



bistro

Café & Chocolat

Les mélanges de cocuma caffè à Bienne sont torréfiés au feu de bois.

Espresso / Ristretto	3.90
Espresso Macchiato / Cortado	4.20
Café Crème / Caffè Americano	4.20
Espresso Doppio	4.50
Doppio Bottomless – 21 g de café	5.00
Cappuccino «Milanese» – 1,5 dl, 1 Espresso	4.40
Cappuccino – 2 dl, 1 Espresso	4.60
Flat white – 2 dl, 1 Doppio Ristretto	5.20
Latte macchiato – 2 dl / 3 dl	5.20 / 5.80
Café filtre – 1.6 dl / 12 g de café, mit Kalita Filter	4.90
Espresso / Café du moment	4.10 / 4.40
Espresso doppiodu moment	5.00
Café Corretto	6.50
Carajillo	6.50
Chocolat chaud – 30 g Togo 68% Cacao, bio & fair trade	5.00
Chocolat au gingembre	5.50
Chocolat avec 1 Espresso	7.00
Chocolat au Rhum – 2 cl Rum Brugal Extra viejo 8 years	7.50
Chocolat exagéré – 60 g de chocolat, Togo 68% Cacao	7.00
Chocolat froid – 2 dl	5.00
Chocolat pour les enfants	4.00
Poudre de chocolat, 39% Cacao, bio & fair trade	

Alle Getränke werden mit Bio Vollmilch hergestellt.

Toutes les boissons son produites avec du lait entier biologique.

Produits alternatifs (bio):

Lait de soja, boisson de riz et amandes, boissain d'avoine, kein Aufpreis.

Thé & Boissons Spéciales

Théière / Teekrug 4 dl 5.50

À l'emporter / Zum Mitnehmen 3 dl 4.50

Bio Assam Hathikuli – Indien

Mittelkräftig, grossblättrig und leicht malzig, 2-4 Minuten

Bio Bancha Grüntee – Japan

Frisch, leicht herb und mild, 4-5 Minuten

Jasmin Dragon Phoenix Pearls – Chine

Doux, aromatique et floral, 6-8 Minuten

Milky Oolong – Chine

Doux, crémeux, aux notes lactées, 4-6 Minuten

Earl Grey Special – Indien

Feinster Darjeeling second flush mit Bergamotte aus Italien, 3-4 Minuten

Bio Pfefferminze – Schweiz

Wohlriechende Pfefferminze aus dem Napfgebiet

Verveine florale – Suisse

Eisenkraut, Hagebutten, Schlüsselblumen, Ringelblumen, Minze, Malvenblüten / Verveine, cynorrhodon, primevère, souci, menthe, mauve

Gingembre – Citron chaud 5.00

A base du cold pressed gingershot de «junie juice»

Mit Bio-Honig von Gaicht, Twann

African Chai Latte 5.50

Grüner Honeybush (ZA), Grüner Rooibos (ZA), Orangenstücke, Kakaostücke, Cannelle, Ingwer, Verveine, Cardamom, Nelke, Rosa Pfeffer, Vanillestücke, Rosenblütenblätter, mit Honig und Bio Vollmilch*

Golden Milk 6.00

Ancienne recette ayurvédique, mélange de curcuma, poivre noir, cardamome, cannelle, gingembre, noix de muscade et safran avec du lait d'amandes et du miel bio.

*Auch mit Sojadrink, Reis-Mandeldrink oder Haferdrink in Bioqualität.

Thé Froid & Sirop

	2 dl	3 dl
Thé froid Farel – Mélange de fruits et herbes suisses, sucre de canne bio, jus de citrons	3.80	4.80
Mate Farel – Erva mate torréfiée du Brésil Bio Rohrzucker, ein Schuss Limette	3.80	4.80
Limonade au gingembre et citron A base du cold pressed gingershot de «junie juice», avec ou sans gaz	3.80	4.80
Sirop de Bienne et alentour – Avec ou sans gaz Pruneaux - Cannelle bio Menthe marocaine bio Fleurs de sureau du plateau de Diesse	3.50	4.50

Jus

	2 dl	3 dl
Orange pressée «junie juice»	5.00	6.00
Cold pressed juices, all organic, l'offre du jour en vitrine	2.5 dl	5 dl
Ginger-Lemon Shot with honey – 60 cl	8.00	13.00
Curcuma-Ginger-Apple Shot – 60 cl		6.00

