

limited edition

immun-booster 30 cl

6.00

frisch gepresster zitronensaft, frischer ingwer, wildblütenhonig, teewasser

neu im sortiment

three cents softdrinks 20 cl

5.00

three cents wurde 2014 von einer gruppe zukunftsorientierter barkeeper auf der suche nach dem perfekten cocktailmixer gegründet. es handelt sich um hochwertige, handwerklich hergestellte getränke, die ohne konservierungsstoffe und künstliche farbstoffe hergestellt werden.



pink grapefruit




mandarin & bergamot



ginger beer

kaffee

ristretto kurzer espresso	4.40
espresso das original! es setzt akzente	4.40
espresso ferrari geröstet wird in einem über hundertjährigen ofen über dem kohlefeuer	4.40
espresso doppio ferrari der doppio ist wie der espresso, nur alles mal zwei	5.60
espresso macchiato espresso mit ganz wenig heisser biomilch und milchschaum	4.60
caffè bei uns als kaffee crème bekannt	4.60
caffè latte/milchkaffee bei uns als „schale“ bekannt	4.80
cappuccino der klassiker mit dem milchschaumherz	5.20
flat white doppelter espresso mit heisser biomilch und wenig milchschaum	6.20
latte macchiato espresso mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.80
caffè mocca espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas	6.00
tazza grande espresso mit viel heisser biomilch und milchschaum, in der grossen tasse	5.80
„bärner“-schale wie tazza grande, aber grösser	6.80
caffè con panna kaffee mit geschlagenem halbrahm	5.80
affogato vanilleglacé mit ferrari espresso übergossen, im glas serviert	7.00
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 haferdrink  erhältlich + 0.60

eisgekühlter kaffee

cappuccino on the rocks doppio espresso mit biomilch und eiswürfel im mixer geschäumt	7.00
latte on the rocks espresso mit biomilch und eiswürfel	5.80
espresso on the rocks espresso mit eiswürfel	4.40
caffè on the rocks schwarzer kaffee mit eiswürfel	4.60

chai tea

chai tea latte hausgemachter chai tea latte mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.80
chai grande wie das chai tea latte, aber grösser	6.80
chai tea latte on the rocks hausgemachter chai tea mit kalter biomilch und eiswürfel	5.80

maccha green tea

maccha green tea latte maccha (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas	5.80
maccha grande wie das maccha green tea latte, aber grösser	6.80
maccha green tea latte on the rocks maccha (gesüsst) mit kalter biomilch und eiswürfel	5.80

cacao

cacao sélection grand cru 65 %

von max felchlin aus schwyz

cacao grande

grössere tasse, gleicher inhalt

milchgetränke

schokolade / ovomaltine kalt 20 cl

schokolade / ovomaltine warm 20 cl

ovomaltine mélange, schokolade mélange mit geschlagenem halbrahm

frappes

frappe

biomilch und giolito gelato im blender gemixt

rahm: vaniglia, caffè, cioccolino

sorbet: mango, fragola

giolito gelato

becher 120 ml

rahm: vaniglia, caffè, cioccolino

sorbet: mango , fragola, 

5.80

6.80

4.80

4.80

5.80

7.00

5.00

tee sélection grand hotel offenqualität im pyramidenbeutel

grüner tee

jasmine pearl

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

4.70

sencha yamato

japanischer grüntee aus der frühlingsernte. er hat einen reichen geschmack und eine tief grüne färbung

4.70

schwarzer tee

assam halmari

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

4.70

earl grey klassisch

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

4.70

kräutertee

edelweiss

eine traditionelle Mischung aus dem schweizer alpen-kräutergarten. zitronenthymian, zitronenmelisse, silbermünteli, kornblumen, edelweiss. frisch und würzig

4.70

verveine/eisenkraut

der klassiker aus frankreich ist besonders wohltuend nach dem essen

4.70

menthe du maroc

die traditionelle minze aus nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden tee

4.70

ginger & lemon

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

4.70

mélange rouge

die kräutermischung besticht durch ihr intensives rot. die pfeffer- und apfelminze balancieren die säure der karkade und es ergibt sich ein erfrischender und durstlöschender aufguss

