

Gin³ Tasting

20.00

3 gins, 1 tonic, deine entdeckungsreise

gretchen schwarzwald dry gin

2 cl

der wacholderschnaps ist nach philip schladerers grossmutter gretchen benannt, die von ihrem mann alfred eine eigene gin-rezeptur gewidmet bekam. die originale, handgeschriebene rezeptur stammt aus dem jahre 1947 - damals standen die britischen london dry gins hoch im kurs und kleine familienbrennereien in ganz europa experimentierten mit ihren eigenen versionen. die schladerer hausbrennerei liegt in der stadt staufen im breisgau. der gretchen schwarzwald dry gin wird unter dem einatz von 18 botanicals in einer alten kupferbrennblase gebrannt. schliesslich veredelt man den gin noch mit hauseigenem quittenbrand und schwarzwälder fichtensprossen. das augenfällige etikett wurde von dem bekannten illustrator olaf hajek gestaltet.

alkoholgehalt: 44 % / herkunftsland: deutschland / region: schwarzwald / aromatisiert mit 18 botanicals, veredelt mit quittenbrand und fichtensprossen

ladenpreis 7 dl flasche gretchen: chf 50.00

tarsier southeast asian gin

2 cl

wenn eine spirituose als "southeast asian gin" bezeichnet wird, gibt es zwei möglichkeiten:

der gin stammt entweder aus einer brennerei in südostasien oder der gin beinhaltet typische botanicals aus südostasien. bei diesem exemplar ist zweites der fall. denn tatsächlich entspringt der gin der idee zweier männer aus manchester, die sich von einem backpacking-trip durch südostasien zu der aromenkombination inspirieren liessen. sicherlich sind tim driver und sherwin acebuche auf ihrer abenteuerreise im jahr 2015 auch den ulkigen koboldmakis ("tarsier") begegnet - das sind kleine primaten mit riesigen augen und langen hinterbeinen.

alkoholgehalt: 44 % / herkunftsland: grossbritannien / region: manchester /

10% der einnahmen werden für projekte zur rettung der koboldmakis gespendet

ladenpreis 7 dl flasche tarsier: chf 62.000

the stin styrian dry gin classic proof

2 cl

dieser original steiermark gin wurde von johannes firmenich und reinhard jagerhofer entwickelt, welche die brennkunst von ihren vätern in die wiege gelegt bekamen. ganze 28 botanicals sind in diesem gin zu finden - dazu zählen: wacholderbeeren, südsteirische äpfel, oststeirischer holunder, zitrone und orangen. auch klassiker wie kümmel und koriander tragen zum aroma bei.

alkoholgehalt: 47 % / herkunftsland: oesterreich / region: steiermark / 28 botanicals

ladenpreis 5 dl flasche stin: 49.00

swiss mountain spring tonic water

2 dl


bei der herstellung des tonic waters setzt die firma "swiss mountain spring" auf frisches schweizer bergwasser von der allegra quelle. dazu kommt hochwertiges chinin aus indonesien und indien. diese zutaten bilden die basis der drei tonic waters, die das noch recht junge unternehmen auf den markt gebracht hat. das classic tonic water ist zusätzlich mit zitronen aus sizilien aromatisiert.

kaffeekultur

ristretto kurzer espresso	4.20
espresso das original! es setzt akzente	4.20
espresso ferrari geröstet wird in einem über hundertjährigen ofen über dem kohlefeuer.	4.20
espresso doppio ferrari der doppio ist wie der espresso, nur alles mal zwei	5.40
espresso macchiato espresso mit ganz wenig heisser biomilch und milchschaum	4.40
caffè bei uns als kaffee crème bekannt	4.20
caffè latte/milchkaffee bei uns als „schale“ bekannt	4.40
cappuccino der klassiker mit dem milchschaumherz	5.00
latte macchiato espresso mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.40
caffè mocca espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas	5.60
tazza grande espresso mit viel heisser biomilch und milchschaum, in der grossen tasse	5.40
„bärner“-schale wie tazza grande, aber grösser	6.40
caffè con panna kaffee mit geschlagenem halbrahm	5.40
affogato vanilleglacé mit ferrari espresso übergossen, im glas serviert	6.60
extra shot ferrari espresso für zusätzlichen power in deinem getränk	1.20

