

BIER & CIDER	02
WEISSWEIN / ROTWEIN & SCHAUMWEIN	03
LIGHT & FRESH	05
GIN & TONICS	07
NEGRONIS	09
MULES	11
HIGHBALLS	13
SOURS	15
SOFTDRINKS	17

GOLDSPRINT..... 5.-/7.-
 Turbinenbräu / 5,2 vol.% / offen 30cl / 50cl

GOLDSPRINT..... 6.-
 Turbinenbräu / 5,2 vol.% / Flasche 33cl

REKORD..... 6.-
 Turbinenbräu / 5 vol.% / Flasche 33cl

BRAUKUNST BERN – SAISONBIER.....7.5
 BrauKunst Bern / Flasche 33cl

FLEUR DE LYSS IPA..... 8.-
 Fleur de Lyss Mikrobrauerei / 5,6 vol.% / Flasche 33cl

NATURPERLE..... 8.-
 Appenzeller / 5,2 vol.% / Flasche 33cl

PICON BIÈRE..... 10.-
 Goldsprint mit Amer Picon / offen 30cl

LOLA IPA..... 6.-
 Lola / alkoholfrei / Flasche 33cl

APFELCIDRE.....12.-
 Cidre aus alten Hochstammsorten, Wohlei BE / Cidrerie A. Heftig /
 5.3 vol. % / Flasche 33cl

ALVARINHO ALLO6.5/42.-
 Allo Soalheiro Vinho Verde Loureiro /
 Quinta do Soalheiro / Minho / Portugal / 11 vol.%

BIZZARRO ROERO ARNEÏS DOC8.5/55.-
 Bio Weisswein, unfiltriert / 2019 / Cascina Val del Prete /
 Arneïs / Piemont / Italien / 14 vol. %

GESPRITZTER WEISSWEIN8.5
 Süss oder sauer

CAÇADA REAL.....6.5/42.-
 2016 / Touriga Nacional / Syrah / Petit Verdot /
 Casa Santos Lima / Alentejano / Portugal / 14 vol.%

KÉZAKO CARIGNAN..... 8.-/52.-
 2019 / Carignan / Domaine Mamrûta /
 Languedoc / Frankreich / 12 vol.%

SPIEZER AOC PÉTNAT8.5/54.-
 Perlwein, Flaschengährung / 2020 / Muskat / Gewürztraminer /
 Alpine Weinkultur Thunersee AOC / Spiez / Schweiz / 11.5 vol. %

Unsere Lights & Fresh präsentieren sich leichtfüssig und anregend. Ihr Hauptbestandteil aus Bitterlikören wird meist mit Tonic Water aufgegossen oder aber mit einem Anteil an Säure gerührt. Durch die feinen Bitternoten sind diese Drinks hervorragend als Aperitif geeignet.

MONTENEGRO CELLO 12.-

Montenegro Amaro /
Löwenzahnhonig / Grapefruit / Zitrone

STAIRS ON 33 14.-

Mancino Vermouth Dry / Maraschino /
The Bitter Truth Elderflower Liqueur / Zitrone

BOLLWERK SPRIZZ 12.-

Kapitel Ingwerlikör /
Prosecco / Limette

FLEURETTE 12.-

The Bitter Truth Elderflower Liqueur / Prosecco /
Rosenblütenwasser / Amargo Chunchu Bitter / Limette

LUXARDO SPRIZZ 12.-

Maraschino Luxardo Aperitivo /
Prosecco / Orange

KINA TONIC 12.-

Kina l'Aero d'Or /
Tonic Water / Limette

SUZE TONIC 12.-

Suze Apéritif Elaboré /
Tonic Water / Grapefruit

Die Heilwirkung von Chinin, einer in der Chinarinde natürlich vorkommenden Essenz, ist schon lange bekannt. Kolonialherren setzten sie schon vor über 100 Jahren als Malariaprophylaxe ein. Um die gewünschte Schutzwirkung zu bieten, musste das stark bittere Chinin oft eingenom-

men werden – verdünnt wurde es lediglich mit Wasser. Alles andere als ein Genuss – bis britische Matrosen die löbliche Idee hatten, das bittere Arzneimittel mit Gin zu versüßen. Die Geburtsstunde der Gin Tonic's, die heute auf keiner Getränkekarte fehlen dürfen.

