



Unsere Brauerei



In unserer Mikrobrauerei im hinteren Teil des Lokals entstehen qualitativ hochstehende Spezialbiere und Ales mit Einflüssen aus der belgischen, englischen und amerikanischen Braukultur.

Stout, Porter oder India Pale Ale trinken wir am liebsten. Wir brauen was uns schmeckt oder was wir noch gar nicht kennen. Wenn reife Kirschen an den Bäumen hängen, wenn der Holunder blüht, der Weg in unser Bier ist nie weit. Unserer Experimentierfreudigkeit sind keine Grenzen gesetzt. Es kann durchaus vorkommen, dass ein Sud im Barrique landet, wo er ein Jahr reift bevor dieser in eine edle Prosecco Flasche abgefüllt wird.

Bei der Herstellung werden regionale Produkte bevorzugt. So kommt ein Teil des verarbeiteten Hopfens von Bauern aus dem Seeland und das Malz wird von zertifizierten Bioproduzenten angeliefert.



Flaschenbiere

Überliner Weisse

5%/7.5dl 19.--

Collaboration Trois Dames & Garage

*Spritziges, saures, „brettiges“ Berliner Weisse mit Himbeeren,
2 Monate im Barrique gelagert*

IBU: 3, EBC: 13

Die Offenbier-Auswahl findest du an der Tafel bei der Bar.

Alkoholfreies

Offen

	2dl	3dl	5dl
Breitschwasser (karbonisiertes Tafelwasser)	2.50	3.50	5.50
Goba Citro	3.50	4.50	6.50
Most	3.50	4.50	6.50
Apfelschorle	3.50	4.50	6.50
hausgemachter Eistee	3.50	4.50	6.50
hausgemachte Limo (nach Angebot)	4.00	(5.50, 3.3 dl)	7.00
Sirup vom Sirupier (diverse)	3.50	4.50	6.50
Orangensaft Michel	4.--	5.--	
Hahnenwasser		2.--	

Flaschen

Goba Mineral leise (3.3 dl)	4.80
Lola Cola null, Lola Cola, Lola Limo Orange	5.--
Lola Bier IPA (alkoholfreies Bier)	6.--
Lurisia Chinotto (2.75 dl)	5.50
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale (2 dl)	5.--
Tom's Tonic Water / Tom's Bitter Calamansi	5.50
Michel Tomatensaft (2 dl)	5.--
San Bitter	4.20
Materia Dark Mate	5.50
Skvader (cold brew coffee & tonic)	5.50
Fentimans Ginger Beer	5.50

Warmes

Café Cosmai Italia & Swipala Bio Café

(Fair gehandelt aus Bolivien, geröstet in Solothurn bei Oetterli & Co.)

Espresso	4.20
Café	4.50
Milchcafé	4.80
Milchcafé gross	6.--
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	6.--
Ovo/Schoggi (warm/kalt)	5.--
Caffè freddo	7.50
Corretto	6.50
Carajillo / Tee Rum	7.50

Alle Milchgetränke sind auch mit Sojamilch erhältlich.

Tee

Assam (Bio)	4.50
Grüntee (Long Cui Lu, Bio)	4.50
Pfefferminze (Bio)	4.50
Eisenkraut (Bio)	4.50
Ginger Queen (Ingwer-Früchtetee mit Zitronen-Minzen Geschmack)	4.50

Espresso, Café, Milchcafé, Cappuccino & Tee zum mitnehmen 1 Franken günstiger.

Wein

Weisswein

	1dl	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Johannisberg (VS / CH)	6.50	13.--	19.50	32.50	45.--
<i>Vin d'oeuvre, 2016*, 13.5%</i>					
750 ml Glück (Mosel / D)	6.80	13.60	20.40	34.--	48.--
<i>Riesling, Alfons & Petra Stoffel, 2014*, 11.5%</i>					
Loureiro (Vinho Verde / P)	5.80	11.60	17.40	29.--	40.--
<i>Loureiro, Quinta de Gomariz, 2013*, 11.5%</i>					