alle kaffees sind auch bio erhältlich

für getränke mit milchanteil verwenden wir dampferhitzte biomilch

getränke mit milchanteil sind auch mit laktosefreier milch oder mit hafermilch  erhältlich + 0.60

eisgekühlter kaffee

cappuccino on the rocks	6.60
doppio espresso mit biomilch und eiswürfel im mixer geschäumt	
latte on the rocks	5.40
espresso mit biomilch und eiswürfel	
espresso on the rocks	4.20
espresso mit eiswürfel	

chai tea

chai tea latte	5.40
hausgemachter chai tea latte mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	
chai grande	6.40
wie das chai tea latte, aber grösser	
chai tea latte on the rocks	5.40
hausgemachter chai tea mit kalter biomilch und eiswürfel	

maccha green tea

maccha green tea latte	5.40
maccha (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	
maccha grande	6.40
wie das maccha green tea latte, aber grösser	
maccha green tea latte on the rocks	5.40
maccha (gesüsst) mit kalter biomilch und eiswürfel	

cacao

cacao sélection grand cru 65 %	5.40
von max felchlin aus schwyz	
cacao grande	6.40
grössere tasse, gleicher inhalt	

milchgetränke

schokolade / ovomaltine kalt 20 cl	4.40
schokolade / ovomaltine kalt 50 cl	7.00
schokolade / ovomaltine warm 20 cl	4.40
ovomaltine mélange, schokolade mélange mit geschlagenem halbrahm	5.40

frappes

frappe

biomilch und giolito gelato im blender gemixt

rahm: vaniglia, caffè, cioccolino

sorbet: mango, fragola

7.50

giolito gelato

becher 120 ml

rahm: vaniglia, caffè, cioccolino

sorbet: mango ✓, fragola, ✓

4.50

tee sélection grand hotel offenqualität im pyramidenbeutel

grüner tee

long jing 4.40

klassischer chinesischer grüntee. leicht herb, sehr aromatisch und mit einer blumigen süsse

jasmine pearl 4.40

chinesischer grüntee, der in einem aufwendigen verfahren mit jasminblütenbeduftet wird.

schwarzer tee

assam halmari 4.40

der kräftige schwarztee ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit milch oder rahm

earl grey klassisch 4.40

schwarztee, mit dem ätherischen öl der bergamotte bereichert. mild, sanft und zitrusfruchtig

kräutertee

edelweiss 4.40

eine traditionelle Mischung aus dem schweizer alpen-kräutergarten. zitronenthymian, zitrone melisse, silbermäteli, kornblumen, edelweiss. frisch und würzig

verveine/eisenkraut 4.40

der klassiker aus frankreich ist besonders wohltuend nach dem essen

menthe du maroc 4.40

die traditionelle minze aus nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden tee

ginger & lemon 4.40

eine gelungene Verbindung von kräutern mit zitronigen noten (zitronengras, zitronenthymian), scharfem ingwer und süssen äpfeln. wärmend und belebend

früchtetees

berner rose 4.40

dieser früchte- und blütentee ist eine traditionelle komposition aus dem berner bauerngarten. es ist eine Mischung aus äpfeln, rosen, lindenblüten sowie brennesseln, mit zimt verfeinert

rooibos

rooibos bourbon vanille 4.40

vermentierter rooibos, der mit dem ätherischen öl der vanille bereichert wurde. die beiden komponenten ergeben einen sanften karamelgeschmack.