BEEFEATER	14.-
London Dry Gin / London / UK / Thomas Henry Tonic Water / Grapefruit	
ELEPHANT	18.-
London Dry Gin / Hamburg / Deutschland / Thomas Henry Tonic Water / Apfelchip	
HENDRICK'S	16.-
Distilled Gin / New Western Dry Gin Ayrshire / Schottland / Thomas Henry Tonic Water / Gurke / Pfeffer	
TANQUERAY NO. TEN	16.-
Dry Gin / London / Camorenbridge / UK / Thomas Henry Tonic Water / Limettenchip	
GIN MARE MEDITERRANEAN	18.-
Dry Gin / Barcelona / Spanien / Thomas Henry Tonic Water / Rosmarin	
SIPSMITH	16.-
London Dry Gin / London / UK / Thomas Henry Tonic Water / Zitronenchip	
LE TRIBUTE	19.-
Modern Gin / Vilanova / Spanien / Le Tribute Tonic Water / Grapefruit	

Tonic in der Glasflasche: Le Tribute Tonic / Flasche 20cl / +3.-

Vor rund 100 Jahren. Italien. Florenz. Der Graf Camillo Negroni bestellt beim Barkeeper seines Vertrauens einen Americano. Verlängert mit Gin anstelle von Sodawasser. Die Geburtsstunde einer Legende. Über die Jahrzehnte wurde die Negroni-Rezeptur von findigen Bartendern weiterentwickelt, sodass heute etliche Variationen des Klassikers in Bar-karten aller Welt zu finden sind.

NEGRONI CLASSICO	16.-
Beefeater London Dry Gin / Campari / Antica Formula Vermouth / Orangenzeste	
BOULEVARDIER	16.-
Wild Turkey 81 Proof Bourbon Whiskey / Campari / Mancino Vermouth Rosso Amaranto / Orangenzeste	
BASTARDO	16.-
Maker's Mark Bourbon Whiskey / Cynar / Montenegro Amaro / Orangenessenz / Orangenzeste	
WHITE NEGRONI	16.-
Beefeater London Dry Gin / Kina l'Aero d'Or / Grand Classico Bitter / Zitronenzeste	
NEGRONI SBAGLIATO	16.-
Campari / Vermouth Rosso / Prosecco	
AMERICANO	12.-
Campari / Vermouth Rosso / Soda	
NEGRONI SOUR	16.-
Beefeater London Dry Gin / Campari / Antica Formula Vermouth Rosso / Rosmarin / Zitrone / Orange / Aquafaba	

Zugänglich, spritzig, würzig. So die gängige Beschreibung des Mules. Grundsätzlich gehört in den klassischen Mule eine charakteristische Spirituose, Limettensaft und der Ingwer-Filler, das Ginger-Beer. Ursprünglich wurde diesem heute analkoholischen Erfrischungsgetränk durch Fermentation Alkohol beigefügt – das Brauen des Ginger Beers geschah in privaten Haushalten genauso zahlreich wie in Brauereien Englands und Nordamerikas. Jedoch verschwand das bald alkoholfreie Ginger Beer über lange Zeit aus der

Bar. Die scharfe und ausschliesslich analkoholische Ingwer-Limo erlebte nach der Jahrtausendwende nicht zuletzt aufgrund der Verwendung als Filler im Moscow Mule ein Revival. Heute mischen sich nebst Wodka auch Gin, Rum, Bourbon, Mezcal und selbst Absinth mit Limette und Ginger Beer zu einem Mule. Der Mule gehört zu den beliebtesten Longdrinks der heutigen Zeit, besticht er doch mit Schärfe, ausbalancierter Säure und einer guten Prise Spirit.

BOLLWERK MULE	16.-
Kapitel Ingwerlikör / Tonka Infused Ron Abuelo Añejo 3 Años Especial Rum / Spicy Ginger / Limette	
BERLIN MULE	16.-
Berliner Luft / Russian Standard Vodka / Spicy Ginger / Soda / Limette	
JURA MULE	16.-
Absinthe Libertine / Spicy Ginger / Limette / Gurke / Minze	
THE DRUID MULE	16.-
Jameson Irish Whiskey / Spicy Ginger / Limette / Orangenessenz / Orangeneste	
DISCO PISCO MULE	16.-
JRhubard infused Pisco La Peruana / Spicy Ginger / Limette / Rhabarber	
TIJUANA MULE	16.-
Mezcal Enmascado / Spicy Ginger / Brombeere / Limette / Fleur de sel	
MOSCOW MULE	16.-
Russian Standard Vodka / Spicy Ginger / Limette	
LONDON MULE	16.-
Hendrick's Gin / Spicy Ginger / Gurke / Limette	
DARK & STORMY	16.-
Goslings Bermuda Black Seal Rum / Spicy Ginger / Limette	

Sucht man nach der Definition «Highballs», findet man in der Fachliteratur und dem Internet viele unterschiedliche Aussagen. Teilweise spricht man von den populären Verwandten der Cocktails, die direkt im Gästeglas zubereitet werden, das dem Namen getreu hoch und lang geformt ist. Anderswo liest man, dass Highballs resp. Longdrinks im grossen Tumbler serviert und gemäss Originalrezept mit Ginger Ale aufgefüllt werden. Eine weitere Quelle besagt, dass die Abgrenzung der Highballs zu den Longdrinks um-

stritten ist und beide Begriffe in der Fachliteratur oft synonym verwendet werden. Highballs seien im Gegensatz zu den Longdrinks kleinere Getränke. Es wird darauf verwiesen, dass Highballs stets fertig zubereitet angeboten werden, wogegen bei den Longdrinks der Filler separat gereicht wird.