Rotwein

	1dl	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Cuvée C (VS/CH)	6.50	13.--	19.50	32.50	45.--
<i>Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cave Biber Salgesch, 2014*, 13.1%</i>					
Rivoluzione (Piemont/I)	8.50	17.--	25.50	42.50	59.50
<i>Dolcetto (Bio), Barrique, Reichmuth, ohne Jg., 15%</i>					
Das isch läbe (Douro/P)	6.80	13.60	20.40	34.--	48.-
<i>Tinta Barroca, Douro Family Estates, Quinta dos Poços, 2015, 13.5%</i>					

Schaumwein

	1dl	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Il Colle, (Veneto / I)	7.50	-.--	-.--	-.--	52.50
<i>Prosecco DOC (Bio), Extra dry, 11%</i>					

Vins Naturels

Rebberge ohne chemische Dünger und Herbizide, Ernte von Hand, keine Eingriffe im Vinifikationsprozess (Entsäuerung, Umkehrosmose, Mostkonzentration, Tanninpulver...) - Naturweine sind ehrlich, überraschend und intensiv. Sie harmonieren zum Essen, passen zum philosophieren und erweitern das Genussverständnis. Das aktuelle Angebot steht auf den Tafeln.

*Jahrgang-Änderungen möglich

Drinks

„vertrau mir“

Campari, Zitronensaft, Bier

9.--

„miss trau mir“

Cynar, Zitronensaft, Mineral

9.--

MANfred

Ingwerer und Citro

10.--

Sommersprizz

Aperol, Zitronensaft, belgisches Bier

10.--

Subotom

Souboziane (Enzianlikör), Ingwerer und Tom's Tonic

11.--

Bern Mule

Ingwerer, Zitronensaft, Ginger Ale

11.--

Spirituosen

Apéritif

	%	4cl
<i>Jsotta Vermut rosso</i>	17	9.--
<i>Jsotta Vermut bianco</i>	17	9.--
<i>Averna</i>	32	7.--
<i>Cynar</i>	17	7.--
<i>Campari</i>	21	7.--
<i>Appenzeller</i>	29	7.--
<i>Italian Kir</i>	11	9.--
<i>Blanc Cassis</i>	11	7.--
<i>Lillet blanc</i>	17	7.--
<i>Pimm's No. 1</i>	25	7.--
<i>Souboziane (Enzianlikör aus dem Jura)</i>	12	7.--
<i>Gespritzter Weisswein süss / sauer</i>		7.--
<i>Aperol Spritz mit Weisswein</i>		7.50
<i>Aperol Spritz mit Prosecco</i>		9.--
<i>Zusatz offen/Flasche</i>		2.--/4.--

	%	2cl
<i>Pastis 51</i>	45	7.--
<i>Absinthe (aus dem Val de Travers)</i>	54	8.--

Spirituosen

Liqueurs

	%	4cl
Amaretto di Saronno	28	8.50
Bailey's Irish Cream	17	8.50
Ingwerer	24	9.--

Cognac

	%	4cl
Rémy Martin VSOP	42	11.--
Hennessy Fine de Cognac	40	14.--

Armagnac

	%	4cl
Sempé VSOP	40	15.--

Brandy

	%	2cl
Veterano	30	7.--
Carlos I	38	9.--

Zusatz offen/Flasche 2.--/4.--

Spirituosen

Grappa

Fior di Vite	40	6.--
La Ticinella Grappa	41.5	7.--
La Ticinella Grappa Riserva Solera	41.5	8.--