4.70

früchtetee

berner rose

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

4.70

punch

„blüemli“-punch alkoholfrei

4.70

„holunderblüten“-punch alkoholfrei

4.70

tonic

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	5.70
chinotto lurisia 27 cl chinotto ist eine klassische italienische apéritif-limonade aus bitterorangen.	5.70
cucumis 33 cl erfrischungsgetränk auf gurkensaftbasis. mit fruktose gesüsst und einem hauch von basilikum	5.70
el tony maté 33 cl erfrischungsgetränk auf basis von maté-tee (koffeinhaltig)	5.70

orangensaft

frisch gepresster orangensaft 20 cl	7.00
-------------------------------------	------

hausgemachter eistee

früchte-eistee mit eis und orange 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.60 / 4.80 / 6.20
---	--------------------

mineral

mineral mit/ohne	3.20 / 4.40 / 5.60
------------------	--------------------

süssgetränke

citro, coca cola, cola zero, apfelsaft, rivella rot 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.40 / 4.60 / 5.80
--	--------------------

sirup vom „le sirupier de berne“

sirup mit mineralwasser und eis holunderblüten / blüemli / 30 cl	4.80
--	------

bier / craft beer

rugenbräu bier vom fass

lager, zwickel 20 cl / 30 cl / 50 cl	3.70 / 4.70 / 6.70
--------------------------------------	--------------------

alkoholfrei

rugenbräu alkoholfrei 33 cl	4.70
barter „the driver“ alkoholfrei 33 cl	6.70
barter „the regenerador“ ipa alkoholfrei 33 cl	6.70

thun bier

helles 4.8 % vol. / 33 cl	6.00
amber ale 5.4 % vol. / 33 cl	6.50
hazy pale ale 5.2 % vol. / 33 cl	6.50
new england ipa 6.1 % vol. / 33 cl	7.00
porter 5.6 % vol. / 33 cl	7.00

burgdorfer gasthausbrauerei

burgdorfer helles 4.9 % vol. / 50 cl	7.00
--------------------------------------	------

felsenau

bärner müntschi (naturtrüb) 4.8 % vol. / 33 cl	6.00
bärner amber 5.6 % vol. / 33 cl	6.00

simmentaler braumanufaktur

märzen 4.8 % vol. / 33 cl	6.50
---------------------------	------

brasserie bfm

la salamandre 5.5 % vol. / 33 cl	7.50
la cuvée alex le rouge 10.2 % vol. / 33 cl	8.00

in der vitrine findest du weitere biere lokaler und regionaler brauereien

wein	1 dl	wein	1 dl
süss- und schaumwein		rotwein	
moscato d'asti «sourgal» 2023	7.50	humagne rouge 2020	6.90
piemont (i) / elio perrone / muskateller / 5.5 % vol.		wallis (ch) / cave biber / humagne rouge / 13.5 % vol.	
cüpli prosecco di conegliano brut	7.50	degustationsnotiz: purpurrot, in der nase würzig-fruchtige aromen von wilden beeren, schwarzen kirschen, veilchen und wald, am gaumen intensiv, würzig, rotbeerig, reife tannine mit dichtem, langen finale	
veneto (i) / zardetto / prosecco / 11.5 % vol.		garnacha telescópico 2019	6.50
degustationsnotiz: trocken-würziger schaumwein mit anregender säure		aragon (sp) / bodegas frontonio / garnacha, mazuelo / 13.5 % vol.	
weisswein		degustationsnotiz: purpurrot mit violetter schimmer, in der nase rotbeerige garnacha-frucht mit würzigen noten, etwas getrocknete kräuter und ein hauch lakritze, elegant und saftig am gaumen, im abgang sehr schöne länge mit schöner frische und fruchtigkeit	
païen « le ply » 2023	7.50	alkoholfrei	2 dl
wallis (ch) / niklaus wittwer s.a / savagnin blanc / 13.2 % vol.		sparkling juicy tea „rose-darjeeling-rhabarber“	11.00
degustationsnotiz: mittleres gelb, in der nase fruchtbetont mit zitrusaromatik, granny smith apfel, am gaumen mit aromen von apfel, birne und ananas, leicht süsser schmelz, fruchtiger, mittellanger, frischer abgang		das mild-blumige aroma der teesorte darjeeling harmoniert mit dem leicht säuerlichen saft rot-stieligen rhabarbers der sorten the sutton und frambozen aus heimischem anbau. wenige tropfen rosenwasser runden die rezeptur ab	
grüner veltliner « ried hasel » 2022	6.50		
kamptal (au) / birgit eichinger / grüner veltliner / 12.5 % vol.			
degustationsnotiz: helles gelb mit grünlichen reflexen, intensiv fruchtige nase mit aromen von zitrusfrüchten, apfel und litschi, am gaumen gut stützende säure, übergang zu einem leicht süssen schmelz, mittellanger abgang			
chardonnay «dog point vineyard» 2021	6.50		
marlborough (nz) / dog point vineyards / chardonnay / 14 % vol.			
degustationsnotiz: sattes gelb, in der nase dezente barriquenote, aromen von vanille, gerösteten haselnüssen, zitrone und exotischen früchten, am gaumen fruchtig mit satter mineralität, erneut mango, melone und litschi, gute balance von frucht und säure, mittellanger abgang			
rosé			
rose wine rodriguez & sanzo 2022	6.50		
toro (sp) / rodriguez & sanzo / tempranillo, garnacha / 13.5 % vol.,			
degustationsnotiz: kräftiges rosa, fruchtbetonter auftakt mit aromen von waldbeeren und himbeeren, am gaumen kräftig und ausladend, fruchtig mit einem süssen schmelz, aromen von roten kirschen und erdbeeren, mittellanger abgang			

