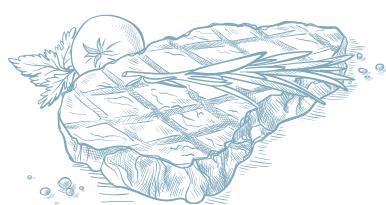




# FRIENDS

CULINARY FUSION

HERZLICH WILLKOMMEN  
いらっしゃいませ  
WELCOME





## HERZLICH WILLKOMMEN - いらっしゃいませ - WELCOME

**IKIGAI IST EIN JAPANISCHES KONZEPT, DAS SICH AUF DEN SINN DES LEBENS ODER DEN ZWECK DES SEINS BEZIEHT. ES IST EINE KOMBINATION AUS VIER ELEMENTEN: LEIDENSCHAFT, BERUFUNG, BERUF UND BESTIMMUNG.**

**TAUCHEN SIE EIN IN EINE KULINARISCHE REISE, IN DER DIE AROMEN ASIENS MIT INTERNATIONALEN EINFLÜSSEN AUS ALLER WELT VEREINT WERDEN. INMITTEN DES LEBENDIGEN MÜHLEPLATZES IN THUN ERWARTEN WIR SIE IM FRIENDS MIT EINER FUSION VON MODERNEN ASIATISCHEN GERICHTEN, SAFTIGEM FLEISCH UND KREATIVEN INTERPRETATIONEN GLOBALER KÜCHE. BEI UNS TEILEN WIR TELLER, GESCHICHTEN UND MOMENTE UNTER FREUNDEN MITEINANDER.**

**ERLEBEN SIE, WIE TRADITIONELLE REZEpte MIT INNOVATIVEN ZUTATEN UND TECHNIKEN VERSCHMELZEN, UM EIN EINZIGARTIGES GESCHMACKSERLEBNIS ZU SCHAFFEN. VON KÖSTLICHEN JAPANISCHEN SUSHI-KREATIONEN BIS HIN ZU HERZHAFTEN STEAKS SOWIE VEGETARISCHEN & VEGANEN GERICHTEN IST FÜR JEDERMANN ETWAS DABEI.**

**UNSERE LEIDENSCHAFTLICHES TEAM KREIERT JEDES GERICHT MIT LIEBE ZUM DETAIL UND SORGT FÜR EINE ENTSPANNTE ATMOSPHÄRE ZUM WOHLFÜHLEN IM TRENDIGEN AMBIENTE.**

**OB SIE EINEN BESONDEREN ANLASS FEIERN ODER EINFACH NUR EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE UNTERNEHMEN MÖCHTEN, BEI UNS SIND SIE IMMER RICHTIG.**

