

ZUM TRINKE

Kaffee «Latte Art»

von RÖSTEREI in Bern

Espresso, Ristretto	4.40
Doppio	5.90
Kaffee	4.40
Schale Kaffee verkürzt, Milchcrema	4.90
Cappuccino Espresso, Milch, Milchcrema	5.10
Flat White doppelter Espresso, Milchcrema	6.40
Latte Macchiato	5.90
Kaffee Mélange	6.30
Caffè freddo	
Espresso, Milch, Eis, nach Wunsch gesüsst	5.90
Mocaccino	
Espresso, Milch, Schokoladenpulver, Eis	6.30

Alle Milchgetränke sind auch mit
Hafermilch erhältlich.

Milchgetränke

Caotina, Ovomaltine warm	3 dl	4.90
Caotina, Ovomaltine Mélange	3 dl	6.30
Caotina, Ovomaltine kalt	3 dl	4.90

Tee

von LängGass-Tee in Bern

Schwarztee

Assam Tee
kräftiger Schwarztee aus Indien 4.80

Earl Grey Tee
milder Schwarztee, mit Bergamotte
verfeinert 4.80

Chai Latte
indischer Schwarztee mit Gewürzen,
Milchschaum, Zimtucker
Auf Wunsch gesüsst 5.90

Grüntee

Grüntee Long Jing
chinesischer Grüntee, leicht herb und
aromatisch 4.80

Jasminblüte
chinesischer Grüntee, mit Jasminblüten
beduftet. Lassen Sie sich Ihr Teeglas
mehrmals auffüllen. 5.20

Chrütertee

Edelweisstee
schweizer Alpenkrütertee:
Zitronenthymian, Zitronenmelisse,
Silbermünteli, Majoran, Edelweiss 4.80

Berner Rosen Tee

Früchte- und Blütentee: Apfelstückchen,
Karkade, Rosenblätter, Lindenblüten,
Brennnessel mit wenig Zimt verfeinert 4.80

Verveinetee

Der Klassiker für jeden Moment 4.80

Frisch und heiss

Wann immer möglich, beziehen wir
die Pflanzen von unserer Terrasse.

frische marokkanische Minze 4.40
frischer Ingwer 4.40
Portion Honig 0.50

Rüfenachter Spezialitäten

heisser Most mit Zimtstange
Most von Walter Bärtschi in Schlosswil,
Zimt, Orangenschnitz 5.70

Citron pressé, warm oder kalt
halbe Zitrone, gepresst 4.20

Citron pressé, warm mit Honig
halbe Zitrone, gepresst 4.70

heisser Sirup von Sirupier
Sirup nach Tagesangebot 4.30

Brätzelikaffee
Kaffee, drei Bäcker-Brätzeli,
Schlagrahm 6.70

Reinhard

365 Tage im Jahr offen
www.reinhard.swiss

ZUM TRINKE

Eistee

hausgemacht
Teemischung von LÄNGGASS-TEE
in Bern

Teemischung, gesüsst mit
Holunderblütensirup 2 dl 3.70
 3 dl 4.50
 5 dl 5.80

Sirup

von SIRUPIER DE BERNE

Sirup mit oder ohne Kohlensäure

Auswahl nach Tagesangebot

2 dl 3.30
3 dl 3.80
5 dl 4.80

Softgetränke

aus der Glasflasche

Coca-Cola 3,3 dl 4.80
Cola Zero 3,3 dl 4.80
Rivella rot 3,3 dl 4.80
Rivella blau 3,3 dl 4.80
Gazosa Tessinerspezialität:
Mandarino oder Aranciata 3,5 dl 4.90

Rüfenachter Hahnenwasser

gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure

2 dl 2.20
3 dl 2.70
5 dl 3.70

Apfelsaft/Schorle

naturtrüb vom Bauernhof
Walter Bärtschi in Schlosswil

2 dl 4.10
3 dl 4.50
5 dl 5.60

Für unsere kleinen Gäste

Kindersirup 1.00
Babyccino
Milchschaum mit Schoggipulver 1.00

Frisch gepresste Fruchtsäfte

hausgemacht

Orangensaft 1 dl 3.80
 2 dl 4.90
 3 dl 5.80

Citron pressé, kalt 2 dl 3.60
 3 dl 4.20

Bier

von Brauerei Felsenau in Bern

Bärner Müntschi 3,3 dl 5.40
Schümli alkoholfrei 3,3 dl 5.40

Schaumwein

Prosecco Rosé brut, millesimato DOC 2019
von Paladin, Weltneuheit aus Venetien
erfrischend, prickelnd 1 dl 7.00

Apéritif

Aperol Spritz: 1dl Prosecco Rosé, 4cl Aperol,
Mineralwasser, Eis, Orangenschnitz 9.50
Hugo: 1dl Prosecco Rosé, Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Eis, frische Minze 9.50

Weisswein

Aura, Blanc de Noir VDP 2019

von Lukas Hasler in Twann am Bielersee

Ein Weisswein aus blauen Trauben gekel-
tert, spritzig mit einem fruchtigen Bouquet.

1 dl 6.50 5 dl 28.00
2 dl 11.50 7,5 dl 42.00

Chardonnay AOC 2019

von Niklaus Wittwer aus dem Wallis

Ein erfrischender Weisswein.