punch


„blüemli“-punch alkoholfrei 4.40

„holunderblüten“-punch alkoholfrei 4.40

tonic

swiss mountain spring tonic water 20 cl	5.00
1724 tonic water 20 cl	5.00
fever tree indian tonic water 20 cl	5.00
fever tree mediterranean tonic 20 cl	5.00
fever tree sicilian lemon tonic water 20 cl	5.00
fever tree ginger ale 20 cl	5.00
fever tree ginger beer (leicht scharf) 20 cl	5.00

gazosa & co.

gazosa la fiorenzana limone, mirtillo, mandarino, pompelmo, aranciata dolce, limone 35 cl aus dem südbündnerischen misox, mit natürlichen aromen, ohne künstliche farbstoffe	5.50
chinotto lurisia 27 cl chinotto ist eine klassische italienische apéritif-limonade aus bitterorangen.	5.50
cucumis 33 cl  erfrischungsgetränk auf gurkensaftbasis. mit fruktose gesüsst und einem hauch von basilikum	5.50

fruchtsäfte

traktor bio-orangensaft 25 cl	5.50
-------------------------------	------

hausgemachter eistee

früchte-eistee mit eis und orange 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.50 / 4.70 / 6.00
---	--------------------

mineral- und süssgetränke

mineral, citro, coca cola, cola zero, apfelsaft, rivella rot 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.30 / 4.40 / 5.60
---	--------------------

sirup vom „le sirupier de berne“

sirup mit mineralwasser und eis holunderblüten / blüemli / 30 cl	4.70
--	------

bier / craft beer

rugenbräu bier vom fass

spezial, zwickel 20 cl / 30 cl / 50 cl

3.50 / 4.50 / 6.50

alkoholfrei

rugenbräu alkoholfrei 33 cl

4.50

barter „the driver“ alkoholfrei 33 cl

6.50

thun bier

helles 4.8 % vol. / 33 cl

6.00

amber ale 5.4 % vol. / 33 cl

6.00

pale ale 5.2 % vol. / 33 cl

6.50

red ale 6.3 % vol. / 33 cl

6.50

new england ipa 6.1 % vol. / 33 cl

6.50

ipa 6.4 % vol. / 33 cl

6.50

porter 5.6 % vol. / 33 cl

6.50

burgdorfer gasthausbrauerei

burgdorfer helles 4.9 % vol. / 50 cl

6.50

burgdorfer aemme 5.3 % vol. / 50 cl

6.50

simmentaler braumanufaktur

mountain pale ale 5.2 % vol. / 33 cl

7.50

märzen 4.8 % vol. / 33 cl

6.50

brasserie bfm (ch)

la salamandre 5.5 % vol. / 33 cl

7.50

djéronimo 5.3 % vol. / 33 cl

7.50

la cuvée alex le rouge 10.2 % vol. / 33 cl

8.00

brewdog (schottland)

