



Unser eigenes Bier...



... entsteht in unserer Mikrobrauerei im hinteren Teil des Lokals. 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 Malz wird von zertifizierten Bioproduzenten angeliefert.

Aktuell am Zapfhahn



barbiere-bern.ch/ontap

Alkoholfreies

Offen

	2dl	3dl	5dl
Breitschwasser (karbonisiertes Tafelwasser)	3.20	4.20	5.30
Goba Citro	4.20	5.20	6.80
Most	4.20	5.20	6.80
Apfelschorle	4.20	5.20	6.80
hausgemachter Eistee	4.20	5.20	6.80
Sirup vom Le Sirupier (diverse)	4.20	5.20	6.80
Orangensaft Michel	4.20	5.20	
Hahnenwasser à discretion		2.--	

Flaschen

Goba Mineral leise (3.3 dl)	5.--
Lola Cola null, Lola Cola, Lola Schorle	5.80
Lola IPA (alkoholfreies Bier)	6.40
Lola Lager (alkoholfreies Bier)	6.40
Chinotto (2.75 dl)	5.80
Tonic Water / Ginger Ale (2 dl)	5.80
Lemonade Blutorange	6.30
San Bitter	4.80
Loris Roasted Mate	6.30
Seicha Matcha Grapefruit, Seicha Matcha Limette	6.30
Seshoi Ginger Craft Brew aus Wabra	6.30

Warmes

Verde , Rösterei Bern / Ojo de Café aus dem Breitsch

(Beide Kaffees sind fair gehandelt, Verde zertifiziert biologisch)

Espresso	4.40
Café oder Mexicano	4.80
Cappuccino	5.50
Schale / grosse Schale	5.30 / 6.50
Flat White	6.50
Espresso Macchiato	4.70
Café freddo, gemixt, single Espresso, mit Milch	7.30
Iced Latte Macchiato, kalte Milch mit Singleespresso-Shot	6.50
Latte Macchiato / Chai Latte	6.50
Doppelter Espresso	6.30
Ovo / Schoggi (warm / kalt)	5.30
Brauercafé im Glas	5.20

Alle Milchgetränke sind zu einem Aufpreis von CHF 0.50 auch mit Hafermilch erhältlich

Tee

Assam (Bio)	4.80
Grüntee (Long Cui Lu, Bio)	4.80
Pfefferminze (Bio)	4.80
Eisenkraut (Bio)	4.80
Ginger Queen (Ingwer-Früchtetee mit Zitronen-Minzengeschmack)	4.80

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

Wein

Vins Naturels / Biodynamischer Weinbau

Mengenangabe	pro dl	Flasche
--------------	--------	---------

WEISS

Feminist, Chardonnay, Kaiserstuhl, DE	9.--	59.--
---------------------------------------	------	-------

Gemischter Satz, Neuenkirch, SH	9.--	59.--
---------------------------------	------	-------

aus den Dörfern, grüner Veltliner, AT	9.--	59.--
---------------------------------------	------	-------

ROT

Sankt Laurent (AT)	9.--	59.-
--------------------	------	------

Kater, Sangiovese, IT	9.--	59.--
-----------------------	------	-------

SCHAUMWEIN

L'Alzinar Brut Reserva, Catalunya, ES	9.--	59.--
---------------------------------------	------	-------

ROSE

La Grain de Folie, Fitou, Sud de france	9.--	59.—
---	------	------

Die Weine sind biodynamisch angebaut und gekeltert. Lass dich beraten,
welcher Geschmack von klassisch bis freakig dir zusagt.

Apéro

Apéro Drinks

Apéro Spritz	10.50
Aperol, Prosecco, Breitschwasser	

Pastis	10.--
Pastis, Breitschwasser	

Gespritzter Weisswein (süss/sauer)	9.50
Le leman et bleu aus dem Waadtland, Goba Citro oder Breitschwasser	

Campari Soda/Orange	10.50
Campari, Breitschwasser	

Negroni	14.50
Gin, Vermouth, Campari	

Pimm's Ginger Ale	12.50
Pimm's No. 1, Ginger Ale	

Jinjā Blume	13.50
Jinjā, Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Breitschwasser	

Apéro on the Rocks



Apéritif

	%	4cl
Antica Formula	16.5	9.--
Averna	32	9.--
Cynar	17	9.--
Campari	21	9.--
Pimm's No.1	25	9.--
Jinja	22	9.--

Apéro Mocktails (ohne Alkohol)

Apéro Spatz	6.50
Apero Spatz Sirup, Breitschwasser	
Panaché	6.50
Panachésirup, Breitschwasser	
Orangenspatz	8.50
Apérospatz Sirup, Orangensaft	
Gingerspatz	8.50
Apérospatz Sirup, Ginger Ale	

Cold Drinks

Long Drinks

Gin Tonic 14.50

The Botanist oder Gin 3 Lacs, Kandt Tonic

Whiskey Cola 14.50

Four Roses, Lola Cola

Vodka Lemon 14.50

Wodotschka Vodka, Goba Citro

Cuba Libre 14.50

heller Havana, Lola Cola, Limette

Seelenwärmer

Füürblueme 10.--

Jinja, heisser Apfelmot

Barbière 10.--

Pale Ale, Prosecco, Holunderblütensirup

Heisse Sirup mit Schuss im Glas (3dl) 10.--

Sirup mit heissem Wasser und 2cl Schuss nach Wahl

Spirituosen

Cognac

	%	4cl
Bisquit Doubouché	40	12.--

Obstbrand

	%	2cl
Diverse Obstbrände von Alfred Schwab, Oberwil	42	10.

Vodka

	%	4cl
Wodotchka (CH)	40	10.--

Whiskey

	%	4cl
Four Roses	40	12.--
Whiskey Laphroaig, 10-jährig	40	13.--

Gin

	%	4cl
The Botanist	46	10.--
Gin 3 Lacs	43	10.--

Alle Preise in Schweizerfranken, die Mehrwertsteuer von 8.1% ist inbegriffen