

# ZUM ÄSSE

## Rüfenachter Flammkuchen

hausgemachte Flammkuchen

- klassisch mit Speck und Zwiebeln 17.60
- vegetarisch mit Brie von Jumi, Birnen, Honig, Rosmarin und Baumnüssen 17.60
- vegetarisch mit Pesto, Tomaten, Ruccola und Parmesan 16.60

Fragen Sie auch nach unserem saisonalen Flammkuchen.

## Salatbowl mit Brot

saisonaler Blattsalat  
mit Kernemix und Croûtons 10.50

zusätzlich nach Wahl

- mit Hobelkäse von Jumi 4.10
- mit Trockenfleisch von Jumi 4.60
- mit gekochtem Ei 2.00
- mit Thon 4.10
- mit Mozzarella 3.40

## Mini-Salat mit Brot

saisonaler Blattsalat 4.60

als Ergänzung zu Suppe, salzigen  
Snacks oder Sandwichs

## Tagessuppe mit Brot

Herbst/Winter

kleine Suppe 5.20

grosse Suppe 10.30

## Apéro-Plättli

verschiedene Käse- und Fleisch-  
Spezialitäten von Jumi,  
serviert mit Brot, Butter und  
Feigen-Apfelsenf 17.20

Dazu empfehlen wir Ihnen  
ein Glas Zähringer Cuvée VDP  
vom Weingut Hämmerli

## Für den kleinen Hunger

Ob süss oder herzhaft.  
Lassen Sie sich von der Auswahl  
in unserer Theke inspirieren.  
Wir beraten Sie gerne.

### Allergene

Bei Fragen können Sie sich jederzeit an unser  
Personal wenden.

Alle Preise in CHF, inkl. 8,1% Mehrwertsteuer

# ZUM TRINKE

## Kaffee «Latte Art»

von RÖSTEREI in Bern

Espresso, Ristretto	4.50
Doppio	6.30
Kaffee	4.60
Schale Kaffee verkürzt, Milchcrema	5.30
Cappuccino Espresso, Milch, Milchcrema	5.40
Flat White doppelter Espresso, Milchcrema	6.50
Latte Macchiato	6.10
Caffè freddo	
Espresso, Milch, Eis, nach Wunsch gestüst	6.10
Mocaccino	
Espresso, Milch, Schokoladenpulver, Eis	6.50
Alle Milchgetränke sind auch mit Hafermilch erhältlich.	

## Milchgetränke

Caotina, Ovomaltine warm	3 dl	5.20
Caotina, Ovomaltine kalt	3 dl	5.20
Milch warm / kalt	3 dl	4.90

## Tee

von LängGass-Tee in Bern

### Schwarztee

Assam Tee  
kräftiger Schwarztee aus Indien 4.90

Earl Grey Tee  
milder Schwarztee, mit Bergamotte  
verfeinert 4.90

Chai Latte  
indischer Schwarztee mit Gewürzen,  
Milchschaum, Zimt  
Auf Wunsch gesüst 6.10

### Grüntee

Matcha Latte 6.10  
mit Vanille Sirup +0.50

Grüntee Long Jing  
chinesischer Grüntee, leicht herb  
und aromatisch 4.90

Jasminblüte  
chinesischer Grüntee, mit Jasminblüten  
beduftet. Lassen Sie sich Ihr Teeglas  
mehrmals auffüllen. 5.30

## Chrütertee

Edelweisstee  
schweizer Alpenkräutertee:  
Zitronenthymian, Zitronenmelisse,  
Silbermünteli, Majoran, Edelweiss 4.90

Berner Rosen Tee  
Früchte- und Blütentee: Apfelstückchen,  
Karkade, Rosenblätter, Lindenblüten,  
Brennnessel mit wenig Zimt verfeinert 4.90

Verveinetee  
Der Klassiker für jeden Moment 4.90

Frisch und heiss  
Wann immer möglich, beziehen wir  
die Minze von unserer Terrasse.

frische marokkanische Minze 4.60  
frischer Ingwer 4.60  
Portion Honig 0.50

## Rüfenachter Spezialitäten

heisser Most mit Zimtstange  
Most von Walter Bärtschi in Schlosswil,  
Zimt, Orangenschnitz 5.80