punk ipa 5.6 % vol. / 33 cl

6.50

in der vitrine findest du weitere biere lokaler und regionaler brauereien

wein	1 dl
süss- und schaumwein	
moscato d'asti "sourgal" 2019	7.50
piemont (i) / elio perrone / muskateller / 5.5 % vol.	
degustationsnotiz: prickelnder, fruchtiger und süsser wein für jede tageszeit	
cüpli prosecco di conegliano brut	7.50
veneto (i) / zardetto / prosecco / 11.5 % vol.	
degustationsnotiz: trocken-würziger schaumwein mit anregender säure	
weisswein	
féchy „la colombe“ 2019/20	5.50
waadt (ch) / chasselas / 13.5 % vol.	
degustationsnotiz: hellgelb, sehr elegantes chasselas-bouquet, mineralische note, frische gaumenaromatik, rassig mit gut eingebundener säure, mittellanger abgang	
pinot gris neuchâtel 2020	6.80
neuenburg / caves de la béroche / pinot gris / 13 % vol.	
degustationsnotiz: helles goldgelb mit leicht rosa reflexen, fruchtig-intensive nase mit aromen von exotischen früchten und minze, am gaumen ausgewogen, gute struktur, leicht süsser schmelz, mittellanger, weicher abgang	
riesling-silvaner 2018	5.80
graubünden / manfred meier / pinot blanc / 12.3 % vol.	
degustationsnotiz: hellgelbe farbe, in der nase aromen von äpfel und birnen, leichte muskatnote, am gaumen mit schöner balance von säure und schmelz, aromen von steinobst, leichter apérowein	
rosé	
aix rosé 2020	6.50
coteaux d'aix-en-provence / maison saint aix / grenache, syrah, cinsault / 13 % vol.	
degustationsnotiz: zartes rose, in der nase frische himbeeren, erdbeeren, auch sauerkirschen und kräuternoten, am gaumen frsich und saftig, aromen von erdbeeren und grapefruit, trocken und süffig	

wein

1 dl

rotwein

solitaire 2014

8.50

faugères (f) / thierry rodriguez / syrah / 15 % vol.

degustationsnotiz: tiefdunkle farbe, geballte, würzige nase mit aromen von schwarzen kirschen und reifen pflaumen, am gaumen trocken, elegant und rund mit aromen von waldbereen, leder und bitterschokolade, langer, kräftiger abgang

cornalin du valais „la plata“ 2019

7.00

wallis (ch) / niklaus wittwer / merlot / 13.3 % vol.

degustationsnotiz: dunkelrot mit violettem schimmer, in der nase fruchtig-würzig mit aromen von weichelkirschen, preiselbeeren und holunder, am gaumen begeistert ein wunderbar kompakter, straffer körper mit einem zart bitteren tannin und einer reifen, schön eingebundenen säure

mon rouge 2019

6.50

wallis (ch) / niklaus wittwer / pinot noir, humagne rouge, merlot, gamay / 13.3 % vol.

degustationsnotiz: rubinrot mit violettem schimmer, in der nase fruchtig-würzig mit aromen von preiselbeeren, himbeeren, kirschen, holunder und cassis sowie roten kirschen, am gaumen präsentiert sich ein ausgewogener, recht fülliger körper mit dezenter bitterkeit, fruchtbetonter, ausgewogener abgang

grilli 2018

6.50

toscana (i) / bibi graetz / cabernet sauvignon, merlot / 14 % vol.

degustationsnotiz: rubinrot mit violettem schimmer, in der nase fruchtig-würzig mit aromen von brombeeren, cassis, tabak und geröstetem kaffee, am gaumen rund mit schöner säurestruktur und dezenter tanninnote, mittellanger, kräftiger abgang

capitan gaona 2017

6.50

rioja (sp) / javier rodriguez / tempranillo, garnacha / 14 % vol.

degustationsnotiz: purpurrot, in der nase fruchtige aromen von kirschen, dunklen beeren und reifen pflaumen, am gaumen mittelkräftig mit seidigen tanninen, toll integrierte barrique und harmonische säure, mittellanger abgang

wein, bier und panaché werden nicht an jugendliche unter 16 jahren abgegeben.
für spirituosen und alcopops gilt die altersgrenze von 18 jahren

gin & tonic

premium gin wahlweise serviert mit

swiss mountain spring tonic water neutrales tonic

fever tree indian tonic neutrales tonic

fever tree mediterranean tonic aromatisches tonic

1724 tonic water fruchtiges, blumiges tonic

dry gin / london dry gin / klassisch

the red gin / 43 vol% / schweiz / maienfeld / 4 cl 16.00
harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree mediterranean tonic

matte dry gin / 42 vol% / schweiz / bern / 4 cl 15.00
harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree mediterranean tonic

stin gin / 47 vol% / oesterreich / 4 cl 16.00
harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree mediterranean tonic