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

gin & tonic

premium gin wahlweise serviert mit

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

new western dry gin / modern

boho „shanghai“ gin / 45 vol% / thun / 4 cl 16.00

harmoniert mit 1724 tonic

boho „paris“ gin / 45 vol% / thun / 4 cl 16.00

harmoniert mit 1724 tonic

boho „barcelona“ gin / 41 vol% / thun / 4 cl 15.00

harmoniert mit 1724 tonic

isle of harris gin / 45 vol% / schottland / 4 cl 17.00

harmoniert mit fever tree mediterranean tonic oder 1724 tonic

stin gin / 47 vol% / oesterreich / 4 cl 16.00

harmoniert mit fever tree tonic oder fever tree mediterranean tonic

navy strength / stark

ki no bi sei kyoto dry gin / 54.5 vol% / japan / 4 cl 17.00

harmoniert mit 1724 tonic

evergreens

hugo 9.50

prosecco / holunderblütensirup / mineralwasser / eis / limette / frische pfefferminze

aperol spritz 15 vol% / 4 cl 9.50

aperol / prosecco / mineralwasser / eis / orange

limoncello spritz 21 vol% / 4 cl 10.50

limoncello / prosecco / mineralwasser / eis / zitrone / pfefferminze

campari spritz 21 vol% / 4 cl 10.50

campari / prosecco / mineralwasser / eis / orange

weisswein gespritzt süss/sauer 7.50

weisswein / mineralwasser / eis / orange/zitrone

evergreens alkoholfrei

sanbitter spritz alkoholfrei 7.50

sanbitter / tonic water / eis / zitrone

hugo alkoholfrei 6.50

holunderblütensirup / tonic water / eis / limette / frische pfefferminze

klassiker

sanbitter alkoholfrei 5.50

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

grappa di amarone, berta 40 vol% / 2 cl 8.50

havana club rum 7 años 40 vol% / 4 cl 10.00

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 9.50

pastis 45 vol% / 2 cl 7.00

appenzeller alpenbitter 29 vol% / 4 cl 7.00

frühstück

erhältlich von 8 h – 10.30 h, ab 12 h ist dein tisch wieder für den mittagsgast reserviert

frisch gepresster orangensaft 20 cl	7.00
granola joghurt hausgemachtes granola (ohne gluten) mit naturejoghurt und blaubeeren	8.50
porridge ✓ porridge mit hausgemachtem zimt-äpfelkompott	10.00
porridge chai ✓ porridge mit chai und hausgemachtem zimt-äpfelkompott	11.00
porridge cacao ✓ porridge mit cacao sélection grand cru 65 % und hausgemachtem zimt-äpfelkompott	11.00
frühstück-käseplättli hartkäse (kuh/ch) / halbhartkäse (kuh/ch) / weissschimmelkäse (kuh/ch), serviert mit brot (ch)	13.00
frühstück-fleischplättli parma rohschinken (i) / puschlaver salami (ch) / veltliner rindsbresaola (i), serviert mit brot (ch)	13.00


