



# Cafe.

## Erfrischend.

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



Kuhmilch kann durch Hafermilch ersetzt werden (+ CHF 0.20)

### 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
<i>Indischer Gewürztee   Milch</i>	
Golden Milk .....	6.50
<i>Kurkuma   Milch</i>	
Heisse Schoggi .....	5.90
<i>56% dunkle Schokolade   Milch</i>	



Kuhmilch kann durch Hafermilch ersetzt werden (+ CHF 0.20)

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
<i>Frischer Ingwer   Limette   Minze   Honig</i>	

## Länggasstees.

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

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



## 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 discrétion pro Person ....	2.50			

## Eistee

	3dl	5dl
Hauseistee .....	5.00	6.50
<i>Schwarztee   Karkadeh (Hibiskus)   Hagebutte   Minze   Orangenöl   Zitronenöl   Holundersirup</i>		

## Sirup

	2dl	3dl	5dl
Holunderblüten .....	3.50	4.00	5.50
Quitte .....	3.50	4.00	5.50
Blüemlisirup .....	3.50	4.00	5.50

## Most/ Schorle

	3dl	5dl
Most.....	4.50	5.50
<i>Weber-Most aus Gerolfingen</i>		
Apfelschorle.....	4.00	5.50
<i>Weber-Most aus Gerolfingen   Soda</i>		

## Limonade

	3dl	5dl
Zitronenlimonade mit Soda.....	5.00	6.50

# Durstlöscher.



# 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 Produkte.

## 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

«Hellgelb, 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 präzise 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, Zitrus 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

# Rosé.

**Pinot Noir vom Vully 2020** ..... 7.50 53.00

Weingut Hämmerli, Ins

«Mittleres Rubinrot. Ausgeprägte Nase, rote Beeren, Himbeere, Erdbeere, leicht krautig. Im Gaumen hohe Säure und Tannine.» 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

# Rot.

**Gigondas AOP Vieilles Vignes 2021** ..... 9.00 65.00

Rhone, Frankreich

«Undurchdringliches Purpurrot. Würziges Fruchtbouquet an Wachholdern 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, karamellierte Mandeln und Nuss-schokolade, dezente Eukalyptusnote, insgesamt dicht und angenehme Fülle, gute Harmonie zwischen Persönlichkeit und Trinkgenuss.» 90% Grenache 5% Mourvèdre 5% Syrah

**El 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, dezenter Mineralität und dem Duft von mediterranen Kräutern. Die saftige Mitte offenbart angenehme Waldbeerennüsse bis ins fruchtig-frische Finale.» 50% Grenache 40% Carignan 5% Merlot 5% Syrah

**Astrales 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 karamellierte Nusstorte, exotisch gewürztes Johannisbeergelée und süsse Waldbeeren. Samtig-weicher Auftakt mit explosiver Frucht, dezente 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 flüchtigen Säurespiel für Harmonie und elegante Textur sorgt.» 100% Tempranillo

**Terra Grande 2020**..... 55.00  
Toskana, Italien

«Sattes Rubinrot, nur leicht aufgehellter Rand. Eine verführerisch toskanische Nase, die rote und schwarze Frucht offenbart, gepaart mit etwas Zimt und Milkschokolade, auch eine Spur Lakritze. Angenehm weicher Auftakt, gefolgt von einer druckvollen Aromatik, reife Pflaumen, rote Kirschen und etwas Lebkuchenwürze, sehr samtig wirkend, ergänzt von einer passenden Frische; konzentriert bleibend bis 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	
Elisi 43% / 2cl.....	11.50
Italien	
Nonino 41% / 2cl.....	10.50
Frankreich	
Jägermeister 35% / 2cl.....	8.00
Willisau - Schweiz	

