



Cafe.

Erfrischend.

Iced Masala	6.50
Indischer Gewürztee Milch Eiswürfel	
Iced Matcha	6.50
Matcha Milch Eiswürfel	
Café freddo.....	5.90
Espresso doppio Milch Eiswürfel	
Kalte Schoggi	5.90
Caotina Milch	



Kuhmilch kann durch Hafermilch ersetzt werden (+ CHF 0.20)

Vegan

Unser Cafe kommt aus der Region.

Die Cocuma AG röstet unsere Kaffeebohnen in Biel.
Cocuma kennt alle Bauern namentlich, die den Kaffee umweltfreundlich und nachhaltig anbauen.

Milchgetränke.

Masala Chai	6.50
Indischer Gewürztee Milch	
Golden Milk	6.50
Kurkuma Milch	
Heisse Schoggi.....	5.90
56% dunkle Schokolade Milch	



Kuhmilch kann durch Hafermilch ersetzt werden (+ CHF 0.20)

Vegan

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.

Cafe	4.90
Cafe Latte.....	6.00
Flat white	5.90
Cappuccino.....	6.00
Latte Macchiato	6.00
Espresso / Ristretto	4.70
Espresso doppio	5.50
Espresso Macchiato	5.50

Kuhmilch kann durch Hafermilch ersetzt werden (+ CHF 0.20)

Ingwer Booster	7.50
Frischer Ingwer Limette Minze Honig	

Länggasstee.

Earl Grey.....	5.50
Black tea with bergamot	
Sencha Yamato.....	5.50
Japanese green tea	
Rooibos Bourbon.....	5.50
Rooibos tea with vanilla	
Berner Rosen.....	5.50
Fruit and flower tea	
Menthe du Maroc	5.50
Herbal tea	
Verveine	5.50
Herbal tea	
Edelweiss.....	5.50
Swissalp herbal tea	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



Durstlöscher.

Wasser

	2dl	3dl	5dl	1l
--	-----	-----	-----	----

Wasser ohne Kohlensäure.....	3.00	3.50	5.00	6.50
Wasser mit Kohlensäure.....	3.00	3.50	5.00	6.50

Hahnenwasser à discréton pro Person 2.50

Eistee

3dl	5dl
-----	-----

Hauseistee	5.00	6.50
Schwarztee Karkadeh (Hibiskus) Hagebutte Minze Orangenöl Zitronenöl Holundersirup		

Sirup

2dl	3dl	5dl
-----	-----	-----

Holunderblüten	3.50	4.00	5.50
Quitte	3.50	4.00	5.50
Bluemlisirup	3.50	4.00	5.50

Most/ Schorle

3dl	5dl
-----	-----

Most	4.50	5.50
Weber-Most aus Gerolfingen		
Apfelschorle.....	4.00	5.50
Weber-Most aus Gerolfingen Soda		

Limonade

3dl	5dl
-----	-----

Zitronenlimonade mit Soda.....	5.00	6.50
--------------------------------	------	------



Magst du Klassiker?

• Saft •

2dl

Orangensaft.....	6.50
Orange Ingwer Apfel Saft.....	6.50
JunieJuice	8.50
Tomatensaft	5.50

Frische Säfte direkt aus Biel

June Liechti-Adamson produziert im Atelier Verdan mit viel Herzblut jede Woche frisch gepresste Säfte mit regionalen Produkten.

• Klassiker im Fläschli •

Coca Cola 3.3dl	5.00
Coca Cola Zero 3.3dl.....	5.00
Rivella rot 3.3dl.....	5.00
Rivella blau 3.3dl	5.00
Gent Bitter Lemon 2dl.....	6.00
Le Tribute Tonic Water 2dl	6.90
Le Tribute Ginger Beer 2dl	6.90
Clubmate 3dl.....	5.40

• Gazosa •

3.5dl

Aranciata Süsse Orange	6.70
Aranciata Bitter Orange	6.70
Mandarino.....	6.70
Bergamotte	6.70



Wein.