**YOUR FRIENDS  
FLAKI & ARIJETA**

english



menu card

français



carte du menu

# STARTERS & APPETIZERS

## SALTY EDAMAME

WARME GESALZENE JAPANISCHE SOJABOHNNEN  
CHILI - SESAM

9

## GAMBA TEMPURA

RIESENCREVETTEN IM TEMPURA  
GURKENSALAT - SATAY

22

## SALMON TIRADITO

LACHS - TIGERMILCH - YUZU - KOSHU  
PASSIONSFREUCHT - CHILI - WILDKRÄUTERSALAT

24

## SEA BASS CEVICHE

WOLFSBARSCH PFIRSICH NEKTAR - YUZU  
MIRIN - GUACAMOLE - CHILI - SESAM  
FRÜHLINGSZWIEBEL

25

## PORK BAO BUN

WALDPILZE - EINGELEGTE ZWIEBELN  
BUNTE TOMATEN - MINZ-JOGHURT

18

## CHICKEN BAO BUN

ROTKOHL - KAROTTEN - EINGELEGTE GURKEN  
WÜRZIGE COCKTAILSAUCE

18

## CHICKEN GYOZA

4 GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN MIT RINDFLEISCH  
GEMÜSE - WALDPILZE - SOJA

14

## VEGAN GYOZA

4 GEDÄMPFTE GEMÜSE-TEIGTASCHEN  
SESAM - SOJA

14

## BURRATA

KARAMELLISIERTE FEIGEN - TOMATEN  
BALSAMICO-ESSIG

16

## CONFIT POTATOES

CONFIERTE KARTOFFELN - TRÜFFEL MAYO

10

## TUNA TATAKI

INGWER - PONZO - MIRIN - PFIRSICH  
WAKAME - FRÜHLINGSZWIEBELN

26

## BEEF TATAKI

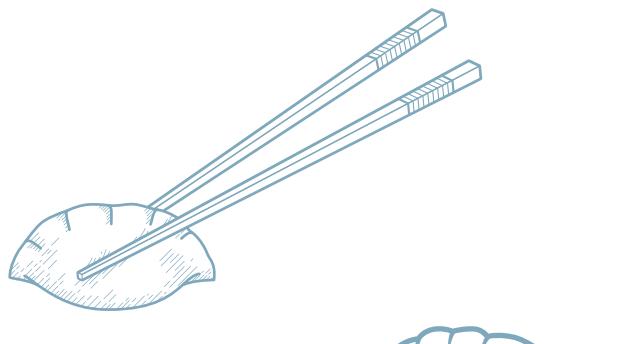
YUZU - EINGELEGTER KNOBLAUCH  
FRITTIERTE SCHALOTTEN - RINDERJUS

28

## TUNA TARTAR

AVOCADO - GURKEN - SPINAT - KAPERN  
FRÜHLINGSZWIEBELN - INGWER - LIMETTEN  
MIRIN

25



ALLE PREISE INKL. MWST



# RAMEN - SALADS - SOUPS

## VEGAN RAMEN

BRÜHE AUS GETROCKNETEN STEINPILZEN  
KNUSPRIGER TOFU - WALDPILZE - KOMBUALGEN  
MAIS - EINGELEGTER INGWER - FRÜHLINGSZWIEBELN  
KNACKIGE SCHALOTTEN