bagels süss


bagel cinnamon raisin - s'hät solangs hät - bagel mit zimt und weinbeeren, creamcheese nature	5.00
bagel ovo crunchy bagel plain (ch), ovo crunchy cream	6.00
bagel honey sweet bagel plain (ch), creamcheese nature, blütenhonig	6.00
bagel strawberry jam bagel plain (ch), creamcheese nature und erdbeerkonfitüre	6.00

bagels salzig

bagel san diego bagel mit mohn (ch), guacamole, alaska wildlachs (usa) geräuchert, frische zwiebeln	12.00
bagel new york bagel mit sonnenblumenkernen (ch), creamcheese dill-senf, alaska wildlachs (usa) geräuchert, antipasti zwiebeln	12.00
bagel tokyo bagel sesam (ch), thonmousse (th), frische zwiebeln, ruccola	11.00
bagel boston bagel mehrkorn (ch), creamcheese pesto, roastbeef (ch), antipasti tomaten	11.00
bagel pittsburgh bagel mit käse (ch), creamcheese sweet honey barbecue, pulled pork (dk), antipasti zwiebeln	11.00
bagel bologna bagel mit tomaten und oliven (ch), hummus natur, parma rohschinken (i), antipasti tomaten	11.00
bagel poschiavo bagel plain (ch), creamcheese mit tessiner feigensenf, rindsbresaola (i), gehobelter bergkäse, ruccola	12.00
bagel new delhi bagel sesam (ch), hummus mit curry, geräucherte truthahnbrust (i), antipasti zwiebeln	10.00
bagel jakarta ✓ bagel mohn (ch), hummus mit curry, bio-tofu (ch) geräuchert, antipasti tomaten	10.00
bagel san francisco ✓ bagel mehrkorn (ch), hummus natur, antipasti gemüse trio	10.00
bagel locarno bagel mehrkorn (ch), creamcheese mit tessiner feigensenf, weissschimmelkäse francine (ch), ruccola	10.00
bagel greyerz bagel mit käse (ch), hummus mit getrockneten tomaten, greyerzer (ch), antipasti zucchini	10.00
bagel zürich ✓ bagel mit sonnenblumenkernen (ch), guacamole, „planted chicken®vegan“ (ch), ruccola planted chicken ist fleisch aus pflanzen, natürlich und vegan. es besteht aus erbsenprotein, erbsenfasern, rapsöl und wasser.	11.00

salate

saisonsalat  13.00
saisonale blatt- und schnittsalate mit cherrytomaten, mais, karotten und gerösteten cashewnüssen.
mit mani's salatdressing, serviert mit brot (ch)
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 (usa) 19.50
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit pulled pork (dk) 19.00
mit gluten

saisonsalat mit roastbeef (ch) und tartarsauce 19.50
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit gehobeltem bergkäse 16.50
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot


saisonsalat mit lauwarmen ziegenkäse 17.50
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit käsequiche 16.50
mit gluten

saisonsalat mit antipasti gemüse  17.00
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit oliven  17.00
ohne gluten, auf wunsch mit reiswaffeln anstelle brot

saisonsalat mit geräuchertem bio-tofu (ch)  17.50
mit kabuki mango-dressing, mit gluten

saisonsalat mit „planted chicken@vegan“ (ch)  19.00
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  3.00

portion oliven mit mandeln  5.50

antipasti à la carte

parma rohschinken (i) - puschlaver salami (ch) - veltliner rindsbresaola (i) -
alaska wildlachs (usa) geräuchert - hartkäse (kuh/ch) - halbhartkäse (kuh/ch) -
weisschimmelkäse (kuh/ch)- rotschmierkäse (kuh/ch) - grilliertes & mariniertes gemüse (kalt) -
oliven mit mandeln - guacamole - hummus natur - hummus mit curry / serviert mit brot (ch)
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 23.00

alaska wildlachs (usa) geräuchert, grillierte zwiebeln,
zitronen, creamcheese dill-senf, serviert mit brot (ch)
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 15.00

3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/granola joghurt/käsequiche
+ kaffee/tee oder 1 gelato giolito nach wahl

lunch 2 wähle 2 hauptgänge 20.00

3 dl offengetränk nach wahl + tagesbagel/tageswrap/granola joghurt/käsequiche/
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.