Citron pressé, warm oder kalt  
halbe Zitrone, gepresst 4.30

Citron pressé, warm mit Honig  
halbe Zitrone, gepresst 4.80

heisser Sirup von Sirupier  
Sirup nach Tagesangebot 4.50

**Reinhard**

365 Tage im Jahr offen  
[www.reinhard.swiss](http://www.reinhard.swiss)

# ZUM TRINKE

## Chautä-T

hergestellt in Zusammenarbeit  
mit LÄNGGASS-TEE

- Schwarztee
- Früchtetee
- Grüntee ohne Zucker

2 dl	3.90
3 dl	4.70
5 dl	5.90

## Sirup

von SIRUPIER DE BERNE

Sirup mit oder ohne Kohlensäure

Auswahl nach Tagesangebot

2 dl	3.40
3 dl	3.90
5 dl	4.90

## Softgetränke

aus der Glasflasche

Coca-Cola	3,3 dl	4.90
Cola Zero	3,3 dl	4.90
Rivella rot	3,3 dl	4.90
Rivella blau	3,3 dl	4.90

## Rüfenachter Hahnenwasser

gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure

2 dl	2.30
3 dl	2.90
5 dl	3.80

## Apfelsaft/Schorle

naturtrüb vom Bauernhof

Walter Bärtschi in Schlosswil

2 dl	4.20
3 dl	4.60
5 dl	5.70

## Für unsere kleinen Gäste

Kindersirup	1.20
Babyccino	
Milchschaum mit Schoggipulver	1.20

## Frisch gepresste Fruchtsäfte

hausgemacht

Orangensaft	1 dl	3.90
	2 dl	4.90
	3 dl	5.90
Citron pressé, kalt	2 dl	3.70
	3 dl	4.30

## Bier

von Brauerei Felsenau in Bern

Bärner Müntschi	3,3 dl	5.60
Schümli alkoholfrei	3,3 dl	5.60

## Schaumwein

Prosecco Rosé brut, millesimato DOC 2019

von Paladin, Weltneuheit aus Venetien

erfrischend, prickelnd

1 dl	7.40
------	------

## Apéritif

Aperol Spritz: 1dl Prosecco Rosé, 4cl Aperol,

Mineralwasser, Eis, Orangenschnitz

9.70
------

Hugo: 1dl Prosecco Rosé, Holunderblütensirup,

Mineralwasser, Eis, frische Minze

9.70
------

## Weisswein

Zähringer Cuvée VDP

vom Weingut Hämmerli aus Ins BE

Ein harmonischer, fruchtiger Weisswein

aus blauen und weissen Trauben gekeltert.

1 dl	6.70	5 dl	28.80
2 dl	11.70	7,5 dl	42.80

Chardonnay AOC

von Niklaus Wittwer aus dem Wallis

Ein erfrischender Weisswein.

1 dl	5.90	5 dl	27.00
2 dl	11.20	7,5 dl	39.00

## Rotwein

Pinot Noir AOC, Wallis

Von Christian Crittin, Cave la Pleine Lune

Ein harmonischer, fruchtiger und nach

roten Beeren duftender Rotwein, der sich

ideal zum Käse- und Fleischplättli vermählt.

1 dl	7.50	3,75 dl	25.50
2 dl	14.50		

# ZUM ZMORGE

## Schnelles Zmorge

1 Stück Brot  
1 Gipfeli  
Butter  
hausgemachte Confi  
1 warmes Getränk nach Wahl 10.30

## Salziges Zmorge

1 Brötli  
1 Stück Zopf  
1 Gipfeli  
Butter  
hausgemachte Confi  
eine Portion Käse oder Fleisch  
1 dl frisch gepresster Orangensaft  
1 warmes Getränk nach Wahl 18.50

## Fruchtiges Zmorge

1 Brötli  
1 Stück Zopf  
1 Gipfeli  
Butter  
Honig  
1 Joghurt im Glas, gesüsst mit hausgemachter Confi und Knuspergranola  
1 saisonale Frucht  
1 dl frisch gepresster Orangensaft  
1 warmes Getränk nach Wahl 18.50

## Etagère für Geniesser

ab zwei Personen

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

pro Person 29.50

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

### Unser Geniesser-Tipp

Mit einem Glas Prosecco Rosé schmeckt dieses Frühstück besonders gut.

zusätzlich pro Person 5.50

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.