28

## WATERMELON CAZPACHO

WASSERMELONE-GAZPACHO  
MIT FETAKÄSE UND BASILIKUMÖL

14

## EXOTIC SALAD

NÜSSLISALAT - SPINAT - RUCOLA - MINZE  
AVOCADO - TRAUBEN - PISTAZIE  
ERDNUSSBUTTER - SOJA-PFIRSICH-DRESSING

17

## SMOKED CAESAR

EISBERG - CHERRYOMATEN - BABYMAIS  
SPECK - SMOKED POULETBRUSTSTREIFEN

22

## BEEF RAMEN

RINDERBRÜHE - MISO - INGWER - PAK CHOI  
SPARGEL - KOHL - KNUSPRIGES POCHIERTES EI

33

## TONJIRU SOUP

SCHWEINEBAUCH - MISO - RETTICH - TOKYO  
NEGI - TOFU - DASHI - COGNAC - FRITTIERTE  
SCHALOTTEN

15

## WAKAME SALAD

MEERESALGEN - KAROTTEN - PAPRIKA - KOHL  
GURKEN - CHERRYTOMATEN - SATAYDRESSING

12



# POKE BOWLS

## SALMON

LACHS - GURKE - EDAMAME - MANGO  
RETTICHSPROSSEN - PONZU-YUZUSAUCE

28

## TUNA

THUNFISCH - GURKE - EDAMAME - GRANATAPFEL  
RETTICHSPROSSEN - PONZU-YUZUSAUCE

28

## VEGGIE

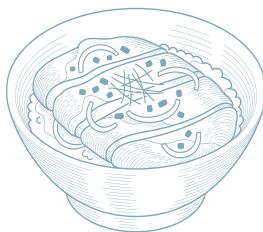
TOFU - GURKE - EDAMAME - MANGO  
CASHEWNÜSSE - LOLLO - PONZU-YUZUSAUCE

26

## CHICKEN

SMOKED POULETSTREIFEN - GURKE - MANGO  
WAKAME - PONZU-YUZUSAUCE

27



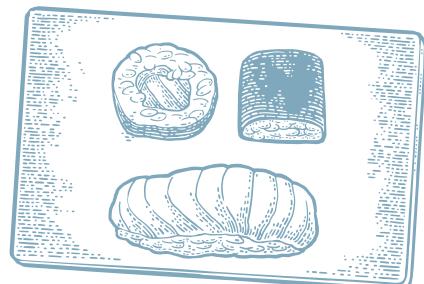
# SASHIMI & NIGIRI

**SASHIMI**  
4 PRO SORTE

**NIGIRI**  
2 PRO SORTE

<b>TUNA</b>	<b>16</b>
<b>LACHS</b>	<b>14</b>
<b>WOLFSBARSCH</b>	<b>14</b>

<b>13</b>
<b>11</b>
<b>11</b>



## SUSHI ROLLS

+ 1 Rolle:

<b>Philly Salmon</b> Lachs - Avocado - Philadelphia - Sesam ( 11Fr und 22 Fr)	<b>4 STK</b>	<b>8 STK</b>
<b>CALIFORNIA</b> CREVETTEN - AVOCADO - GURKE - <del>MASAGO</del> - MAYO	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>SPICY TUNA</b> PIKANTES THUNFISCHTARTAR FLAMBÉ - AVOCADO - GURKE - MAYO	<b>13</b>	<b>26</b>
<b>BEEF SIGNATURE</b> FLAMBIERTES RINDSFILET - SPARGEL TEMPURA - AVOCADO - TRÜFFEL MAYO	<b>16</b>	<b>32</b>
<b>TEMPURA ROLL</b> TEMPURAROLLE IM PANKO - LACHS - AVOCADO - PHILADELPHIA	<b>13</b>	<b>26</b>
<b>PRawn TEMPURA</b> TEMPURA-CREVETTEN - AVOCADO - <del>MASAGO</del> - MAYO	<b>14</b>	<b>28</b>
<b>VEGAN ROLL</b> AVOCADOTARTAR - MANGO - VEGANER KÄSE - GURKE - LOLLO	<b>14</b>	<b>28</b>
<b>JUICY SALMON</b> FLAMBIERTER LACHS - AVOCADO - MANGO - PHILADELPHIA	<b>13</b>	<b>26</b>
<b>RAINBOW ROLL</b> LACHS - THUNFISCH - WOLFSBARSCH - AVOCADO - GURKE - MAYO	<b>12</b>	<b>24</b>
<b>TUNA BIGONE</b> LACHS - AVOCADO - PHILADELPHIA - FLAMBIERTER THUNFISCH	<b>15</b>	<b>30</b>
<b>OMAKASE - 2 PERSONEN</b> 28 STK. MIXED SUSHI - NIGIRI - SASHIMI CHEFS CHOICE	<b>62</b>	<b>125</b>
<b>OMAKASE - 4 PERSONEN</b> 60 STK. MIXED SUSHI - NIGIRI - SASHIMI CHEFS CHOICE		

