

ESSEN.

Sandwiches

Vitaguette (mit Kürbiskernen, Hirse, braunen Leinsamen)
und hausgemachter Kräuterbutter, belegt mit:

Milano Salami	7.50
Saftigem Schinken	7.50
Gruyère AOP	7.50

Gemischte Oliven

Pikant marinierte, gemischte Oliven	5.50
Brezel	
Gesalzene Brezel	3.00

Süssigkeiten

Croissant Au Beurre	2.50
Brioche	2.50
Schoggi-Muffin	5.00
Heidelbeeren-Muffin	5.00
Aprikosen-Muffin	5.00
Lava Cake	6.00
mit einer Kugel Glace	zusätzlich 2.00

Von Montag bis Samstag 11:30 - 14:00 und 17:00 - 20:00 Uhr:

Tatar

Chef Manu serviert Dir die rohe Wahrheit (wahlweise Rind oder Lachs) mit einem Arsenal an Garnituren

Gross	28.00
Klein	22.00

Diagonal-Burger

Hausgemachter Rindfleisch-Burger mit Tomaten, Essiggurken und Greyerzer-Käse überbacken. Dazu servieren wir Dir unsere Digi-Cuts mit einem leckeren Kräuter-Knoblauch-Dip

Auch als vegetarischen Burger erhältlich

23.00
23.00

Salat in der Schüssel

Frischer Marktsalat mit gerösteten Kernen, Ei und in Honig karamellisiertem Speck an unserem unwiderstehlichen Himbeer-Hausdressing

		14.00
mit Avocado und Tomate	zusätzlich	5.00
mit Pouletbrust	zusätzlich	5.00
mit hausgebeiztem Lachs	zusätzlich	8.00

Von Montag bis Samstag 17:00 - 20:00 Uhr:

Brotzeit

Ein Paar Weisswürste mit Brezel und süßem Senf 15.00

Tapas – Bar

Holzbrett beladen mit verschiedenen Köstlichkeiten zum Teilen mit Deinen Freunden. Eignet sich aber auch zum ganz alleine geniessen.

Gross 23.00

Klein 16.00

Von Montag bis Freitag 11:30 - 14:00 Uhr:

Mittagsmenü

Täglich frisch. Täglich anders. Gerne erzählen wir Dir, was wir heute anbieten:

mit Fleisch (inklusive Suppe oder Salat) 22.00

vegetarisch (inklusive Suppe oder Salat) 22.00

Tagessuppe

Erhältlich von Montag bis Freitag von 11:30 - 14:00 Uhr

Hausgemachte Suppe, serviert mit frisch gebackenem Brot

Grosse Portion 13.00

Kleine Portion 8.00

TRINKEN.

Alkoholfreies

Hausgemachter Eistee	35cl	6.00
Arkina, ohne Kohlensäure	40cl	6.00
Rhazünser, mit Kohlensäure	40cl	6.00
Coca Cola	33cl	4.60
Coca Cola Zero	33cl	4.60
Sprite	33cl	4.60
Fanta	33cl	4.60
Rivella Rot	33cl	4.60
Rivella Blau	33cl	4.60
Ramseier Apfelschorle	30cl	4.60
Ramseier Süessmost	30cl	4.60
Gents Swiss Roots Ginger Ale	25cl	6.50
Gents Swiss Roots Bitter Lemon	25cl	6.50
Gents Swiss Roots Tonic	25cl	6.50
Sanbittèr	10cl	5.00
Holunderblütensirup	25cl	4.00
	40cl	5.00
Besser aus Ystee	25cl	4.00
	40cl	5.00

Fruchtsäfte

Handgepresster Orangensaft	20cl	6.00
Kickstart (Zitronen-, Apfel- und Ingwersaft), kaltgepresst, 100% roh, ohne jegliche Zusatzstoffe	25cl	8.00

Kaffee

Ristretto		4.30
Espresso		4.30
Espresso doppio		6.50
Espresso macchiato		4.60
Kaffee Crème		4.30
Cappuccino		4.60
Schale		4.90
Latte macchiato		5.50
Eiskaffee		6.00
Corretto, Espresso + 2cl Grappa		8.00
Kafi Schnaps, Kaffee + 2cl Früchtebrand		8.00

Schoggi & Ovomaltine

Ovomaltine, warm oder kalt		5.00
Schokolade, warm oder kalt, „Caotina“		5.00
mit Schlagrahm	zusätzlich	1.00
mit Frangelico 2cl und Schlagrahm	zusätzlich	3.00

Tee

Earl Grey Supérieur	5.50
Rooibos Bourbon	5.50
Sencha Fuji Bio	5.50
Medina Pfefferminztee	5.50
Jasmin „1319“ Bio	5.50
Verveine Bio	5.50
Alpen Chic	5.50
Chäi Bio	5.50
Assam Halmari (indischer Schwarztee)	6.00