1 dl 5.70 5 dl 25.00
2 dl 10.20 7,5 dl 38.00

Rotwein

3x3 Rouge AOC 2018

von Niklaus Wittwer aus dem Wallis

Assemblage Rouge aus Merlot, Syrah und
Cabernet Franc. Ein harmonischer, fülliger
Rotwein mit persönlicher Note.

1 dl 8.50 3,75 dl 28.00
2 dl 16.00

ZUM ZMORGE

Schnelles Zmorge

- 1 Stück Brot
- 1 Gipfeli nach Wahl
- 2 Butter
- hausgemachte Konfi
- 1 warmes Getränk nach Wahl 9.80

Salziges Zmorge

- 1 Brötli
- 1 Stück Zopf
- 1 Gipfeli
- 2 Butter
- hausgemachte Konfi
- eine Portion Käse oder Fleisch
- 1 dl frisch gepresster Orangensaft
- 1 warmes Getränk nach Wahl 17.50

Fruchtiges Zmorge

- 1 Brötli
- 1 Stück Zopf
- 1 Gipfeli
- 2 Butter
- Honig
- 1 Joghurt im Glas, gesüsst mit hausgemachter Konfi und Knuspergranola
- 1 saisonale Frucht
- 1 dl frisch gepresster Orangensaft
- 1 warmes Getränk nach Wahl 17.10

Etagere für Geniesser

ab zwei Personen

- 1 Brioche
- 1 Stück Brot
- 1 Stück Zopf
- 1 Gipfeli
- hausgemachte saisonale Konfi
- Honig
- Butter
- Fleisch von Jumi
- Lachs
- Käse
- 1 gekochtes Ei
- 1 Joghurt im Glas, gesüsst mit hausgemachter Konfi und Knuspergranola
- 1 dl frisch gepresster Orangensaft
- 2 warme Getränke nach Wahl

pro Person 25.50

Auf Wunsch servieren wir die Etagere auch in einer vegetarischen Variante.

Unser Geniesser-Tipp

Mit einem Glas Prosecco Rosé schmeckt dieses Frühstück besonders gut.

zusätzlich pro Person 5.00

Für weitere Frühstücksangebote beraten wir Sie gerne.

Reste mit nach Hause nehmen

Liebe Gäste

Saisonale Produkte und möglichst wenig Foodwaste liegen uns am Herzen.

Wenn Sie keinen Hunger mehr haben, packen wir Ihre Reste gerne für Sie ein.

Lieferanten aus der Region

Wir legen grossen Wert auf Produkte aus der Region und berücksichtigen diese wenn möglich. Deshalb produzieren alle unsere geschätzten Lieferanten in der Region Bern.

- Käse und Fleisch: aus der Schweiz von Jumi in Boll
- Milch und Joghurt: Chäsi Worb
- Eier: Hof Holderbrunnen in Allmendingen
- Lachs: Norwegen



Unsere Brote werden in der Backstube in Bolligen mit dem regionalen Mehl 100% BERN gebacken. Das Getreide wächst auf Feldern von Berner Bauern und wird nach den Richtlinien von IP-SUISSE angebaut. In der MÜHLE BURGOLZ in Oey wird das Getreide sorgfältig zu Mehl vermahlen.

ZUM ÄSSE

Rüfenachter Flammkuchen

hausgemachte Flammkuchen

- klassisch mit Speck und Zwiebeln 16.80
- vegetarisch mit Brie von Jumi, Birnen, Honig und Rosmarin 16.80
- italienisch mit Pesto, Tomaten, Rucicola und Parmesan 15.70

Bäckerpastetli

mit hausgemachter Pastetlifüllung

- 2 Stück 17.20
- 1 Stück 13.20

Salzige Küchlein

warm serviert

- Fondue
 - Spinat mit Speck
 - Quiche provençale
- 7.00

Hot Sandwiches

nach Tagesangebot, warm serviert

- Focaccia mit Grillgemüse 7.20
- Focaccia mit Schinken und Käse 7.20

Belegte Brötli

hausgemacht

Auswahl in der Verkaufsvitrine:

- Spargel, Ei, Thon 5.30
- Rindstatar, Lachs 5.40

Salatbowl mit Brot

saisonaler Blattsalat mit Kernemix und Croûtons 9.50

zusätzlich nach Wahl

- mit Hobelkäse von Jumi 3.70
- mit Trockenfleisch «Bärner Mocke» von Jumi 4.40
- mit gekochtem Ei 2.00
- mit Thon 3.70
- mit Mozzarella 3.20

Mini-Salat mit Brot

saisonaler Blattsalat 4.20

als Ergänzung zu Suppe, salzigem Küchlein oder Hot Sandwich

Tagessuppe mit Brot

hausgemacht

- kleine Suppe 4.90
- grosse Suppe 9.80

Apéro-Plättli

verschiedene Käse- und Fleisch-Spezialitäten von Jumi, serviert mit Brot, Butter und Feigen-Apfelsenf 16.20

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Aura, Blanc de Noir von Lukas Hasler

Patisserie und Kuchen

Sie haben die grosse Auswahl in unserer Verkaufsvitrine.

Wir beraten Sie gerne.

Allergene

Bei Fragen können Sie sich jederzeit an unser Personal wenden.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% Mehrwertsteuer