



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

Alkoholfreies

Offen

	2dl	3dl	5dl
Breitschwasser (karbonisiertes Tafelwasser)	2.50	3.50	5.50
Goba Citro	3.50	4.50	6.50
Bio Most (von Fritz Sahli aus Uettligen)	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.--
Lurisia Chinotto (2.75 dl)	5.50
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale (2 dl)	5.--
Tom's Tonic	5.50
Michel Tomatensaft (2 dl)	5.--
San Bitter	4.20
Bänz	5.50
Lola Bier IPA (alkoholfreies Bier)	6.--
Fentimans Ginger Beer	5.50

Warmes

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
Saisonaler Terroir-Kaffee von der Berner Cafethek (jede Art von Kaffee mit einem Aufschlag von CHF 0.40)	
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) <i>Cave Biber Salgesch, 2015*, 13.3%</i>	6.50	13.--	19.50	32.50	45.--
750 ml Glück (Mosel / D) <i>Riesling, Alfons & Petra Stoffel, 2014*, 11.5%</i>	6.80	13.60	20.40	34.--	48.--
Oh là là (Vinho Verde / P) <i>Loureiro, Quinta de Gomariz, 2013*, 11.5%</i>	5.80	11.60	17.40	29.--	40.--
Vain de Rû (Gascogne / F) <i>Colombard, 2015, 11.5%, Naturwein von Urban & ich</i>	6.50	13.--	19.50	32.50	45.--

Rotwein

	1dl	2dl	3dl	5dl	7.5dl
Cuvée C (VS / CH) <i>Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cave Biber Salgesch, 2014*, 13.1%</i>	6.50	13.--	19.50	32.50	45.--
Rivoluzione (Piemont / I) <i>Dolcetto (Bio), Barrique, Reichmuth, ohne Jg., 15%</i>	8.50	17.--	25.50	42.50	59.50
Tentation Bojo vieilles vignes (Beaujolais / F) <i>Gamay, 2015, 11.5%, Naturwein von Urban & ich</i>	6.80	13.60	20.40	34.--	48.--

Schaumwein

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

*Jahrgang-Änderungen möglich

Sommerdrinks

Lillet

mit Tom's Tonic

9.--

Souboziane

mit Thomas Henry Tonic

9.--

Subotom

Souboziane (Enzianlikör), Ingwerer und Tom's Tonic

11.--

MANfred

Ingwerer und Citro

10.--

Sommersprizz

Aperol, Zitronensaft, belgisches Bier

10.--

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.--
Nonino Vendemmia	41	8.--
Barolo Sibona	42	8.--

Obstbrand

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

Vodka

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

Whiskey

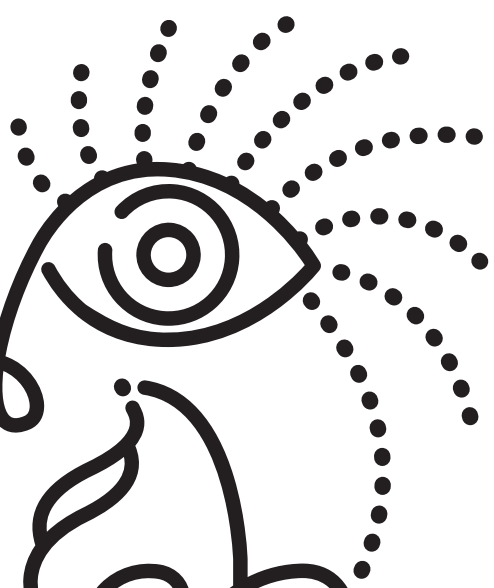
Bushmills Black Bush	40	9.--
Benriach Curiositas 10 jährig	46	13.--
Springbank 10 jährig	46	15.--
Single Malt (Alfred Schwab, Oberwil)	42	15.--

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

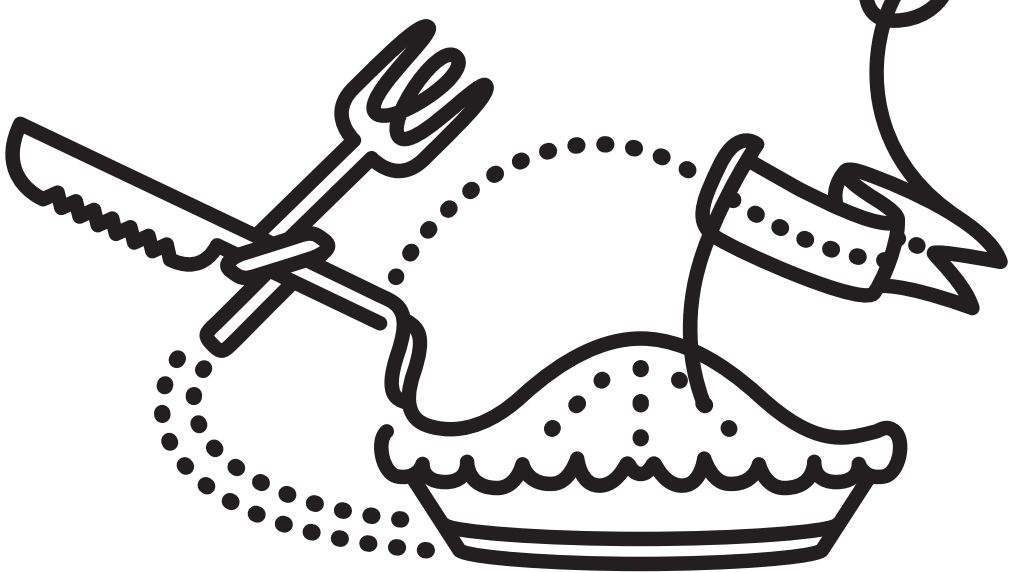
Spirituosen

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



Abendkarte

Angebot ab 15.00 Uhr

Apérobrättli klein/gross 14.--/24.--

mit Charcuterie/Käse oder gemischt

Krustenbraten, Bauernspeck & Paprikawurst - aus der Region

Joggelkäse vom Guggisberg

gereifter Winzerkäse & Geisskäse aus dem Oberland

Dazu servieren wir Ihnen von unserem hausgemachten Tresterbrot

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

Tagessuppe 9.--

Angebot ab 18.00 bis 22.00 Uhr

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

Poulethackbraten im Kürbis-Kernen-Mantel

auf Kokosnuss-Currysauce mit Gemüseis 23.--

Caesar Salat (vegetarisch) mit Spargeln an haus-

gemachtem Dressing mit Parmesan & Treberbrot-Croûtons 21.--