Wie diese Zitate zeigen, hat man im Bereich der «Highballs» breiten Definitionsspielraum. Wir interpretieren unsere Highballs selbst und nennen sie entsprechend Kapitel-Highballs.

PEACH BREEZE..... 16.-
Russian Standard Vodka / Binottet Crème de Pêche /
Grapefruit / Cranberry / Limette

PALOMA..... 16.-
El Espolon Tequila Blanco / Mezcal Enmascorado /
Grapefruit / Agavendicksaft / Black Salt

HIGHLAND COOLER..... 18.-
Monkey Shoulder Blended Malt Scotch Whisky /
Ardbeg 10 Single Malt Scotch Whisky / Bogart's Bitters /
Ginger Ale / Zucker / Zitrone

PIMM'S NO. 1 CUP 14.-
Pimm's No. 1 / Ginger Ale / Früchte

Schon der Urvater des Bartendings, Jerry Thomas, widmete den «Sours» in seinem «Guide How To Mix Drinks» von 1862 ihr festes Plätzchen als eigene Kategorie. Dies obgleich ihrer Einfachheit: Spirituose, Zucker & Säure – das war's! Die Süsse gewinnt man durch Zu-

gabe von Sirup, Likör oder Zucker. Dem gegenüber steht der «harte Partner». Für Sours geeignet sind die allermeisten harten und hochprozentigen Spirituosen. Das Geheimnis liegt in der perfekten Balance zwischen süß und sauer.

RICHMOND GIMLET	16.-
Beefeater London Dry Gin / Limette / Zucker / Minze	
BEE'S KNEES	16.-
Beefeater London Dry Gin / Zitrone / Löwenzahnhonig	
PISCO SOUR	17.-
Pisco „La Peruana“ / Limette / Zucker / Aquafaba / Chuncho Amargo	
NEW YORK SOUR	17.-
Wild Turkey 81 Proof Rye Whiskey / Zitrone / Zucker / Rotwein	
RYE SOUR	16.-
Wild Turkey 81 Proof Rye Whiskey / Zitrone / Ahornsirup	
GENEVER SOUR	18.-
Zuidam Oude Genever / Zitrone / Supasawa / Rohrzucker / Bogart's Bitters	
MEZCAL SOUR	18.-
Mezcal Sacrificio / El Espolòn Tequila Blanco / Grapefruit-Cordial / Limette	
MONCH SOUR	16.-
Bénédictine DOM / Zitrone / Löwenzahnhonig / Orangenessenz / Aquafaba / Muskatnuss	

Heute zeichnet sich eine Bar nicht nur durch besondere Cocktail-Kreationen mit und ohne Alkohol aus, sondern auch durch ein kreatives Angebot an Softgetränken. Schon lange werden allseits bekannten Getränke wie Cola, Tonic Water, Fruchtsäfte & Co durch beliebte

Produkte wie Mate und Matcha ergänzt. Dazu kann sich eine Auswahl an hausgemachten, teils frisch zubereiteten Softgetränken wie Eistees und Limonaden gesellen und so das gewisse Etwas auf einer gut sortierten Getränkekarte ausmachen.

LIMONADE	4.5/6.5
Hausgemacht / offen 30cl / 50cl	
Mandarine / Brombeere / Ingwer-Zitrone / Grapefruit	
HIBISKUS-EISTEE	4.5/6.5
Hausgemacht / offen 30cl / 50cl	
MATE-HANF-EISTEE	4.5/6.5
Hausgemacht / offen 30cl / 50cl	
MATCHA LIMETTE	6.-
Seicha / Flasche 33cl	
EL TONY MATE	6.-
Flasche 33cl	
SODA	3.-/5.-
offen 30cl / 50cl	
CITRO	4.5/6.5
Adelbodner / offen 30cl / 50cl	
SINALCO COLA	4.5/6.5
Offen 30cl / 50cl	
SPICY GINGER	4.5
Thomas Henry / Ginger Beer / offen 30cl	
APFELSAFT	4.5
Offen 30cl	
ORANGENSAFT	4.5
Offen 20cl	

CLUB · BURGERS · COCKTAILS

K