

## Mineral

Rivella Rot	33cl	4.50
Cola/Cola zero	33cl	4.50
Fusetea Lemon	33cl	4.50
Arkina mit/ohne	33cl	4.50
Arkina mit/ohne	1l	10.50

## Warme Getränke

Glühwein		6.—
Länggass Tee (Minze, Verveine, Schwarz, rote Minze)		4.—
Tee Karaffe (1 L)		15.—
Café Crème, Espresso von Cocuma Kaffee Biel		4.50
Café du Chalet		8.—
<small>(Kaffee mit Schuss, Schlagrahm und einer Prise Zimt)</small>		

## Bier

Bügel Braufrisch	33cl	5.—
Bügel Feldschlösschen Premium	50cl	7.—
Dear.beer Pale Ale (aus Lyss)	33cl	6.50
Alkoholfreies Bier	33cl	5.—

## Spritziges

Prosecco di Valdobbiadene DOCG	10cl	8.—
Ruinart Blanc et Blanc Champagner AOC	75cl	109.—
Gespritzter Weisswein	20cl	7.—
Aperol Spritz	15cl	11.—
Americano Tonic	9cl	9.—

## Brände/Likör (einfacher Shot 2cl jeweils 5.—)

Gipfelstürmer	4cl / 22%	7.—
Bailey's	8cl / 17%	8.—
Kirsch Basler Tybli	4cl / 37.5%	6.50
Appenzeller	4cl / 40%	6.50
Ingwerer	4cl / 27%	7.50
Vieille Prunette	4cl / 40%	7.50
Williams Zürcher	4cl / 40%	8.50
B. <sup>LO</sup> Nardini	4cl / 40%	8.50
B. <sup>LO</sup> Nardini Riserva 7 anni	4cl / 40%	13.—

### ...Weissweine

Chasselas Kirchwein 2018 10cl / 75cl 6.— / 41.—  
*Erich Andrey, Ligerz*

Pinot Gris 2018 10cl / 75cl 6.50 / 43.—  
*Andreys, Schafis*

Roero Arneis «Costa delle Rose» 2016 10cl / 75cl 7.50 / 50.—  
*Tenuta Ca'Du Russ di Marchisio, Italien*

Sauvignon Blanc 2018 75cl 55.—  
*Fabian Teutsch, Schafis*

### ...Rosé

Oeil de Perdrix 2018 50cl 25.—  
*Johannes Louis, Ligerz*

### ...Rotweine

Pinot Noir 2018 10cl / 75cl 7.— / 48.—  
*Weingut Bielerhaus, Beat Burkhard*

Terra Magna Reserva 2014 10cl / 75cl 6.50 / 43.—  
*Terra Magna, Portugal*

Nero D'Avola IGT 2016 10cl / 75cl 7.50 / 48.—  
*Vanita, Italien*

Chateau Duplessy 2011 10cl / 75cl 9.— / 61.—  
*Côtes de Bordeaux, Frankreich*

Pinorone 2018 75cl 78.—  
*Beat Burkhard, Ligerz*

Cruz de Alba Finca Los Hoyales Do 2014 75cl 94.—  
*Sergio Avila, Spanien*

Saffredi IGT 2016 75cl 115.—  
*Fattiora le Pupille, Italien*

### ...zum Starten

Cremige Kürbissuppe <i>vom Hokkaido und Butternutkürbis, mit Steinpilztortellini</i>	11.—
Klassischer Nüsslisalat <i>Speck, Ei, Croutons und leckeres Hausdressing</i>	12.—

### ...zum Teilen

Fleischplättli <i>Trockenwurst, Landrauchschinken, Rohessspeck, Krustenschinken und Garnitur Label Origin 100% Schweiz, 100% ökologisch</i>	28.—
Rindstatar Double, <i>für zwei bis vier Personen</i> <i>280 g Schweizer Rindsfleisch, nach französischer Art mit Butter &amp; warmen Brot</i>	39.—
Halbe Portion	24.—
Flammkuchen klassisch	19.—
Flammkuchen vegetarisch	17.—

### ....das Fondue

Preis pro Person / 250g

Klassisch	26.—
Mediterranes Tomatenfondue nach Bielerart	29.—
Kräuterfondue	28.—
Trüffelndue <i>mit gehobeltem Wintertrüffel</i>	39.—

*Unsere Fondues werden serviert mit Brotwürfel und Gewürzschälchen.*

### ....zum Fondue

Kleine Kartoffeln	4.—	Eingelegte Champignons	5.—
Knusprige Schweinebauchwürfel	9.—	Essiggurke & Silberzwiebeln	3.—
Pochierte Birnenhälften	5.—	Das Ei zum Schluss	3.—
Rohessspeck	7.—	Kirsch zum Tunken	6.50

### ...zum Schluss

Vanille Crème Brûlée <i>Der Klassiker in seiner besten Form</i>	9.—
Zwetschge & Sauerrahm <i>Hausgemachtes Sauerrahmsorbet auf Zwetschgenragout &amp; Haselnuss-Knusper</i>	12.—