1dl 75cl

Grillo Bacaro Sicilia DOC 2023 9.00 65.00
Mövenpick Weine, Sizilien

«Helle Gelb, goldglänzende Akzente. Lebendige Fruchtnoten nach Agrumen, Pfirsich und Holunderblüten, auch einige mediterrane Kräuter sind auszumachen. Am Gaumen überzeugt die frische Aromatik, die etwas Exotik, aber auch Zitrusnoten zeigt, sehr rund und ausgewogen, mit einem vibrierenden Finale, das auch Noten von Ananas und Salbei zeigt.» 100% Grillo

Chasselas 2022..... 7.50 53.00
Weingut Frauenkopf, Twann

«Ein nach Lindenblüten und Zitrusfrüchten duftender Chasselas. Am Gaumen fruchtig und belebend-frisch.» 100% Chasselas

Roero Arneis DOCG 2023 9.00 65.00
Casa del Vino, Italien

«Mittleres Gelb, strahlend goldene Reflexe. Eine ausdrucksstarke Nase, die neben zitrischen Noten auch etwas Gravensteiner-Apfel, Mandelblüten und eine Spur Anis offenbart. Sanfter Auftakt, abgelöst von viel gelber Frucht, nun auch Blütenhonig und eine Spur Marzipan; sehr präzis und elegant, eine schöne Komplexität und Spannung zeigend; nach und nach treten auch die mineralischen Noten hervor, die diesem Piemonteser eine weitere Dimension verleihen; ausgeglichenes Finale.» 100% Arneis

Just Chardonnay 2022..... 9.00 65.00
SILOU Wines, Tüscherz-Alfermée

«Wenn du Brioche in der Nase hast, hast du Chardonnay im Glas. Unserer hat zudem dezent blumige und rosige Noten, wie ein Veilchenparfum. Der Wein schillert hellgelb im Glas und duftet dabei dezent blumig und leicht fruchtig. Sein Körper ist schlank und die Säure wild: die Bäckerei-Aromen werden abgerundet von jungen Tanninen, Zitus und Lakritz. Ein frischer Wein mit cremigem Abgang.» 100% Chardonnay

Albablu 2023..... 11.50 76.00
Italien, Toskana

«Helles Gelb, fast Papierweiß mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase frisch mit intensiven Duftnoten, die an Zitrusfrüchte wie Grapefruit und an blumige Aromen erinnern, welche für diese Rebsorte typisch sind. Am Gaumen fruchtig mit mineralischen Komponenten, die diesem Wein Würze, Gleichgewicht und einen langanhaltenden Abgang verleihen.» 100% Vermentino

Weiss.



Nat Cool 2023 8.00 75.00

(100cl)
Casa del Vino, Portugal

«Der Nat Cool Rosé ist eine Cuvée aus Weinen, welche sehr langsam fermentiert wurden. Es dauerte bis zu 3 Jahren, bis sie die alkoholische und die malolaktische Gärung abgeschlossen haben. Dieser lange Prozess führt zu einer langsamen Oxidation, die den Weinen eine grosse aromatische Komplexität verleiht und dazu führte, dass man auf die Zugabe von Schwefel verzichten konnte.» 100% Chardonnay

Pinot Noir vom Vully 2020 7.50 53.00

Weingut Häggerli, Ins

«Mittleres Rubinrot. Ausgeprägte Nase, rote Beeren, Himbeere, Erdbeere, leicht krautig. Im Gaumen hohe Säure und Tannin.» 100% Pinot Noir

John X Merriman 2020 8.00 57.00

Stellenbosch, Südafrika

«Purpurgranat mit satter Mitte und rubinroten Reflexen. Verführerisches Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Lakritze und Pflaumenmus, dahinter Schokotrüffel, parfümierter Pfeifentabak und dunkles Edelholz. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten lang anhaltenden Finale eine volle Ladung Cassis, Schlehen- saft und schwarzer Pfeffer.» 43% Cabernet Sauvignon 36% Merlot 14% Petit Verdot 7% Malbec

Gigondas AOP Vieilles Vignes 2021 9.00 65.00

Rhone, Frankreich

«Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wacholdern und schwarzen Pfeffer erinnernd, getrocknete Pflaumen und dunklen Himbeeren, auch schwarze Oliven und Thymian. Reichhaltige Gaumenaromatik, von reifen, blauen und schwarzen Beeren, unterlegt von einer gut integrierten Röstaromatik, karamellisierte Mandeln und Nuss- schokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.» 90% Grenache 5% Mourvèdre 5% Syrah