Hopfen & Malz

Gurten Lager

Das traditionelle & süffige Lagerbier vom Güsche	25cl	4.50
Rheinfelden, Schweiz	50cl	8.00
4.8%		

Braufrisch

Die ungefilterte Neuinterpretation des Lagerbiers	25cl	5.00
Rheinfelden, Schweiz	50cl	8.50
5.0%		

Leffe Brune

Traditionelles Abteibier: Dunkel, süss und vollmundig	25cl	5.50
Dinant, Belgien	50cl	9.50
6.5%		

1664 Blanc

Das etwas andere Weissbier: Frisch, fruchtig und leicht	25cl	5.50
Obernai, Frankreich	50cl	9.50
5.0%		

Tram-Helles

Ungefiltertes trübes Lagerbier von Bern	25cl	5.50
Bern, Schweiz	50cl	9.50
4.9%		

Tram-Märzen

Das Berner original Märzen-Bier	25cl	5.50
Bern, Schweiz	50cl	9.50
5.1%		

Saisonbier

Immer wieder anders. Frag uns einfach!	25cl	5.50
	50cl	9.50

Flaschenbiere

Pale Ale, Valaisanne, 5.2%	33cl	7.50
Speyside Oaked Aged, Belhaven, 6.5%	33cl	7.50
Extra, Corona, 4.5%	33cl	6.50
Dublin Porter, Guinness, 3.8%	50cl	9.50
Weissbier, Schneider-Weisse, 5.4%	50cl	8.50
Alkoholfrei, Feldschlösschen	33cl	6.00

Champagner

Fluteau „Cuvée Prestige“	10cl	12.00
Fluteau „Cuvée Prestige“	75cl	70.00
Veuve Clicquot „Yellow Label“	37.5cl	49.00
Veuve Clicquot „Yellow Label“	75cl	95.00
Ruinart - Blanc de Blancs	75cl	145.00

Weisswein

Pinot Grigio von Crea 10cl 6.00

Fruchtiges, blumiges Bouquet. Am Gaumen weich,
voll und harmonisch.

75cl 42.00

Petite Arvine von Cave Valcombe 10cl 8.00

Eine Walliser Spezialität mit feinblumigem Bouquet,
fruchtbetontem Gaumen und rassisger Säure.

75cl 56.00

Chablis von Louis Jadot 10cl 9.00

„Chablis comme il faut“: Vielschichtiges Bouquet,
lebhaftes Säure und ausgewogene Struktur.

75cl 63.00

Rosé

Assemblage, Château Coussin 10cl 8.00

Côtes de Provence, Frankreich

75cl 45.00

Rotwein

Costalago von Zeni 10cl 6.00

Der Alleskönner vom Gardasee: Feine Holz- und Beerenaromen, gehaltvoll, saftig und samtig im Abgang. 75cl 42.00

Guadalupe von Quinta do Quetzal 10cl 7.00

Ein Wein aus dem Süden Portugals, der Würze und Frucht perfekt vereinigt. Im Barriquekeller läuft Mozart (kein Witz!). 75cl 49.00

Haut Médoc von Château Ricaudet 10cl 9.00

Ein Klassiker aus dem Médoc, sehr ausgewogen und mit hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis. 75cl 63.00

Cocktails & Spritzer

Gespritzter Weisswein

Süss / Sauer 9.00

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orange 12.00

Hugo

Prosecco, Holunder, Mineral, Zitrone, Minze 12.00

Smoky Jack Coke

Jack Daniel's geräuchert mit JD-Eichenfasssplintern, Cola, Zitrone 15.00

Pimm's Cup

Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone, Minze 15.00

Pimm's No. 1 (vom Brunnen für 4 Personen) 50.00

Dry Martini

Vodka oder Gin, Dry Vermouth, Zitronenzeste oder Oliven 15.00

Cucumber Martini

Gin, Gurke, Zitronensaft, Sirup 16.00

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze 16.00

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft, Sirup 16.00

Aperitif

Campari	23% vol.	4cl	8.00
Appenzeller	29% vol.	4cl	8.00
Cynar	16.5% vol.	4cl	8.00
Pastis 51	45% vol.	2cl	9.00
Vermouth Bianco, Matter-Luginbühl	18% vol.	4cl	8.00
Vermouth Rosso, Matter-Luginbühl	18% vol.	4cl	8.00
Ingwerer	24% vol.	4cl	8.00

Grappa

Berta Elisi, Barbera, Nebbiolo, Cab. Sauvignon	43% vol.	2cl	10.00
		4cl	18.00