ALLE PREISE INKL. MWST

# SHARING TOGETHER

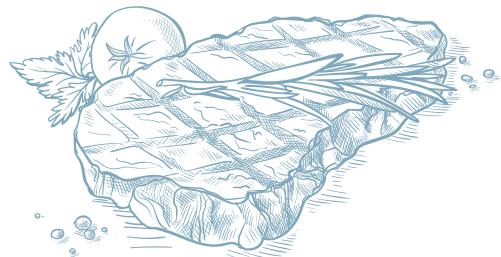
## ZARTES RINDSFILET AM STÜCK

400 GR

AB 2 PERSONEN INKL. 2 BEILAGEN & 2 SAUCEN

800 GR

3 BIS 4 PERSONEN INKL. 4 BEILAGEN & 4 SAUCEN



110

220

## SIDES

KIMCHI

5

TRÜFFEL-FRIES

9

SWEET POTATOE FRIES

6

CONFIT POTATOES

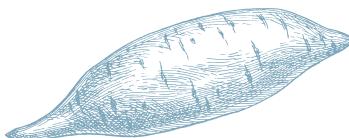
8

GRILLGEMÜSE

5

REIS

5



## SAUCES

TRÜFFEL-MAYO

BÉARNAISE-SAUCE

CHIMICHURRI  mittig

TONKATSU-SAUCE

HAUSGEMACHTE BBQ

PRO SAUCE / 3.5



ALLE PREISE INKL. MWST

# FUSION SIGNATURE

<b>MONKFISH BEURRE BLANC</b>	<b>44</b>	<b>SURF &amp; TURF</b>	<b>85</b>
BBQ SEETEUFELFILET - SAKE BEURRE BLANC ERDNUSSBUTTER - MISCHPILZE - IKURA KAVIAR		BLACK ANGUS FILET - HUMMERSCHWANZ - RUMBISQUE MISCHPILZE - GEGRILLTER SPARGEL ESSBARE BLÜTEN MIT PONZO	
<b>TONKATSU</b>	<b>32</b>	<b>SALMON TERIYAKI</b>	<b>39</b>
PANIERTE SCHWEINEKOTELETT - SMOKED BBQ KARAMELLISIERTE BAMBUSSPROSSEN - PAK CHOI GERÖSTETE PEPPERONI		SOUS-VIDE LACHS - SMOKED SELLERIEPUREE BROCCOLINI - SPINAT - BÄRLAUCH - TERIYAKI	
<b>DRY AGED RIB EYE</b>	<b>49</b>	<b>SEITAN</b>	<b>28</b>
DRY AGED RIBEYE - GRANATAPFEL-WALNUSSJUS CONFIERTE KARTOFFELN		HAUSGEMACHTES VEGANES SEITAN-STEAK GLASIERTE AGAVEN-SAUCE - BUNTE KAROTTEN SÜSSKARTOFFELN	
<b>CODESS</b>	<b>32</b>	<b>GREEN THAI CURRY</b>	<b>30</b>
MARINIERTER TOFU - KNUSPRIGES NOR PASTINAKENPÜRE - BÄRLAUCH - CASHEWNÜSSE		HAUSGEMACHTE WILDKRÄUTERPASTE SOJACHUNKS - REIS - GEGRILLTE FRÜHLINGS- ZWIEBELN	

# NOODLES & RICE

<b>EGG NOODLES</b>	<b>26</b>	<b>UDON NOODLES</b>	<b>26</b>
EIERNUDELN - SOJASPROSEN - PAK CHOI BROCCOLI - WALDPILZE - KAROTTEN - SESAM SOJA - TERIYAKI		UDONNUDELN - SOJASPROSEN - PAK CHOI BROCCOLI - PAPRIKA - WALDPILZE - KAROTTEN SESAM - SWEETCHILI	
<b>FRIED RICE</b>	<b>26</b>		
SOJASPROSEN - PAK CHOI / BROKKOLI PEPERONI - WALDPILZE - KAROTTEN SESAM - ERDNUSSBUTTER-KOKOS-SAUCE			

**YOUR CHOICE**  
BEEF 8.00  
SMOKED CHICKEN 5.00  
TEMPURA CREVETTEN 5.00



# BEVERAGES



## SIP BY THE GLASS

### WHITE

HERKUNFT		1 DL	7.5 DL
PIEMONTE	GAVI DOCG GIGI ROSSO	7	49
PIEMONTE	LANGHE ARNEIS DOC GIGI ROSSO	6.5	45
RIOJA	BECQUER BLANCO	7	45
RUEDA	BOADA Vinas Viejas	6.5	45

### ROSE

PUGLIA	PRIMITIVO SALENTO IGT BARONCELLI	6.5	42
--------	----------------------------------	-----	----

### RED

PUGLIA	PRIMITIVO DI PUGLIA IGT	6.5	42
PUGLIA	SALICE SALENTINO «QUATTRO VENTI»	6.5	42
SIZILIEN	NERO D'AVOLA «99»	7.5	52
SARDEGNA	CANNONAU «IL MORO»	7	49
WALLIS	MALBEC «OJO DE AGUA»	8	60
RIBERA DEL DUERO	BOADA TEMPRANILLO	7.5	49

### SPUMANTI

PIEMONTE	MOSCATO D'ASTI «VERONICA»	7.5	49
VENETO	PROSECCO DI CONEGLIANO «IL COLLE»	7.5	49

## VINI BIANCHI ITALY

### PIEMONTE

LANGHE ARNEIS DOC GIGI ROSSO	7.5 DL	45
------------------------------	--------	----

STROHGEGLB BIS GRÜNLICH. BLUMIGES BOUQUET. TROCKEN IM GESCHMACK MIT FEINEN MANDELNUANZEN.