Obstbrand

Vieille Pomme / Prune / Poire (Alfred Schwab, Oberwil)	42	9.--
--	----	------

Vodka

Stolichnaya	40	11.--
Hanz-Vodka aus Bern	40	11.--

Whiskey

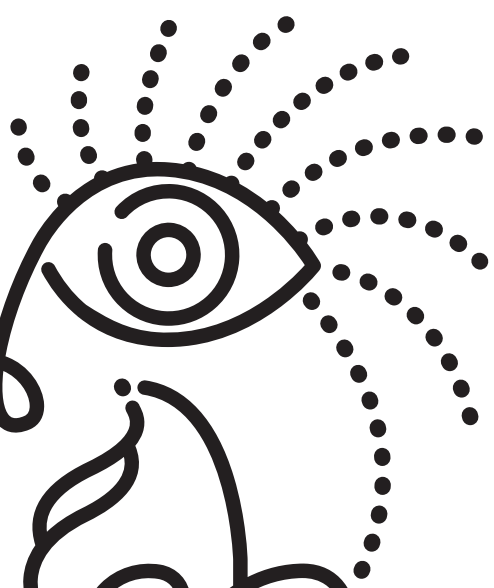
Bushmills Black Bush	40	9.--
Benriach Curiositas 10 jährig	46	13.--
Springbank 10 jährig	46	15.--
Single Malt (Alfred Schwab, Oberwil)	42	15.--

Zusatz offen/Flasche	2.--/4.--
----------------------	-----------

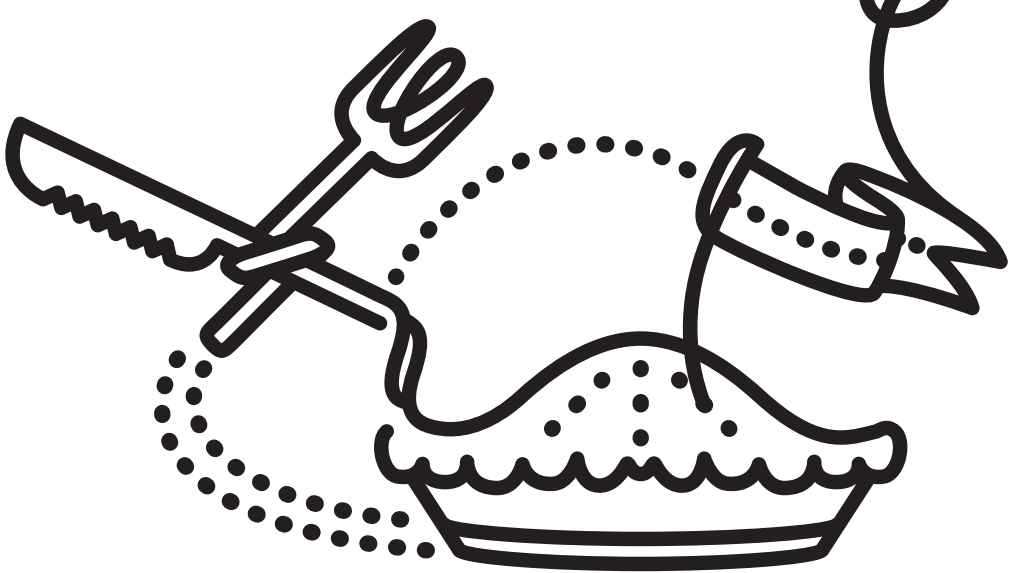
Spirituosen

Rum	%	4cl
Havanna Club Anejo Blanco	37.5	10.--
Havanna Club Anejo 7	40	11.--

Gin	%	4cl
Ginuine Gin Alpine Herbs	40	10.--
Matte dry Gin	41	13.--
Zusatz offen/Flasche	2.--/4.--	



Lessen



15.00-22.00 Uhr

Apérobrättli klein/gross 14.--/24.--

mit Charcuterie/Käse oder gemischt, garniert
Krustenbraten, Bauernspeck & Paprikawurst - aus der Region
Joggelikäse vom Guggisberg, gereifter Winzerkäse & Geisskäse aus dem Oberland

Von der Lorrainewiese 27.--

Rind gefüttert mit unserem Trester
Trockenfleisch & Wurst vom Rind, garniert

Mediterran hausgemacht  24.--

Hummus, Patè di pomodori secchi e noci, Terrine campagnarde, Variation eingemachtes Gemüse, garniert

Dazu servieren wir Ihnen von unserem hausgemachten Tresterbrot

Zusätzlich von Montag bis Freitag

Tagessuppe 9.--

Berner Salat klein/gross 9.--/16.--

Wochenpasta mit Salat (take away/im Lokal) 12.--/16.50

Hot Dog serviert mit Pico de Gallo, Jalapenos und Sauerkraut 9.50

Samosa mit Minzen Joghurt dazu Rotkabissalat 11.--