Ei Pics 2021 6.80 49.00

Priorat, Spanien

«Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Verführerisches Aromenbild von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Cassis. Die Priorat-typische, entzückende Aromatik offenbart sich in feiner Würze, schwarzer Holunderbeere und einem Hauch von Kirschtorte. Am Gaumen vielschichtig, mit konzentrierter Frucht, dezenten Mineralitäten und dem Duft von mediterranen Kräutern. Die saftige Mitte offenbart angenehme Waldbeerensüsse bis ins fruchtig-frische Finale.» 50% Grenache 40% Carignan 5% Merlot 5% Syrah

Asterales 2020 9.00 65.00

Ribera del Duero, Spanien

«Dichtes Granatrot mit purpurroten Reflexen. Schwarze Kirschen, schwarze Heidelbeeren und Süssholz in der zauberhaften Nase. Auch karamellisierte Nusstorte, exotisch gewürztes Johannisbeergelée und süße Waldbeeren. Samtig-weicher Auftakt mit explosiver Frucht, dezenten Röstaromen und dem Hauch einer floralen Note. Lebkuchenwürze und Moccabohne in der verführerischen Mitte, elegant und druckvoll zugleich. Ein feinkörniges Tanningerüst und die nahtlos integrierte Säure sorgen für vollendete Balance.» 100% Tempranillo

Rosé.

Rot.

Nat Cool 2023	8.00	75.00	
(100cl)			
Casa del Vino, Portugal			
«Der Nat Cool Rosé ist eine Cuvée aus Weinen, welche sehr langsam fermentiert wurden. Es dauerte bis zu 3 Jahren, bis sie die alkoholische und die malolaktische Gärung abgeschlossen haben. Dieser lange Prozess führt zu einer langsamen Oxidation, die den Weinen eine grosse aromatische Komplexität verleiht und dazu führte, dass man auf die Zugabe von Schwefel verzichten konnte.» 100% Chardonnay			
Pinot Noir vom Vully 2020	7.50	53.00	
Weingut Häggerli, Ins			
«Mittleres Rubinrot. Ausgeprägte Nase, rote Beeren, Himbeere, Erdbeere, leicht krautig. Im Gaumen hohe Säure und Tannin.» 100% Pinot Noir			
John X Merriman 2020	8.00	57.00	
Stellenbosch, Südafrika			
«Purpurgranat mit satter Mitte und rubinroten Reflexen. Verführerisches Bouquet mit frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, Lakritze und Pflaumenmus, dahinter Schokotrüffel, parfümierter Pfeifentabak und dunkles Edelholz. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, stützendem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten lang anhaltenden Finale eine volle Ladung Cassis, Schlehen- saft und schwarzer Pfeffer.» 43% Cabernet Sauvignon 36% Merlot 14% Petit Verdot 7% Malbec			
Gigondas AOP Vieilles Vignes 2021	9.00	65.00	
Rhone, Frankreich			
«Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wacholdern und schwarzen Pfeffer erinnernd, getrocknete Pflaumen und dunklen Himbeeren, auch schwarze Oliven und Thymian. Reichhaltige Gaumenaromatik, von reifen, blauen und schwarzen Beeren, unterlegt von einer gut integrierten Röstaromatik, karamellisierte Mandeln und Nuss- schokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.» 90% Grenache 5% Mourvèdre 5% Syrah			
Ei Pics 2021	6.80	49.00	
Priorat, Spanien			
«Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen vom Rand bis zur Mitte. Verführerisches Aromenbild von Brombeeren, Heidelbeeren und einem Hauch von Cassis. Die Priorat-typische, entzückende Aromatik offenbart sich in feiner Würze, schwarzer Holunderbeere und einem Hauch von Kirschtorte. Am Gaumen vielschichtig, mit konzentrierter Frucht, dezenten Mineralitäten und dem Duft von mediterranen Kräutern. Die saftige Mitte offenbart angenehme Waldbeerensüsse bis ins fruchtig-frische Finale.» 50% Grenache 40% Carignan 5% Merlot 5% Syrah			
Asterales 2020	9.00	65.00	
Ribera del Duero, Spanien			
«Dichtes Granatrot mit purpurroten Reflexen. Schwarze Kirschen, schwarze Heidelbeeren und Süssholz in der zauberhaften Nase. Auch karamellisierte Nusstorte, exotisch gewürztes Johannisbeergelée und süße Waldbeeren. Samtig-weicher Auftakt mit explosiver Frucht, dezenten Röstaromen und dem Hauch einer floralen Note. Lebkuchenwürze und Moccabohne in der verführerischen Mitte, elegant und druckvoll zugleich. Ein feinkörniges Tanningerüst und die nahtlos integrierte Säure sorgen für vollendete Balance.» 100% Tempranillo			