## 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	

# Apéro Cocktails.

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	
Gespritzter Weisswein süss / sauer.....	12.00
Weisswein I Lime oder Soda I Zitronen	
Yuzu Smash.....	13.00
Vodka I Yuzusaft I Zitronen	
Whyskie sour.....	13.00
Whyskie I Zitronen	
Passimoncello sour.....	13.00
Passimoncello I Orange	
Gin sour.....	12.00
Gin I Zitronen	
Jinjergold Unique.....	13.00
Jinjer I Mate	
Negroni.....	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
<i>American Malt I Zitrone</i>	
Gin sour.....	9.00
<i>Gin I Zitrone</i>	
Mojito.....	11.00
<i>Tonic I Lemon souer I Soda I Limette I Minze</i>	
Yuzu-Smash.....	9.00
<i>Mikks Yuzu Elder I Soda I Limette I Minze</i>	

## • Gin Tonic •

	4cl
Gin Siegfried Wonderland .....	9.00

# Ohne Alkohol.





# Bier.

	2dl	3dl	5dl
Lager von 2572 .....	4.50	5.50	6.50
<i>Sutz</i>			
Amber von 2572 .....	4.50	5.50	6.50
<i>Sutz</i>			
Märze von Simmentaler Brauerei.....	4.50	5.50	6.50
<i>Simmental</i>			
Panaché 2572 .....	4.50	5.50	6.50
<i>Sutz</i>			
Henaché 2572 .....	4.50	5.50	6.50
<i>Sutz</i>			

## Alkoholfrei.

	3.3dl
Leermond von Appenzeller Bier .....	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

Tagesmüesli.....	14.50
<i>Haferflocken   Milch   Griechischer Joghurt   Früchte   Granola</i>	

Acai Bowl .....	21.50
<i>Acai Püree   Kokosnuss   Beeren   Kiwi   Haferflocken   Chia Samen   Banane   Granola   Nüsse</i>	

### 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.

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 (\*).

## Samstags bis 14 Uhr.

### Salty

Croissant Spécial .....	21.50
<i>Laugencroissant   Rührei   Speck   Avocado   Kirschtomaten   Rucola</i>	
Frühstücksburger.....	22.50
<i>Vollkornbagel   Buureschinken   Spiegelei   Lollo Salat   Sour Cream   Tomate   Brie</i>	
Green Toastie .....	19.50
<i>Maggia Brot   pochiertes Ei   Lollo Salat   Avocado   Büffelmozzarella   Sour Cream   Spinat</i>	

### Sweet

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

### Auf dem Holzbrett

Z'Morge Deluxe .....	31.50
<i>Büffelmozzarella   Roastbeef   gebeizter Lachs   Konfitüre   Honig   Butter   Avocado   Müesli   Früchte   Nüsse   Zopf   Laugencroissant</i>	
Weisswurst .....	18.50
<i>Brezn   Weisswurst   Süsser Senf</i>	
Weisswurst & Bier.....	22.50
<i>Brezn   Weisswurst   Süsser Senf   3dl 2572 Bier</i>	

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt



# Mittagskarte.

**Jede Woche ein marktfresches Mittagsangebot.**

## • Mittagsbuffet à discrétion •

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 discrétion •

*Im Mittagsbuffet inbegriffen*

Salatbuffet & Suppe à discrétion .....	13.50
<i>Grüner Mixsalat / Saisonsalate / 2 verschiedene Saucen</i>	

### **Gemüse und Früchte aus dem Seeland.**

*Wir beziehen unser Gemüse und unsere Früchte vom Laubscherhof in Geroltingen.*

## • Süsses zum Kaffee •

Tagesdessert .....	5.00
<i>Service gibt gerne Auskunft</i>	

*Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt*



# Nachmittags.

**Lass es dir schmecken.**

## • Süsses •

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

## • 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 | konfierte Trauben | mini Frühlingsrolle mit Gemüse

### Antipasti aus Schöpfen.

Feinste Delikatessen aus der Ruocco Antipasti Manufaktur in Schöpfen.

## 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 | Tomato |  
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 | lauwarmer Preiselbeeren
- Bratapfel Tiramisu ..... 10.50  
Tiramisu | Bratapfel | Saisonfrüchte
- Toggenburger Schlorzifladen ..... 13.50  
Bimenwegge | 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, Stedtlä 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 (\*).*