Eau & Limonades

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Acqua Farel Biennoise pression Mit oder ohne Gas, Bieler Wasser	2.70	3.30	5.00	7.50
Gents Swiss Roots Tonic Water – Bouteille 2 dl				4.50
Gents African Roots Ginger Ale – Bouteille 2 dl				4.50
Gents Swiss Roots Bitter Lemon – Bouteille 2 dl				4.50
Orangina original – Bouteille 2.5 dl				5.00
Chinotto Polara – Antica Ricetta Siciliana, Bouteille 2.75 dl				5.00
Vivi Kola/Vivi Kola Siro – Bouteille 3.3 dl				5.00
Adelbodner Citro – Bouteille 3.3 dl				5.00
Bänz – Apfel oder Himbeere aus der Region, Bouteille 3.3 dl				5.00

A Manger

Petit déjeuner / Frühstück M L*
Samstag, Sonntag & Feiertage, 9h – 16h 11.00 18.00
Yogourt et fruits avec Farel Granola, Tresse, Pain d'épautre,
Bagel*, Confiture, Beurre, Fromage*, Charcuterie*

Antipasti dans les verres Weck 3.50 – 8.00
Bio Oliven, Humus vom Heitere Fahne*, Tapenaden*,
Ofengemüse*, Bio Kräuter-Formaggini*
*begleitet von feinem Ur-Dinkelbrot

Bagel 8.00 – 14.50
von den Bagelboys in Zürich
Von vegan bis carnivore, wechselnde Angebote

Focaccia dès 7.50
Un pain unique fait maison à déguster nature avec de l'huile
d'olive ou farci avec des délices divers / l'offre du jour en vitrine

Salat / Salade 12.50
Eine Schüssel Salat für Dich ganz alleine (300g)
Täglich wechselndes Angebot, mit feinem Ur-Dinkelbrot

Suppe / Soupe 5.00* / 11.00
Création saisonnière du jour de notre équipe de cuisine
Von crémig mild bis würzig wild
*Kalte Suppe im Weckglas

Quiche 11.00 – 14.00
L'offre du jeudi, selon des recettes délicieuses

Gâteaux & Douceurs / Kuchen & Süssigkeiten 3.50 – 5.00
Notre passion – votre plaisir
L'offre du jour en vitrine

**Soweit möglich verwenden wir biologisch angebaute
Zutaten aus der Region**
Poulet, Mostbröckli und Rohschinken: CH / Salame piccante: IT

Allergies et intolérances: Unser Team gibt gerne Auskunft
Notre équipe vous donne volontiers des renseignements

Bière

En pression

Petite – German Lager	2 dl	3 dl	5 dl
Blonde de WhiteFrontier Brewery, Martigny	4.00	5.00	7.00
La bière du moment	4.40	5.50	7.70
Wechselnde Spezialitäten aus der Region			

En bouteille

Marmotte, La Blonde – 5.2 % vol.			3.3 dl
La blonde fruitée, brassée à la Bieler Altstadt			5.00
Ayinger Urweisse – 5.8 % vol.		5 dl	7.00
La blanche ambrée de la Bavière			
Black Bier – Dry Stout, 5.0 % vol.			5.00
Das Schwarze von der Bier Factory Rapperswil SG			
Red Pale Ale – 6.5 % vol.			7.00
Bière rousse de style irlandais de la Brasserie BLZ, Orvin			

D'horizons lointains

La chouffe – Belgisches Starkbier, 8 % vol.			3.3 dl
Ungefiltertes Helles von der Brauerei d'Achouffe, Belgien			7.00
Daura – Sans gluten, 5.4 % vol			6.00
Premium Lager Bier von der Brasserie Estrella-Damm, Barcelona			

Vin

Blanc 1 dl 7.5 dl
Chasselas – Christian Vessaz, Vully, 2017 5.50 36.00

Unsere Referenz an einen der überregional besten Winzer.
Die Demeter Weine von Ch. Vessaz werden dank ihrer über-
durchschnittlichen Qualität regelmässig prämiert.

Isolano – Catarrato, Cooperative Valdibella, IGT Sicilia, 2016 6.50 42.00

Vin naturel à la fermentation spontanée produit par une
cooperative socio-écologique.