### PIEMONTE

GAVI DOCG GIGI ROSSO	7.5 DL	49
----------------------	--------	----

GAVI IST EIN TROCKENER ITALIENISCHER WEISSWEIN. ER GEHÖRT ZU DEN BELIEBTESTEN WEISSWEINEN IN ITALIEN. DER WEISSWEIN WIRD ZU 100% AUS DER REBSORTE CORTESE GEKELTERT. DER GAVI IST FRUCHTIG UND AROMATISCH, EIN WENIG HERB UND MIT EINER ZITRONENNUANZ.

## VINOS BLANCOS SPAIN

### RIOJA

#### BECQUER BLANCO

7.5 DL

49

50% VIURA VON REBEN MIT EINEM ALTER VON 60 JAHREN,  
50% CHARDONNAY VON REBEN MIT EINEM ALTER VON 26 JAHREN –  
EIN AUSSERORDENTLICHER, ÜBERRASCHENDER WEISSWEIN, DER ÜBER LANGE  
ZEIT EINEN HERRLICHEN TRINKGENUSS VERSPRICHT.

### RUEDA

#### BOADA VINAS VIEJAS

7.5 DL

45

HÄLFTE DER WEINBERGE MIT DER EINHEIMISCHEN REBSORTE  
VERDEJO ZU BESETZEN, DIE AN SAUVIGNON BLANC ERINNERT.  
DIE REBEN WACHSEN AUF KALKHALTIGEN BÖDEN, WAS EINE GUTE FEUTIGKEITS-  
KONTROLLE GARANTIERT UND DEM WEISSWEIN SPRITZIGKEIT VERLEIHT.  
DER WEIN IST FRUCHTIG-FRISCH MIT DEM TYPISCH, UNVERKENNABAREN AROMA  
VON HOLUNDERBLÜTEN UND GRAPEFRUIT.

## VINI ROSSI ITALY

### VENETO

#### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC «CENT'ANNI»

7.5 DL

56

TRAUBENSORTE: CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA  
DIE GESUNDEN, AUSGESUCHTEN TRAUBEN WERDEN AUF BESONDEREN  
GESTELEN NACHGETROCKNET. ERST IM DEZEMBER WIRD DER MOST ANGESETZT,  
DER LANGSAM ZU FERMENTIEREN BEGINNT. DAS KALTE KLIMA FAVORISIERT EINE  
BESONDERE FLORA, DIE DEN DUFT UND DEN CHARAKTERISTISCHEN GESCHMACK  
DES WEINES BESTIMMT. SO ENTWICKELT SICH ZUERST EIN SÜSSER, PERLENDER  
RECIOTO HERAN. LÄSST MAN DEN WEIN GANZ NATÜRLICH WEITER ALTERN, REIFT  
EIN SEHR KÖRPERREICHER, TROCKENER WEIN, DER FAMOSE «AMARONE»; EIN WEIN,  
DER LANGE GELAGERT WERDEN KANN.

### PUGLIA

#### SALICE SALENTO DOC «QUATTRO VENTI»

7.5 DL

42

DIESER REICHHALTIGE WEIN VERSTRÖMT INTERESSANTE, FRUCHTIGE  
AROMEN VON REIFEN PFLAUMEN UND BROMBEEREN UND ZEIGT ANGENEHM-  
LEICHE GEWÜRZNOTEN.

