

# Frühlingskarte



## Starters

- ① **Edamame** 8.5  
*mit Fleur De Sel*
- ① **Dörrtomaten-Hummus** 9  
*mit Fladenbrot Serviert*
- ① **Crispy Fried Champignon** 12  
*Hausgemachte Panierte Panko-Champignon / Aioli*
- Crispy Fried Chicken mit Fries** 21  
*Seeländer Pouletbrust im Pankomantel mit Country Fries oder Sweet Potato Fries / Curry Mayo*

## Salads

- ① **Kapitel Seitan Teller** 24  
*Hausgemachter Seitan / Tomaten-Hummus / Asian Coleslaw / Marktsalat / Kapitel-Pickles / Minze-Yoghurt-Sauce / Ajvar / Zitrone / Fladenbrot*
- ① **Asparagus Salad** 23  
*Kapitel Salat / Gerösteter Spargel / Safran-Aioli / Kernen-Crunch / Rettich-Pickles / Balsamico-Zwiebel-Vinaigrette*

## Burgers\*

- Classic Burger** 25  
*Gantrisch-Rind (150g) / Truebschachener Speck / Spiegelei / Zwiebel / Cocktailsauce / Lollo Salat / Kapitel Bun / (mit Jumi-Schlossbergkäse + 2.50)*
- Pulled Beef oder ① Pulled Planted Burger** 25  
*Pulled Rind oder Pulled Planted / Wasabi-Mayo / Chili-Glasur / gebratener Chinakohl / Gurken-Rüebli-Ingwer-Salat / Rote Zwiebeln / Sesam-Crunch / Koriander / Kapitel Bun*
- ① **Classic Seitan Burger** 24  
*Hausgemachter Seitan / Tzatziki / Cocktailsauce / Fenchel-Pickles / Gurken-Pickles / Rote Zwiebel / Röstzwiebeln / Eisbergsalat / Kapitel Bun*
- ① **Asparagus Bao Bun** 25  
*Gerösteter Spargel / Safran-Aioli / Balsamico-Zwiebel-Vinaigrette / Mönchsbart / Kernen-Crunch / Gebratnem Chinakohl / Rettich-Pickles / Kernen-Crunch / Balsamico-Zwiebeln / Steamed Safran Bun*
- ① **Lucky Leek Bao Bun** 25  
*Crispy Tofu / Szechuanpfeffer-Lauchcrème / Teriyaki / Karamellisierter Lauch / Asia Coleslaw / Frühlingzwiebeln / Rucola / Kernen-Crunch / Steamed Bao Bun*
- Pork Belly Bao Bun** 25  
*Aaretaler Duroc Schwein / Teriyakisauce / Chun Hee Kimchi / Rüebli-Pickles / Frühlingzwiebeln / Röstzwiebeln / Koriander / Steamed Bao Bun*

## Sides

- ① **Asian Coleslaw Salad** 9
- ① **Side Salad** 8
- ① **Country Fries** 7/12
- Onion Rings** 8/14
- ① **Sweet Potato Fries** 8/14
- ① *Sauces: Minze-Joghurt, Aioli, Curry-Mayo, BBQ*

## Drinks

- ① **Veronese** 8 (ohne Alkohol)  
*Crodino Biondo / Thomas Henry Tonic Water / Limette*
- Yeaah Seltzer** 8  
*Hard Seltzer / Dose 33cl  
Holunderblüte, Passionsfrucht oder Grapefruit*
- Aranciata** 13  
*Hausgemachter Orangenlikör / Thomas Henry Tonic Water / Zitrone / Orangenchip*
- Purple Soil** 16  
*Mezcal / Randenlikör / Supasawa / Agavendicksaft / Randenchip / Rosa Pfeffer*
- Earl Greyhound Fizz** 16  
*Earl Grey Tea infused Bollwerk Vodka / Grapefruitsaft / Rosmarinsirup / Limettensaft / Soda*
- Yuzu Sour** 16  
*Île Four Yuzu Sake / Kapitel Vodka / Yuzusaft / Mandarine / Limette / Aquafaba / Korianderblatt*
- Kite Runner** 16  
*Beefeater Gin / Safran / Zitrone / Rosenblütenwasser / Orangenblüte / Aquafaba / Soda*
- Golden Americano** 14  
*Luxardo Bitter Bianco / Mancino Vermouth Bianco Ambrato / Zitrone / Soda / Zitronenzeste*

## Weine

- Tot Blanc** 8/54  
*Weiss / 2021 / Celler Tuets / Chenin blanc, Grenache blanc, Macabeo / Alt Camp Catalunya / Spanien / 10.5 vol. %*
- Zuru Zuru** 9/59  
*Orange / 2022 / Domaine Mamarûta / Muscat d'Alexandire / Languedoc / Frankreich / 12.5 vol. %*
- Un Grain de Folie** 7.5/49  
*Rosé / 2022 / Domaine Mamarûta / Carignan, Syrah / Languedoc / Frankreich / 12 vol. %*
- Tot Negre** 8/54  
*Rot / 2021 / Celler Tuets / Syrah & Tempranillo / Alt Camp Catalunya / Spanien / 11.5 vol. %*
- Schöner von Boskoop** 6/38  
*Cidre, Flaschengärung / 2021 /nBerner Boskoop / Heftig /Bern / CH / 6.2 vol. %*

## Limos

- ① **Limonade** 5/7  
*Hausgemacht / offen 30cl/50cl  
Limette / Ingwer-Zitrone / Mandarine / Grapefruit*
- ① *Wasser für Wasser 3.5 : für so viel Wasser wie's braucht pro Person (still oder laut)*

① Vegan

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

Alles Fleisch stammt aus der Schweiz  
Bei Fragen zu Allergien geben wir gerne Auskunft

① Ohne Alkohol