

SPEISEKARTE

Starters

EDAMAME (v) 8.5
mit Fleur de Sel

PIMIENTOS DE PADRÓN (v) 9.-
mit Fleur de Sel

TOMATEN-HUMMUS (v) 9.-
mit Fladenbrot serviert

CRISPY FRIED CHICKEN MIT FRIES 21.-
Seeländer Pouletbrust im Pankomantel und Country Fries oder Sweet Potato Fries / Curry Mayo

SEASON SALAD (v) 13.-
Kopfsalat / Rucola / Lollo Salat / Kernen-Crunch / Radieschen-Pickles / Löwenzahnhonig-Senf-Vinaigrette

Salads

KAPITEL SEITAN TELLER (v) 24.-
Hausgemachter Seitan / Tomaten-Hummus / Asian Coleslaw / Marktsalat / Kapitel Pickles / Minze-Yoghurt-Sauce / Ajvar / Zitrone / Fladenbrot

GADO-GADO-SALAT (v) 19.-
Kopfsalat / Gerösteter Brokkoli / Mungobohnensprossen / Peperoncini / Limetten-Filet / Koriander / Löwenzahnhonig-Dressing

Burgers*

CLASSIC BURGER 25.-
Gantrisch-Burger (150g) / Truebschachener Speck / Spiegelei / Zwiebel / Cocktailsauce / Lollo Salat / Kapitel Bun / (mit Jumi-Schlossbergkäse + 2.50)

PORK BELLY BURGER 24.-
Aaretaler Duroc Schwein / Teriyakisauce / Chun Hee Kimchi / Rüebl-Pickles / Frühlingzwiebeln / Röstzwiebeln / Koriander / Kapitel Bun

GADO GADO BURGER (v) 24.-
Pulled Planted / Erdnussauce / Brokkoli geröstet / Brokkoli-Strunk-Salat / Frühlingzwiebeln / Mungobohnensprossen / Peperoncini / Limettenfilet / Erdnuss-Crunch / Koriander / Kapitel Bun

SEITAN GRILL BURGER (v) 25.-
Hausgemachter Seitan / Grill-Peperoni / Ajvar-Aiolisauce / Charly's Chimichurri / Zucchetti / Lattich / Röstzwiebel / Rote Zwiebel / Kapitel Bun

MELANZANI BAO BUN (v) 24.-
Crispy Champignon / Grill-Aubergine / Zucchetti-Ingwer-Crème / Zwetschge-Miso / Zucchetti / Zwetschge / Frühlingzwiebeln / Kernen-Crunch / Rucola / Steamed Bun

PULLED BEEF BAO BUN (a. W. v.) 25.-
Pulled Rind / Wasabi-Mayo / Chili-Glasur / Gebratener Chinakohl / Gurken-Rüebl-Ingwer-Salat / Rote Zwiebeln / Sesam-Crunch / Koriander / Steamed Bao Bun

*Burger mit glutenfreiem Bun von Jovi's Bern erhältlich: +3.-

Sides

ASIAN COLESLAW SALAD (v) 9.-

SIDE SALAD (v) 8.-

COUNTRY FRIES (v) 7.-/12.-

ONION RINGS 8.-/14.-

SWEET POTATO FRIES (v) 8.-/14.-

Sauces (v): Minze-Joghurt, Aioli, Curry-Mayo, BBQ

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mwst.

Take-Away Preise: Burger – CHF 2.- / Beilagen – CHF 1.-

Alles Fleisch stammt aus der Schweiz

SAISONGETRÄNKE

Drinks

ARANCIATA 12.-
Hausgemachter Orangenliqueur / Thomas Henry Tonic Water / Zitrone / Orangenchip

GISELLE SPRIZZ 12.-
Giselle Apéritif Naturel / Fine Coing Quittenbrand / Limetten-Limo / Limetten-Chip

GIMLET GALAXIS 16.-
Mint infused Beefeater Gin / Supasawa / Zucker / Butterfly Pea Flower infused Ice

YUZU SOUR 16.-
Île Four Yuzu Sake / Kapitel Vodka / Yuzusaft / Mandarine / Limette / Aquafaba / Korianderblatt

ESPRESSO MARTINI 16.-
Bollwerk Vodka / Lignell & Piispanen Crafted Cold Brew Coffee Liqueur / Espresso / Kaffeebohne

NEGRONI DIABLERETS 16.-
Flor de Cana Ron / Carpano Antica Formula Vermouth / Bitter Diablerets Apéritif Suisse / Luxardo Bitter Bianco / Orangenzeste

BLOODY MARY (ohne Alkohol, optional mit Bollwerk Vodka) 9.-/16.-
Demeter Beutelsbacher Tomatensaft / Zitrone / Cenovis / Hot Sauce / Sellerieschaum / Pfeffer / 1 Stange Sellerie

Wein

UN GRAIN DE FOLIE 8.-/54.-
Rosé-Wein, unfiltriert / 2021 / Carignan, Macabeu, Syrah / Domaine Mamarûta / Languedoc / FR / 10.5 vol. %

SCHÖNER VON BOSKOOP 6.-/38.-
Cidre, Flaschengärung / 2021 / Berner Boskoop / Heftig / Bern / CH / 6.2 vol. %

LIMONADE 4.5/6.5
Hausgemacht / offen 30cl/50cl
Limette / Erdbeere / Ingwer-Zitrone / Grapefruit

Wasser für Wasser: für so viel Wasser wie's braucht / pro Person (still oder laut) 3.-