monkey 47 dry gin / 47 vol% / deutschland / 4 cl 16.00
harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree mediterranean tonic

isle of harris gin / 45 vol% / schottland / 4 cl 17.00
harmoniert mit fever tree tonic oder 1724 tonic

new western dry gin / modern

siegfried rheinland dry gin / 41 vol% / deutschland / 4 cl 16.00
harmoniert mit fever tree tonic oder 1724 tonic

gretchen schwarzwald dry gin / 44 vol% / deutschland / 4 cl 15.00
harmoniert mit fever tree tonic oder swiss mountain spring tonic

brockmans gin / 40 vol% / england / 4 cl 15.00
harmoniert mit fever tree tonic oder sicilian lemon tonic

etsu premium artisanal gin / 43 vol% / japan / 4 cl 16.00
harmoniert mit fever tree tonic oder 1724 tonic

tarsier southeast asian gin / 45 vol% / england / 4 cl 16.00
harmoniert mit fever tree tonic oder 1724 tonic

navy strength / stark

stin gin overproof / 57 vol% / oesterreich / 4 cl 17.00
harmoniert mit fever tree tonic oder 1724 tonic

ki no bi „sei“ kyoto dry gin / 54.5 vol% / japan / 4 cl 17.00
harmoniert mit fever tree tonic oder 1724 tonic

klassiker

sanbitter alkoholfrei	5.00
aperol spritz 15 vol% / 4 cl	9.50
aperol / prosecco / mineralwasser / eis / orange	
hugo	9.00
prosecco / holunderblütensirup / mineralwasser / eis / limette / frische pfefferminze	
cuba libre 40 vol% / 4 cl	12.00
havana club rum 7 años / eis / limette / coca cola	
dark & stormy 40 vol% / 4 cl	12.00
havana club rum 7 años / eis / limette / fever tree ginger beer	
vodka & tonic 40 vol% / 4 cl	12.00
premium vodka / eis / limette / fever tree sicilian lemon tonic	

spirituosen

henri grand marc 38.5 vol% / 2 cl	9.50
marc mit leichter süsse von getrockneten früchten und beeren	
grappa di amarone, berta 40 vol% / 2 cl	8.50
havana club rum 7 años 40 vol% / 4 cl	10.00
rugen malt whisky „classic“ 46 vol% / 4 cl	12.00
absolut vodka 40 vol% / 4 cl	8.00
martini weiss 15 vol% / 4 cl	7.00
cynar 16 vol% / 4 cl	7.00
campari 23 vol% / 4 cl	7.00
cynar/campari orange 4 cl	9.00
pastis 45 vol% / 2 cl	7.00
appenzeller alpenbitter 29 vol% / 4 cl	7.00

bagels salzig

bagel san diego	11.00
bagel mit mohn, guacamole, alaska wildlachs geräuchert, frische zwiebeln	
bagel new york	11.00
bagel mit sonnenblumenkernen, creamcheese dill-senf, alaska wildlachs geräuchert, grillierte zwiebeln	
bagel boston	10.00
bagel mehrkorn, creamcheese pesto, roastbeef/ch, getrocknete tomaten	
bagel pittsburgh	10.00
bagel mit käse, creamcheese sweet honey barbecue sauce, pulled pork/dk, grillierte zwiebeln	
bagel bologna	10.00
bagel mit tomaten und oliven, hummus natur, puschlaver rohschinken, getrocknete tomaten	
bagel poschiavo	12.00
bagel nature, creamcheese mit tessiner feigensenf, puschlaver bresaola, gehobelter bergkäse, ruccola	
bagel new delhi	9.00
bagel sesam, hummus mit curry, geräucherte truthahnbrust/i, grillierte zwiebeln	
bagel jakarta ✓	9.00
bagel mohn, hummus mit curry, bio-tofu geräuchert/ch, getrocknete tomaten	
bagel san francisco ✓	9.00
bagel mehrkorn, hummus natur, grilliertes & mariniertes gemüse	
bagel locarno	9.00
bagel mehrkorn, creamcheese mit tessiner feigensenf, weisssschimmelkäse francine/ch/, ruccola	
bagel greyerz	9.00
bagel mit käse, hummus mit getrockneten tomaten, greyerzer, grillierte zucchetti	
bagel zürich ✓	10.00
bagel mit sonnenblumenkernen, guacamole, „planted chicken®“/ch, ruccola	
planted chicken ist fleisch aus pflanzen, natürlich und vegan. es besteht aus erbsenprotein, erbsenfasern, rapsöl und wasser.	

