Joran

RESTAURANT DU PORT

BIELERSEE

# Getränkekarte

# Carte des boissons

*Genuss am See*

PLAISIR
AU BORD DU LAC

BIELERSEE-GASTRO AG

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

*Vins ouverts*

## WEISSWEIN

*Vin blanc*

| | |
|---|---|
| **Chasselas, Weingut Hämmerli, Ins 11.5 %** | **pro dl 6.60** |
| **Chasselas Barrique, Hubschmid, AOC Bielersee 11.9 %** | **pro dl 7.90** |
| **Sauvignon Blanc, Weingut Schlössli, Schafis 12.8 %** | **pro dl 7.50** |
| **Pinot Gris, Inselwy, Weingut Hämmerli, Ins 13.5 %** | **pro dl 7.50** |
| **Moment Inattendu, Vermentino (Rolle) Provence 12.5 %** | **pro dl 7.30** |
| **El Jardin de La Emperitriz, weisser Rioja Spanien 13.4 %** | **pro dl 7.00** |

## ROSÉWEIN

*Vin rosé*

| | |
|---|---|
| **Œil de Perdrix, Weingut Andrey, Schafis 12.7 %** | **pro dl 7.10** |
| **Rosé aus der Provence 12.5 %** | **pro dl 7.10** |

## ROTWEIN

*Vin rouge*

| | |
|---|---|
| **Pinot noir, Weingut Hämmerli Ins, AOC Bern 13.0 %** | **pro dl 7.10** |
| **La Passion (2020), Hämmerli Ins, AOC Bern 13.0 %** | **pro dl 7.50** |
| **Ripasso della Valpolicella DOC, Maso Maroni 14.0 %** | **pro dl 7.60** |
| **El Jardin de La Emperitriz tinto, Rioja Spanien 14.5 %** | **pro dl 7.70** |

# BIER

*Bière*

## OFFENAUSSCHANK

*Pression*

| | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|---|---|---|---|
| **Quöllfrisch Lager 4.8 % / Panaché** | | 5.00 | 7.10 |
| **Quöllfrisch Amber 5.0 %** | | 5.20 | 7.10 |
| **Monaco (Panaché mit Grenadin)** | | 5.10 | |

## FLASCHEN

*Bouteilles*

**Appenzeller Weizen, Weissbier / bière blanche** **7.60**

## BIERMISCH-GETRÄNK

*Boisson à base de bière*

**Red Ginger 2.4 %** **7.00**

## ALKOHOLFREIE BIERE

*Bière sans alcool*

**Quöllfrisch alkoholfrei / sans alcool, 3,3 dl** **5.30**

**Appenzeller Weizen, Weissbier / bière blanche** **7.60**

## LOCHER CRAFT BEERS

**Freefall alkoholfrei, 3,3 dl** **6.60**
*Mit einem würzigen, vollmundigen und malzbetonten Aroma*

**Mountain Pale Ale 4.5 %, 3,3 dl** **6.60**
*Obergäriges Mountain Ale mit Hopfen-Geschmack und Aroma*

**Mountain Spelt 4.8 %, 3,3 dl** **7.30**
*Obergäriges Speciality Grain mit hopfigem Geschmack, Würze aus Dinkel und bernsteinfarbener Trübung*

# KAFFEE, TEE, MILCH

*Café, thé, lait*

| | |
|---|---|
| **Kaffee / Café** | **4.70** |
| **Espresso, Ristretto** | **4.60** |
| **Schale / Café au lait** | **4.90** |
| **Espresso doppelt / Double espresso** | **6.20** |
| **Espresso macchiato** | **4.80** |
| **Cappuccino** | **5.10** |
| **Latte macchiato (mit Aroma + Fr. 0.75)** | **6.00** |

***Wir haben auch laktosefreie Milch /***
***Nous avons aussi du lait sans lactose***

| | |
|---|---|
| **Ovomaltine / Schokolade (kalt/warm) / Ovomaltine / Chocolat (chaud/froid), 2 dl** | **4.80** |
| **Milch warm / kalt / Lait chaud / froid, 2 dl** | **4.10** |

## TEEAUSWAHL

*Choix de thés / infusion*

| | |
|---|---|
| **Schwarztee, Grüntee, Pfefferminze, Hagenbutten, Eisenkraut, Früchtetee, Orange-Ginger**<br>*noir, vert, menthe, cynorrhodon, verveine, fruit, orange-gingembre* | **4.60** |

*aus Appenzell*

| | |
|---|---|
| **Caffè Corretto Grappa** | **6.20** |

# KALTE GETRÄNKE

*Boissons froides*

## OFFENAUSSCHANK

| | 3 dl | 5 dl |
|---|---|---|
| **Bielerseewasser gazeuse / non gazeuse** | 4.60 | 5.60 |
| **Bielerseewasser non gazeuse** | 4.60 | 5.60 |
| **Eistee vom Aescher AI / Thé froid** | 5.50 | 6.50 |
| **Henniez Gomméz** | 4.70 | 5.80 |
| **Goba Cola, Schorle, Rivella rot, Goba Citro** | 4.90 | 5.50 |

## IN DER FLASCHE (33CL)

*En Bouteille*

| | |
|---|---|
| **Goba Cola Zero, Rivella blau, Goba Orange** | **5.00** |
| **Orangensaft / Jus d'orange Michel** | **4.90** |
| **Grodino** | **5.50** |
| **Manzoni (alkoholfreier Bitter aus Appenzell)** | **5.10** |
| **Gents Tonic / Bitter Lemon (Schweiz)** | **4.90** |

### JETZT AKTUELL: TRAUBENSAFT-SCHORLE

**Alkoholfrei. Frisch. Regional.**

Aus Bielersee Pinot Noir-Trauben und Tafelwasser - leicht prickelnd, natürlich süss und ohne Alkohol. Die perfekte Erfrischung für Gross und Klein, stilvoll serviert aus Schafis.

# UNSERE APÉRO-EMPFEHLUNGEN

*Nos recommandations apéritives*

## NEU: RhabarBär mit Schaumwein

**mit / ohne Alkohol! - unser Hit!**

## MIT ALKOHOL

*avec alcool*

| | |
|---|---|
| **Unsere Sprizzer: Ingwerer-Sprizz, Framboise-Sprizz, Limoncello-Sprizz, Röteli-Sprizz, Scharfer Röteli** | **12.00** |
| **Hugo mit lokalem Holunderlikör und Schaumwein** | **12.00** |
| **1 Glas Prosecco Contessina (weiss), 1 dl** | **9.00** |
| **1 Glas Prosecco Contessina (Rosé), 1 dl** | **9.90** |
| **1 Glas Hausprosecco mit Aprikose und Inwersirup** | **10.00** |

## OHNE ALKOHOL

*sans alcool*

| | |
|---|---|
| **Manzoni-Sprizz (Beeren-Geschmack)** | **11.00** |
| **Hugo (Holundersirup mit alkoholfreiem Mauler** | **11.00** |
| **1 Glas alkoholfreier Schaumwein von Mauler** | **8.80** |
| **1 Glas alk.-freier Schaumwein mit Aprikose und Ingwer** | **9.90** |

## GEHEIM-TIPP

*Coup de cœur*

Ginger Red ist ein Apérogetränk auf der Basis von Ginger Beer (Bière au gingembre) mit Zusätzen von natürlichen Wurzelessenzen, Bitterorangen sowie erfrischendem Zitronensaft.

| | |
|---|---|
| **Im Rotweinglas als Apéro serviert** | **6.50** |