wermut, Olive, Zitrone</i>	

KAFFEE (*Rast Kaffee, Ebikon | Bio-Kuh- oder Bio-Hafermilch*)

Espresso / Espresso Macchiato	4.5
Doppio	5.5
Cappuccino	5.5
Schale (<i>Caffè Latte</i>)	6
Flat White	6.5
Kaffee	4.5
Carajillo (<i>mit Brandy</i>)	7
Trinkschokolade	6
Cold Brew (<i>2dl</i>)	5.5
Kaffee auf Eis	4.5
Iced Latte (<i>3dl</i>)	7
Iced Chai (<i>3dl</i>)	7
Iced Matcha mit Sauerkirsche (<i>3dl</i>)	7.5

Unsere Kaffeegetränke gibt's auch koffeinfrei – mit Classico von marmaccino, Bern

HEISSGETRÄNK – TEE & AUFGUSS (4dl Kännli)

Länggass-Tee, Bern & Herboristerie Ariès, Bioley-Orjiaz

Grüntee <i>Kukicha Kyushu, Japan</i>	6
Oolong <i>Feng Xue Wu Long Oolong, Taiwan</i>	6
Schwarztee <i>Yunnan, China</i>	6
Vervein <i>Herboristerie Ariès</i>	6
Marokkanische Minze <i>Herboristerie Ariès</i>	6
Berner Rose <i>Früchte- & Blütentee, Länggass-Tee</i>	6
Indian Chai <i>mit Bio-Kuh- oder Bio-Hafermilch (2dl)</i>	6

SOFTGETRÄNK

	3dl	5dl
Wasser still / laut (<i>Pauschal CHF 4 pro Person</i>)		
Eistee	5.5	7.5
Grapefruit Limonade	5.5	7.5
Holunderblüten Limonade	5.5	7.5
Cold Brew Limonade	5.5	
Apfelschorle	4.5	6.5
Apfelsaft	5	7
Sirup vom Sirupier	4.5	6.5
Kandt Dry Tonic (<i>2dl</i>)	6	
ChariTea Mate (<i>3.3dl</i>)	6.5	
CAZ – Cascara (<i>3.3dl</i>)	6.5	
Hopfenwasser (<i>3.3dl</i>)	6.5	