### PUGLIA

#### PRIMITIVO DI PUGLIA IGT «ANGELA»

7.5 DL

42

ENTLANG DER WUNDERSCHÖEN SÜDKÜSTE IN DER PROVINZ TARENT  
UND BRINDISI WÄCHST DIE TRAUBE AUF KALK- UND TUFFHALTIGEM BODEN.  
NACH VORSICHTIGER LESE IM OKTOBER ENTSTEHT DIESER INTENSIV,  
ROT-VIOLENTE WEIN MIT GRANATROTEN REFLEXEN BEI ZUNEHMENDER ALTERUNG.  
ES IST EIN CHARAKTERVOLLER WEIN MIT EINEM WOHLRIECHENDEN DUFT UND  
FRUCHTIGEM GESCHMACK.

**SICILIA****NERO D'AVOLA «SESSANTASEI»**

7.5 DL

**52**

NERO D'AVOLA WAR SCHON IMMER DIE WOHL BEKANNTTESTE REBSORTE VON SIZILIEN. DER WEIN PRÄSENTIERT SICH MIT EINEM INTENSIVEN ROT MIT VIOLETTEN SPIEGELUNGEN. DAS BOUQUET ERINNERT AN WALDFRÜCHTE, VANILLE UND EINEN HAUCH VON EUKALYPTUS. IM GESCHMACK IST ER ANGENEHM VOLLMUNDIG, GEFOLGT VON EINER FRUCHTIGEN NOTE. ER PASST PERFEKT ZU HERZHAFTEN SPEISEN WIE GEGRILLTEM FLEISCH, BRATEN, WILD UND KÄSE.

**SARDEGNA****CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA «IL MORO»**

7.5 DL

**49**

GRENACHE IN FRANKREICH, GARNACHA IN SPANIEN UND CANNONAU AUF SARDINIEN SIND DIE EIN UND SELBE TRAUBENSORTE. IM BOUQUET ENTDECKT MAN AROMEN NACH JOHANNISBEEREN, DER KÖRPER IST STOFFIG, WEICH UND SAMTIG. DIESER WEIN WECKT FERIENERINNERUNGEN.

## VINOS TINTOS SPAIN

**RIOJA****SOLAR DE BECQUER GRAN RESERVA**

7.5 DL

**58**

IN DER NASE SCHON RECHT ENTWICKELT, ES ÜBERWIEGEN KAKAO-NOTEN. SCHÖNER SAFT AM GAUMEN, ES DOMINIEREN ETWAS KOMPOTTARTIGE NOTEN, WEICHER ABGANG.

**RIOJA****VALSACRO «DIORO»**

7.5 DL

**110**

DER WEIN IST EINE ASSEMBLAGE AUS 65% GARNACHA, 20% TEMPRANILLO, 10% GRACIANO UND 5% MAZUELO. DIE TRAUBEN GEDEIHEN AN DEN SÜDHÄNGEN DES YERGA-BERGES, 500 BIS 700 METER ÜBER MEER. DER VALSACRO «DIORO» WURDE WÄHREND 15 MONATEN IN NEUEN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES AUSGEBAUT. DEGUSTATIONSNOTIZ: INTENSIVES, DICHES UND VIELSCHICHTIGES BOUQUET, KAKAOBOHNEN, TABAK, BLAUE BEEREN UND HOLUNDER. IM GAUMEN FÜLLIG UND SAMTIG, SCHÖN MIT EICHENHOLZ HINTERLEGT.

**RIBERA DEL DUERO****BOADA TEMPRANILLO**

7.5 DL

**52**

ATTRAKTIVE DUNKLE KIRSCHROTE FARBE MIT BLAU-VIOLETTEN FARBTÖNEN. KRAFTVOLL IN DER NASE MIT REIFEN AROMEN VON ROTEN BEERENFRÜCHTEN (MAULBEEREN UND ROTE JOHANNISBEEREN) ZUSAMMEN MIT SUBTILEN KOMPLEXEN AROMEN AUS DER EICHE (VANILLE, GEWÜRZE UND GERÖSTETE KAFFEEBOHNEN). AM GAUMEN VOLLMUNDIG MIT EINER WEICHEN, SAMTIGEN TEXTUR. EIN LANGER ABGANG MIT WILDEN AROMEN VON ROTEN BEEREN UND VANILLE AM ENDE.