Garmón Continental 2020 70.00

Ribera del Duero, Spanien

«Undurchlässiges Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. Kleine rote und schwarze Waldbeeren, Kirschpraline und Granatapfel in der vielschichtigen Nase. Auch eingelegte schwarze Kirschen und rauchiges Zedernholz dahinter. Seidig weicher Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Opulenz und Finesse, enormes Potenzial versprechend. Die fruchtbetonte, würzige Mitte wiederum mit viel Druck. Feinkörniges, nobles Tannin das im Einklang mit dem filigranen Säurespiel für Harmonie und elegante Textur sorgt.» 100% Tempranillo

Terra Grande 2020 55.00

Toskana, Italien

«Sattes Rubinrot, nur leicht aufgeheller Rand. Eine verführerisch toskanische Nase, die rote und schwarze Frucht offenbart, gepaart mit etwas Zimt und Milchschokolade, auch eine Spur Lakritze. Angenehm weicher Aufkt, gefolgt von einer druckvollen Aromatik, reife Pflaumen, rote Kirschen und etwas Lebkuchenwürze, sehr samtig wirkend, ergänzt von einer passenden Frische; konzentriert bleibend bins ins anhaltende, sehr aromatische Finale.» Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Prosecco Nudo 8.50 59.00

Vazzalo, Italien

«Voller Lebenslust und -freude. Frische und heitere Noten, grüner Apfel, Steinobst, auch Mango und florale Noten. Am Gaumen überschäumende Lust, frisch, fruchtig, Apfel und Birne, feine, diskrete Süsse und leicht herb. Macht einfach gute Laune.»

Prosecco Zonin 8.50 59.00

Venetien, Italien

«Ein Rosé mit einer sehr feinen Perlage, die seinen Glanz im Glas verstärkt. In der Nase intensiv fruchtige Noten von Renette (Apfelsorten mit dichtem markigen Fruchtfleisch) und roten Beeren. Am Gaumen zeigt sich der Prosecco Rosé weich mit floralen und fruchtigen Aromen..»

Bubbles.



• Digestifs & Co. •

Obstbrand Urs Hecht 40% / 2cl.....	9.00
Gunzwil - Schweiz	
Vielle Prune / Vielle Poire / Berner Rose	
Pastis 51 45% / 2cl.....	9.00
Frankreich	
Elixi 43% / 2cl.....	11.50
Italien	
Nonino 41% / 2cl.....	10.50
Frankreich	
Jägermeister 35% / 2cl	8.00
Willisau - Schweiz	

Apéro Cocktails.

• Liqueur •

Jinjer 20% / 2cl.....	8.00
Bern - Schweiz	
Limoncello 26% / 2cl.....	8.00
Seedorf - Schweiz	
Good Mate 20% / 2cl	8.00
Bern - Schweiz	

• Gin Tonic •

4cl

Gin Trois Lacs 43%.....	14.00
Sutz - Schweiz	
Mirage 44%	14.00
Sutz - Schweiz	
Aronia Gin 43%	14.00
Täuffelen - Schweiz	
Honey Gin Wildflower 33.3%	14.00
Luzern - Schweiz	
Gin Mare Mediterranean Gin 42.7%.....	12.00
Spanien	
Le Tribute Gin 43%	14.00
Spanien	
Tharo Gin 44%.....	14.00
Bern - Schweiz	

Aperol Spritz.....	13.00
Aperol I Prosecco I Soda I Orange	
Quitten Spritz.....	13.00
Quitte I Prosecco I Soda	
Déjàvu.....	13.00
Déjàvu I Soda I Prosecco	
Hugo	13.00
Prosecco I Holundersirup I Soda I Limette I Minze	
Bier-Hugo.....	11.00
Lager 2572 I Prosecco I Holundersirup I Soda I Limette I Minze	
Gespritzer Weisswein süß / sauer.....	12.00
Weisswein I Lime oder Soda I Zitrone	
Yuzu Smash.....	13.00
Vodka I Yuzusaft I Zitrone	
Whyskie sour.....	13.00
Whyskie I Zitrone	
Passimocello sour.....	13.00
Passimocello I Orange	
Gin sour.....	12.00
Gin I Zitrone	
Jinjergold Unique.....	13.00
Jinjer I Mate	
Negrini.....	15.00
Wermut I Campari I Gin I Orange	
Mojito.....	15.00
Rum I Soda I Limette I Minze	
Moscow Mule	14.50
Vodka I Ginger Beer I Limette I Minze	
Tiramisu Martini.....	15.00
Amarula I Rum I Espresso I Schokolade	
Siam Sunray	14.50
Vanillesirup I Vodka I Kokosnussmilch I Limette	