Le blanc du moment

Trouvailles, Spezialitäten, Neuheiten, Perlen: Wir finden immer
etwas Feines, nah oder fern, um Deinen Moment zu verschönern

Rouge

Syrah – Domaine les Faunes, Dardagny, AOC Genève, 2016 6.50 42.00

Sur les flancs des collines qui entourent le Lac Léman,
les frères Frédéric et Ludovic Mistral du domaine «les faunes»
cultivent – entre autres spécialités – ce Syrah séduisant.

Pantun – Primitivo, IGT Salento, 2015 7.00 45.00

Dieser biodynamische Rotwein aus Apulien verbringt nach
sechs Monaten im Stahltank zwölf Monate im Eichenfass.
Jutta und Mimmo sorgen seit dem Jahr 2000 für Charakter
in der Flasche.

Le rouge du moment

Trouvailles, spécialités, nouveautés, petites perles:
nous trouvons toujours le mets, d'ici ou d'ailleurs, qui rendra
ton moment savoureux.

Mousseux

Prosecco Brut DOC 8.00 45.00

Cantina la Costa, Treviso, Veneto, IT
Des raisins de viticulture biologique - sorte «glera» – sont la base
de ce vin mousseux frais et désaltérant.

Apéritif & Digestif

	4 cl
Jsotta Vermouth bianco – 17 % vol.	5.50
Vermouth De Gents – 18.5 % vol.	6.00
Cynar – 16.5% vol.	5.50
Campari – 23% vol.	6.00
Campari Orange – avec du jus pressé	9.00
Suze l'Originale – 20 % vol.	6.50
Pastis Henri Bardouin – 45 %vol.	8.50
Weisswein gespritzt – 1dl Chasselas avec de l'eau gazeuse ou citro	6.50

Cocktails

Aperol Spritz	11.00
1dl Prosecco Treviso, 4cl Aperol, eau gazeuse, orange	
Whisky Cola	11.00
4 cl de Maker's Mark Bourbon, Vivi Cola	
Suze Tonic	9.00
4 cl de Suze, Gents Tonic	
Gin Tonic	12.00
4 cl de Hendrick's Gin, Gents Tonic, Gurke	
Espresso Martini	11.00
Espresso, Liqueur de café, Vodka	
Negroni	12.00
3 cl Hendrick's Gin, 3 cl Campari et 3 cl Vermouth de Gents	
Old Fashioned	12.00
6 cl Maker's Mark Bourbon, sucre, zeste d'orange et Angostura bitter	
Dry Martini	12.00
5 cl de Hendrick's Gin, 1 cl Vermouth dry et olives	
Biel/Bienne Mule	12.00
4 cl Vodka, jus de citron, Gents African Roots Ginger Ale	

Spiritueux

<u>Gin</u>	2 cl	4 cl
Hendrick's Gin – Great Britain, 44 % vol.	5.00	9.00
Ojo de Agua – Kallnach, 43 % vol.	6.00	11.00
Monkey 47 – Schwarzwald, 47 % vol.	6.00	11.00

Whisky

Säntis Malt – Suisse, 42 % vol.	6.00	11.00
Maker's Mark Kentucky Bourbon – USA, 45 % vol.	6.00	11.00
Kavalan Concertmaster Port Cask finished Single Malt Taiwan, 40 % vol.	7.00	13.00
Dalmore 18 years old – 43 % vol.	7.00	13.00

Weinbrand

Brandy Gran Duque d'Alba – Gran Reserva, 40 % vol.	6.50	12.00
Cognac Otard XO Gold – 40 % vol.	9.00	17.00

Eau de vie de Marc

Marc de Pinot Noir – Hubacher, Twann, 42 %	6.00	
Grappa La Bussianella – Distilleria Marolo, 44 % vol.	7.00	
Im Stahltank gereifte Grappa aus der weissen Freisa Traube		

Spiritueux divers

Quitten – 40 % vol.	6.00	
Vieille Prune – 40 % vol.	6.00	
Damasson rouge – 40 % vol.	6.00	

Alle Fruchtbrände stammen von der Brennerei Zürcher, Port

Xellent Swiss Vodka – Willisau, 40 % vol.	5.00	9.00
Cachaça Germana Heritage 10 years – Brésil, 40 % vol.	6.00	11.00
Vieille pendant 8 ans en fût de chêne français puis affinée durant deux ans en fût de Bálamo		
Rum Brugal Extra viejo 8 years – Dom. Rep. 38 % vol.	5.00	9.00
Rum Millonario Solera 15 years – Pérou, 40 % vol.	7.00	12.00
