

## Getränkeangebot für Ihren Anlass im Dreigänger

---

Unsere Getränkekarte ist klein und fein. Gerne beraten wir Sie persönlich und stimmen unser Angebot auf Ihre Wünsche ab.

### Schaumweine 0.75l

#### Prosecco

Prosecco Savian, Veneto, Italien

36.00

### Weissweine 0.75l

#### Deutschland

Weingut Pflüger Weisser Burgunder Buntsandstein

42.00

Deutscher Qualitätswein, Weissburgunder (100%)

*Leuchtendes Gelb; Bukett mit Zitrusfrüchten, Birne und Pampelmuse, würzig-florale Noten, Lindenblüten, Orangenschalen; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, elegante, vielschichtige Struktur; Mineralisches im langen, harmonischen Abgang*

*Vegan*

#### Italien

Jumi

45.00

Terre di Cosenza DOC

*Goldgelb; aromatisch, vor allem nach Mandelblüten und exotischen Früchten; frischer Auftakt, schöner Schmelz gepaart mit einer rassigen Säure, mineralisch-salzig, langes Finale*

### Rotweine 0.75l

#### Schweiz

Koo Kuu Kirschrot

52.00

Schweizer Landwein, Léon Millot (45%), Maréchal Foch (30%), Cabernet Jura (25%)

*Frech und rebellisch gebärden sich die Weine von Roland Lenz aus der Ostschweiz.*

*Der KOO KUU Kirschrot ist eine würzige, fruchtbetonte Cuvée aus neuen, starken Sorten, die kaum gespritzt werden müssen und so eine ökologische Zukunft versprechen.*

## Frankreich

Sébastien Rouve carignan 43.00

Vin de France

*Intensives Kirschrot; im Bukett Waldbeeren und Brombeeren,  
Noten von Teer, Rauch und Mokka; weicher Auftakt, am Gaumen  
aromatisch und saftig, komplexe, kräftige Struktur,  
dicht gewobene Textur, mineralische Noten, weiche Tannine;  
langes Finale*

*Vegan*

## Biere

Brasserie de l'Avenir – L'Essor	3.3dl	5.00
Brasserie de l'Avenir – Le Renard	3.3dl	5.00
Brasserie de l'Avenir – Vega IPA	3.3dl	5.00
alkoholfreies Bier LOLA IPA	3.3dl	5.50
Spezialbiere auf Anfrage		

## Apérodrinks / Cocktails / Longdrinks

Giselle Spritz		9.00
Aperol Spritz		9.00
Pimm's No. 1 Cup, Pimm's No1, 25% & Ginger Ale		10.00
Gespritzter Weisswein		6.50
Gin Tonic		14.00
Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol	1l	39.00
Hausgemachte Früchtebowle ohne Alkohol	1l	25.00
Glühwein	1l	39.00
Früchtepunsch	1l	15.00

## Spirituosen

Grappa Isabella, Tenero, Tessin	2cl	7.50
Grappolo «Il Ribelle», Acquavite di vinaccia 40%	2cl	6.00

## Liköre

Amère pur 21.3%/50cl	2cl	8.00
Aperitif auf der Basis von Enzian		
Ingwerer	2cl	7.00

## Mineralwasser & Fruchtsäfte

Mineralwasser Adelbodner	3.3dl	4.00
Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure	1l	7.00
Elmer Citron	3.3dl	4.00
Vivi Cola / Vivi Cola Zéro	3.3dl	4.50
Vivi Apfelschorle	3.3dl	4.50
Pepita	3.3dl	4.50
Weitere Softgetränke	3.3dl	4.50-5.00
Beutelsbacher Bio Demeter Orangensaft	0.7l	12.00
Süssmost vom Biohof	1l	12.00
Hausgemachter Eistee	1l	9.50
Hausgemachter Sirup mit saisonalen Aromen	1l	6.00
Leitungswasser	1l	3.00

## Heisse Getränke

Elektra Espresso		4.00
Elektra Kaffee		4.00
Elektra Milchkaffee / Cappuccino		5.00
Heisse Schokolade / Ovomaltine		4.50
Länggass Tee		4.50

## Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, Schaumweine und andere Getränk verrechnen wir für die Kühlung, Dienstleistung, Service und Entsorgung:

pro 75 cl Flasche	25.00
pro Flasche Bier	3.00

## Unsere Lieferanten und Partner

---

Wir übernehmen nicht nur mit unserer Arbeit in der beruflichen Integration Verantwortung, sondern achten auch bei der Wahl unserer Partner- und LieferantInnen auf naturnahe Produkte und Produktionsweisen, die wir mit unserer Philosophie vereinbaren können:

- «Delinat – Wein aus reicher Natur» – Schmetterlinge sollen wieder durch die Reben fliegen – das war 1980 die Vision von Karl Schefer beim Anblick der kahlgespritzten Rebberge. Er gründete Delinat und förderte fortan die Verbreitung von Wein aus kontrolliert biologischem Anbau.
- «Wald und Wiese tischen auf» – Köstlichkeiten aus der Wildnis
- «Bierexpress» – der etwas andere Getränkehändler und -lieferant der Stadt Bern
- «Tazzarossa» – Passion für den perfekten Espresso
- «Bio-Metzg Bärtschi AG» – unser Fleisch beziehen wir von der Bio-Metzgerei Bärtschi in Kirchberg
- «Horai AG, Bio Frischdienst» Wär bio gärn het, isch bi Horai däheim. Frischdienst für Detailhandel & Gastronom. Sie legen Wert darauf, dass die regionalen Produkte auch aus der Region geliefert werden, saisonal sind und vor ihrer Auslieferung sehr kurze Transportwege zurückgelegt haben.