**RIBERA DEL DUERO****VALDUERO UNA CEPA**

7.5 DL 89

DER UNA CEPA IST EIN BESONDERER CRIANZA ROTWEIN, GEKELTER ZU 100% AUS DER TEMPRANILLOTRAUBE. IN DIESEM ZUSAMMENHANG LÄSST SICH AUCH SEIN NAME ERKLÄREN: AUS EINEM REBSTOCK ERHÄLT MAN EINE FLASCHE. KOMPLEXE AROMATIK UND AUSSERGEWÖHNLICHE INTENSITÄT.

BEIM SCHWENKEN DES WEINES VERMISCHEN SICH FRUCHT- UND HOLZAROMEN UND EINE SPUR VON REIFEN ROTEN FRÜCHTEN, LEDER, RÖSTNOTEN UND VANILLE KOMMEN ZUM VORSCHEIN. EIN WEIN MIT EINER GUTEN STRUKTUR UND EINER HERVORRAGENDEN BALANCE.

**NAVARRA****TIERRA DE SANTANA**

7.5 DL 49

DER TIERRA DE SANTANA IST EINE SORGFÄLTIGE AUSLESE DER REBSORTEN TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON UND GARNACHA. NACH EINEM JAHR IM EICHENFASS REIFTE DER WEIN WEITERE FÜNF JAHRE IM TANK. ER BEGEISTERT NUN DURCH SEIN INTENSIVES, WÜRZIGES BOUQUET; WELCHES AN WALD, HARZ UND ÄTHERISCHEN ÖLEN ERINNERT. IM GAUMEN ZEIGT ER SICH FRUCHTIG, HARMONISCH UND KÖRPERREICH.

## AMÉRICA DEL SUD

**CHILE, SYRAH MANIAC****MARCHIGUE VALLE DE COLCHAGUA VIÑA POLKURA**

7.5 DL 180

IM VALLE DE COLCHAGUA VERWIRKLICHTEN SVEN BRUCHFELD UND GONZALO MUÑOZ IHREN TRAUM EINES EIGENEN WEINGUTS. DER SYRAH PROFITIERT HIER VON DER NÄHE ZUR PAZIFIKKÜSTE UND BRINGT EINEN KÖRPERREICHEN, INTENSIVEN WEIN HERVOR, GEPRÄGT VON SAMTIGEN TANNINEN UND EINER EINZIGARTIGEN TEXTUR.

**CHILE, PINOT NOIR TAYU 1865****VALLE DEL MALLECO VIÑA SAN PEDRO**

7.5 DL 69

TIEFDUNKLES RUBINROT MIT DICHTEM, SCHWARZEM KERN MIT EINER REIFEN INTENSIVES RUBINROT, FRISCHE ROTE FRÜCHTE IN DER NASE, KIRSCHEN UND KRÄUTER AM GAUMEN, PRÄSENTE REIFE SÄURE, GANZ GRADLINIG, OBWOHL SPONTANVERGOREN – VERBLÜFFEND, WIE KLASSISCH UND ELEGANT DIESER PINOT MIT NUR 12,5% ALKOHOL DAHERKOMMT, UNBEDINGT PROBIEREN.

## BOTTLES

RIVELLA	30 CL	<b>5</b>	ALPINESSE	20 CL	<b>4.5</b>
COCA COLA / ZERO	30 CL	<b>5</b>	FIZZY	35 CL	<b>5.5</b>
FRUCHTSCHAFT	20 CL	<b>4.5</b>	SAN BITTER	10 CL	<b>4.5</b>
CHINOTTO	20 CL	<b>6</b>	RED BULL	25 CL	<b>6</b>
APFELSCHORLE	30 CL	<b>5</b>	ARKINA MIT/OHNE	80 CL	<b>9</b>

## OFFENAUSSCHANK

	3 DL	5 DL	1 L
WASSER	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>9.5</b>
COLA	<b>4.5</b>	<b>6</b>	
CITRO	<b>4.5</b>	<b>6</b>	
EISTEE	<b>4.5</b>	<b>6</b>	