Apéro

Crodino 1.75 dl	6.50
Italian Spritz I Soda 4cl.....	9.00
Sanbitter 1dl	6.50

Mocktails

Whyskie sour.....	9.00
American Malt I Zitrone	
Gin sour.....	9.00
Gin I Zitrone	
Mojito.....	11.00
Tonic I Lemon souer I Soda I Limette I Minze	
Yuzu-Smash.....	9.00
Mikks Yuzu Elder I Soda I Limette I Minze	

Gin Tonic

4cl

Gin Siegfried Wonderland	9.00
--------------------------------	------

Alkohol
Ohne



Bier.

2dl 3dl 5dl

Lager von 2572 4.50 5.50 6.50
Sutz

Amber von 2572 4.50 5.50 6.50
Sutz

Märze von Simmentaler Brauerei..... 4.50 5.50 6.50
Simmental

Panaché 2572 4.50 5.50 6.50
Sutz

Henaché 2572 4.50 5.50 6.50
Sutz

Alkoholfrei.

Leermond von Appenzeller Bier 3.3dl 6.00

Startschuss von 2572.

Mit Leidenschaft wird das Bier „2572“ einen Stock tiefer, direkt unter deinen Füßen, produziert.



Guten Morgen.

Für Frühaufsteher.

Buttercroissant.....	2.20
Laugencroissant.....	2.40
5-Korncroissant.....	2.40
Vollkornbrötli	2.40
Schoggibrötli.....	3.70
Zopftierli.....	3.70
Schinkengipfeli.....	3.70

Tagesmüsli.....	14.50
Haferflocken Milch Griechischer Joghurt Früchte Granola	
Acai Bowl	21.50
Acai Püree Kokosnuss Beeren Kiwi Haferflocken Chia Samen Banane Granola Nüsse	

Aufstriche

Blütenhonig	3.00
Hausgemachte Konfitüre	2.50
Nutella	2.50
Avocado.....	3.00
Butter.....	2.50

Backwaren aus Lyss.

Unsere Backwaren werden nach unseren Wünschen von der Burkhard Bäckerei in Lyss gebacken.

Samstags bis 14 Uhr.

Salty

Croissant Spécial	21.50
Laugencroissant Rührei Speck Avocado Kirschtomaten Rucola	
Frühstücksburger.....	22.50
Vollkornbagel Buureschinken Spiegelei Lollo Salat Sour Ceam Tomate Brie	

Sweet

Beeren Traum	20.50
Pancakes Früchte Mascarpone-Erdbeer-Creme Griechischer Joghurt Granola Ahornsirup	
Süsse Versuchung	20.50
Hausgemachte Waffeln Kirschenkompott Vanillecreme Banane Griechischer Joghurt Granola Ahornsirup	

Auf dem Holzbrett

Z'Morge Deluxe	31.50
Büffelmozzarella Roastbeef gebeizter Lachs Konfitüre Honig Butter Avocado Müesli Früchte Nüsse Zopf Laugencroissant	
Weisswurst	18.50
Brezn Weisswurst Süsser Senf	

Weisswurst & Bier.....	22.50
Brezn Weisswurst Süsser Senf 3dl 2572 Bier	

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



Mittagskarte.

Jede Woche ein marktfrisches Mittagsangebot.

• Mittagsbuffet à discréton •

Fleisch Buffet	24.50
Vegetarisches Buffet	21.50

Bei uns genießt du von Dienstag bis Freitag jeweils ab 12:00 bis 13:30 Uhr ein reichhaltiges Mittagsbuffet mit Regionalen und Saisonalen Produkten.

Lass dich überraschen!

Auch als Take Away Portion erhältlich

Fait Maison.

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).

• Salatbuffet à discréton •

Im Mittagsbuffet inbegriffen

Salatbuffet & Suppe à discréton	13.50
Grüner Mixsalat / Saisonsalate / 2 verschiedene Saucen	

Gemüse und Früchte aus dem Seeland.

Wir beziehen unser Gemüse und unsere Früchte vom Laubscherhof in Gerolfingen.