bagels süss

bagel ovo crunchy	5.50
bagel plain (nature), ovo crunchy cream	
bagel salty caramel	5.50
bagel plain (nature), creamcheese nature, caramel au beurre salé	
bagel lucy	5.50
bagel plain (nature), creamcheese nature und erdbeerkonfitüre	

salate

saisonsalat ✓	12.00
saisonale blatt- und schnittsalate mit mais, karotten, cherrytomaten und gerösteten cashewnüssen. mit mani's salatdressing, serviert mit brot ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
+ hummus nach wahl ✓	3.00
hummus natur, hummus mit getrockneten tomaten, hummus mit curry	
+ guacamole ✓	3.00
+ 1 gekochtes freilandeier ch	1.50
saisonsalat mit geräuchertem alaska wildlachs	19.00
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit pulled pork/dk	18.00
mit gluten	
saisonsalat mit roastbeef/ch und tartarsauce	19.00
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit gehobeltem bergkäse	15.00
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit lauwarmen ziegenkäse	16.50
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit käsequiche	16.00
mit gluten	
saisonsalat mit grilliertem, mariniertem gemüse	16.00
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit oliven ✓	16.00
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit geräuchertem bio-tofu ch ✓	16.50
mit kabuki mango-dressing. ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	
saisonsalat mit „planted chicken®“ ch	18.00
mit kabuki mango-dressing. ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot planted chicken ist fleisch aus pflanzen, natürlich und vegan. es besteht aus erbsenprotein, erbsenfasern, rapsöl und wasser. ohne aroma- oder konservierungsstoffe, chemischen zusätzen, gluten, soja oder laktose.	

zum apéro

portion cashewnüsse geröstet, gesalzen ✓	2.50
portion oliven mit mandeln ✓	5.00

antipasti à la carte

puschlaver rohschinken (ch) - puschlaver salami (ch) - puschlaver bresaola (ch) - alaska wildlachs geräuchert (usa) - hartkäse (kuh/ch) - halbhartkäse (kuh/ch) - weissschimmelkäse (kuh/ch)- rotschmierkäse (kuh/ch) - grilliertes & mariniertes gemüse (kalt) - oliven mit mandeln - guacamole - hummus natur - hummus mit curry / serviert mit brot ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

klein mit 3 komponenten	13.00
mittel mit 6 komponenten	23.00
gross mit 9 komponenten	33.00
+ 1 komponent	3.50

alaska wildlachs geräuchert

portion alaska wildlachs geräuchert	22.00
geräucherter alaska wildlachs (usa), grillierte zwiebeln, zitrone, creamcheese dill-senf, serviert mit brot ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot	

lunch special montags bis freitags, 11.00 h - 14.00 h. - s'hät solangs hät -

lunch 1 wähle 1 hauptgang	14.50
3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/käsequiche/tagessuppe + kaffee/tee oder 1 gelato giolito nach wahl	
lunch 2 wähle 2 hauptgänge	19.50
3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/käsequiche/tagessuppe/kleiner saisonsalat + kaffee/tee oder 1 gelato giolito nach wahl	

unsere mitarbeitenden informieren sie auf anfrage gerne über zutaten in unseren gerichten, welche allergien oder unverträglichkeiten auslösen.