## BARREL

<b>VOM FASS</b>	3 DL	5 DL
HOPFENPERLE	<b>5</b>	<b>6.5</b>
VALAISANNE JUICY IPA	<b>5.5</b>	<b>7.5</b>

## BEER

THUNBIER NEW ENGLAND IPA	33 CL	<b>7</b>
SCHNEIDER WEISSE ORIGINAL	50 CL	<b>8</b>
EVE STRAWBERRY MOJITO	33 CL	<b>6.5</b>
SAN MIGUEL FRESCA	33 CL	<b>6.5</b>
GUINNESS DRAUGHT	33 CL	<b>6.5</b>
ALKOHOLFREI WEIZENFRISCH	33 CL	<b>5</b>



## APERITIVI E BITTER

CAMPARI	23 VOL %	4 CL	7
MARTINI BIANCO/ROSSO	15 VOL %	4 CL	7
CYNAR	16.5 VOL %	4 CL	7
AVERNA	23 VOL %	4 CL	7
AMARO RAMAZZOTTI	30 VOL %	4 CL	7
APPENZELLER	9 VOL %	4 CL	7
HIERBAS	29 VOL %	4 CL	7



## & MORE

LIMONCELLO	30 VOL %	2 CL	7
AMARETTO DI SARONNO	28 VOL %	2 CL	8
VECCHIA ROMAGNA	38 VOL %	2 CL	8
SAMBUCA	42 VOL %	4 CL	7
JÄGERMEISTER	35 VOL %	2 CL	7
BAILEY'S	17 VOL %	2 CL	8
WILLIAMINE MORAND	43 VOL %	2 CL	8
COGNAC HENNESSY	40 VOL %	4 CL	12
BACARDI RUM	40 VOL %	4 CL	9
GIN MALFY	37.5 VOL %	4 CL	10
WODKA BELOW	40 VOL %	4 CL	8
WODKA GREY GOOSE	40 VOL %	4 CL	12
WHISKY SUNTORY TOKI	43 VOL %	4 CL	10
WHISKY JACK DANIELS	43 VOL %	4 CL	10
CHIVAS EXTRA WHISKY	40 VOL %	4 CL	12
TEQUILLA CAZADORES	40 VOL %	4 CL	9
GIN BOMBAY SAPHIRE	40 VOL %	4 CL	8
GIN ETSU PACIFIC OCEAN WATER	43 VOL %	4 CL	12
GIN ETSU DOUBLE YUZU	43 VOL %	4 CL	12
SAKE INATAHIME RYOKAN	15 VOL %	1DL	16

## CAFFÈ E THE

CAFFÈ/ESPRESSO/CAFFÈ DECAFFEINATO	4.5
ESPRESSO DOPPIO	6
CAPPUCCINO/CAFFÈ LATTE	5.5
LATTE MACCHIATO	5.5
TEE	4.5



ALLE PREISE INKL. MWST



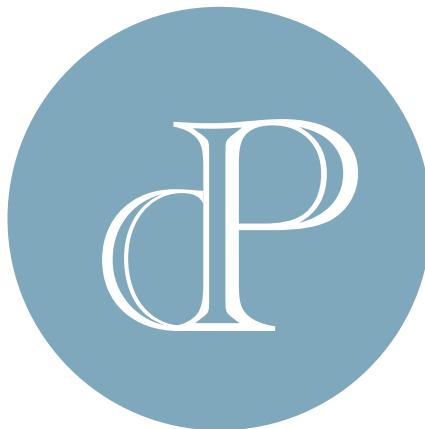
## OUR FRIENDS



Mühlibar Gastro GmbH  
Mühleplatz 1 • 3600 Thun  
vis-à-vis Del Padre

## DEL PADRE

«COME PRIMA – SOLO DIVERSO»



Del Padre Gastro GmbH  
Mühleplatz 9 • 3600 Thun  
vis-à-vis Mühlibar

WIR GEBEN IHNEN GERNE DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER  
MÖGLICHE ALLERGENE IN DEN EINZELNEN GERICHTEN.