• Süßes zum Kaffee •

Tagesdessert	5.00
Service gibt gerne Auskunft	



Nachmittags.

Lass es dir schmecken.

Süßes

Tageskuchen.....	Service gibt gerne Auskunft
Tagesgebäck.....	Service gibt gerne Auskunft
Affogato.....	6.50
Vanille Glace Espresso	
Affogato Kahlùa.....	8.50
Vanille Glace Espresso Kahlùa	

Glace

Glace-Becher.....	6.30
Service gibt gerne Auskunft	

Hausgemachte Glace aus Täuffelen

Mit viel Herzblut stellt Sarah in ihrer Schoggi-Chuchi hausgemachte Glace her. Ihre Leidenschaft wird zu deinem Genuss.



Abendkarte täglich ab 18h00.

• Vorspeise •

 Tagessalat	11.50
Mixsalat Rosmarin-CROUTONS Radieschen Honig-Senf-Dressing	
Saisonaler Nüsslisalat	18.50 / 13.50
Nüsslisalat karamellisierte Feigen Speck gekochtes Ei Rosmarin-CROUTONS geröstete Kerne Honig-Senf-Dressing	
 Vegi Herbst Toast	17.50
Maggia Brot sweet-spicy Sauce Randen gebratene Waldpilze schwarze Nüsse	
Herbst Toast	19.50
Maggia Brot sweet-spicy Sauce Rindfleisch gebratene Waldpilze schwarze Nüsse	
 Seeländer Weissweinsuppe	15.50
Weisswein konfettierte Trauben mini Frühlingsrolle mit Gemüse	

Antipasti aus Schüpfen.

Feinste Delikatessen aus der Ruocco Antipasti Manufaktur in Schüpfen.

• Hauptgang •

Winterburger	38.50
Hausgemachtes Randenbrötchen 100% Rindspatty Raclettekäse Sauerkraut Joppie Sauce rote Schalotten Preiselbeerchutney Potatos	
Schmorbraten	37.50
Rindsschulter Braten im Rotwein geschmort Balsamicojus Süßkartoffelstock winterliches Wurzelgemüse Lauchstroh	
 Kohlwickel	30.50
Wirsing mit Teriyaki-Tofu und Gemüse Safransauce schwarze Sepianudeln winterliches Wurzelgemüse	
 Quadrolini	34.50
Quadrolini* mit Randen und Äpfeln Safransauce Waldpilze Parmesansplitter glasierte Randen Cashewmousse gebratene Äpfel	

Regionale Produkte..

Wir arbeiten mit regionalen und saisonalen Produkten, um dir immer die bestmögliche Qualität bieten zu können.

• Garage-Klassiker •

Garage-Burger.....	30.50
Brioche Bun Pulled Beef Speck Salat Tomate Röstzwiebeln Cheddar Bier-BBQ-Sauce Potatos	
 Vegi-Garage-Burger	28.50
Brioche Bun hausgemachtes Bohnen-Süßkartoffel-Patty Salat Tomate Röstzwiebeln Cheddar Bier-BBQ-Sauce Potatos	
Winterplättli.....	39.50
Mostbröckli Blauschimmelterrine mit Aprikosen und Pistazien Speckdatteln rotes Zwiebelkonfit Antipasti Oliven schwarze Nüsse hausgemachtes Roggenbrötchen Saisonhartkäse Trauben	

• Süsses •

2572 Coupe	15.50
Hausgemachte Bierglace süßer Brezel lauwarme Preiselbeeren	
Bratapfel Tiramisu	10.50
Tiramisu Bratapfel Saisonfrüchte	
Toggenburger Schlorzifladen	13.50
Birnenwegge Rahm Bierglace	
Nesselrode	15.50
Marronipüree Meringue* Vanilleglace Rahm	



Nur das Beste für dich.



Herkunft & Verarbeitung Fleisch.

Weisswurst: Metzgerei Stettler Schüpfen
Rind, Schwein, Poulet, Kalb: Schweiz
Schwarzwaldschinken: Deutschland

Herkunft & Verarbeitung Gemüse

Gemüse: CH, Gemüse u. Früchte Laubscher Gerolfingen

Herkunft & Verarbeitung Käse

Käse: CH, Stedtli Chäsi Aarberg

Herkunft und Verarbeitung Fisch

Rauchlachs: Norwegen, Aquakultur

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*).