



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 – 21g 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 / 12g de café, mit Kalita Filter	4.90
Espresso / Café du moment	4.10 / 4.40
Espresso doppio du moment	5.00
Café Corretto	6.50
Carajillo	6.50
Chocolat chaud – 30g Togo 68% Cacao, bio & fair trade	5.50
Chocolat chaud végétal – Reis-Mandelgetränk	5.50
Chocolat au gingembre	5.50
Chocolat avec 1 Espresso	7.50
Chocolat au Rhum – 2 cl Rum Brugal Extra viejo 8 years	7.50
Chocolat exagéré – 60g de chocolat, Togo 68% Cacao	7.50
Chocolat froid* – 2 dl	4.50
Chocolat pour les enfants*	4.00

* Poudre de chocolat, 39% Cacao, bio & fair trade

Alle Getränke werden mit Bio Vollmilch hergestellt.

Toutes les boissons sont produits avec du lait entier biologique.

Produits alternatifs (bio):

Boisson de soja, riz - amandes, et avoine

Thé & Boissons Spéciales

Théière / Teekrug 4 dl	5.50
À l'emporter / Zum Mitnehmen 3 dl	4.50

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 Assam Hathikuli – Indien

Mittelkräftig, grossblättrig und leicht malzig, 2 - 4 Minuten

Bio Pfefferminze – Schweiz

Wohlrichende Pfefferminze aus dem Napfgebiet

Verveine florale – Suisse

Eisenkraut, Hagebutten, Schlüsselblumen, Ringelblumen, Minze,

Malvenblüten / Verveine, cynorrhodon, primevère, souci, menthe, mauve

Gingembre – Citron chaud

5.50

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 boisson riz - amande et du miel bio.

Macha Soja Latte

Poudre Macha Bio (Corée du sud), Boisson de Soja (CH/EU)

6.00

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

Thé Froid & Sirop

	2 dl	3 dl
Thé froid Farel	4.00	5.00
Mélange de fruits et herbes suisses		
Mate Farel	4.00	5.00
Erva mate torréfiée du Brésil		
Limonade au gingembre et citron	4.00	5.00
A base du cold pressed gingershot de «junie juice», avec ou sans gaz		
Sirop de Bienne et alentour – Avec ou sans gaz	3.50	4.50
Pruneaux - Cannelle bio		
Menthe marocaine bio		
Fleurs de sureau du plateau de Diesse		

Jus

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

Eau & Limonades

	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Acqua Farel Biennoise pression	2.70	3.30	5.00	7.50
Mit oder ohne Gas, Bieler Wasser				
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
Sinalco Orange – Bouteille 3.3 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 / Zmorge vegetarisch ou végan	chlei hunger	viu hunger
Samstag, Sonntag & Feiertage, 9/10h – 16h	11.00	18.00

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

Bagel	8.00 – 12.50
von den Bagelboys, Zürich Vegan und vegetarisch, 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	11.00
Création saisonnière du jour de notre équipe de cuisine Von crémig mild bis würzig wild	

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

Gâteaux & Douceurs / Kuchen & Süssigkeiten	4.00 – 6.00
Notre passion – votre plaisir L'offre du jour en vitrine	

**Soweit möglich verwenden wir biologisch angebaute
Zutaten aus der Region**

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

Bière

En pression	2 dl	3 dl	5 dl
Petite – German Lager Blonde de WhiteFrontier Brewery, Martigny	4.00	5.00	7.00
La bière du moment Wechselnde Spezialitäten aus der Region	4.40	5.50	7.70
En bouteille			
Marmotte, La Blonde – 5.2 % vol. La blonde fruitée, brassée à la Bieler Altstadt			3.3 dl 5.00
Ayinger Urweisse – 5.8 % vol. La blanche ambrée de la Bavière		5 dl	7.00
Black Bier – Dry Stout, 5.0 % vol. Das Schwarze von der Bier Factory Rapperswil SG			6.00
Red Pale Ale – 6.5 % vol. Biere rousse de style irlandais de la Brasserie BLZ, Orvin			7.00
D’horizons lointains			3.3 dl
La chouffe – Belgisches Starkbier, 8 % vol. Ungefiltertes Helles von der Brauerei d’Achouffe, Belgien			7.00
Daura – Sans gluten, 5.4 % vol Premium Lager Bier von der Brasserie Estrella-Damm, Barcelona			6.00
Sans alcool			3.3 dl
Nuller – Egger Bier, Worb, 0 % vol. Vollmundiges, rundes, malzig - süssliches Spezialbier mit null Prozent. Hergestellt wird dieses Bier mit drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten.			5.00

Vin

Blanc	1 dl	7.5 dl
SYMPA – Chasselas, Hasler VINdividuel, Bielersee, 2017 Chasselas modern d’un caractère individuel, pour des moments sympa. In Umstellung auf biologischen Anbau.	5.50	36.00
Sauvignon Blanc – Adrian Klötzli, Twann, Bielersee AOC 2016/17 Ein schöner ‘Weisser’ von den Hängen über Twann. Un Sauvignon Blanc, comme il faut, d’une bonne structure avec des belles notes minérales.	6.50	42.00
Le blanc du moment Trouvaillen, Spezialitäten, Neuheiten, Perlen: Wir finden immer etwas Feines, nah oder fern, um Deinen Moment zu verschönern.		
Rouge		
Pinot Noir Classic – Cordula Morgenegg-Posch, Tüscherz, Bielersee, 2018 Ein schlanker Wein, plein de caractère, plein de tradition. Typisch Bielersee, elegant, überraschend, mit Passion gekeltert.	6.50	42.00
Sottoroccia – Mike Rudolph, Agno, TI, 2016 Merlot – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon Ein schöner Tessiner mit warmen Tönen, gewachsen auf den Anhöhen über dem Lago di Lugano.	7.00	45.00
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 Cantina la Costa, Treviso, Veneto, IT Des raisins de viticulture biologique – sorte «glera» – sont la base de ce vin mousseux frais et désaltérant.	8.00	45.00

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

Gin	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
