

Bier Bière

VOM FASS PRESSION

Blonde La Patriote
Freiburgermanufaktur
2.5 dl, 4.6 / 5 dl, 8.0

Blonde
Cardinal
2.5 dl, 4.0 / 5 dl, 7.5 /
15 dl, 20.0

Weissbier Ma Biche
Freiburgermanufaktur
2.5 dl, 4.8 / 5 dl, 8.50

Panaché
Cardinal
2.5 dl, 4.0 / 5 dl, 7.5

Guinness
2.5 dl, 5.0 / 5 dl, 9.0

Kilkenny
2.5 dl, 5.0 / 5 dl, 9.0

Magners Cider
2.5 dl, 5.5 / 5 dl, 9.0

FLASCHEN BOUTEILLES

Punk IPA
Brewdog
3.3 dl, 7.0

Amber Main du Roi
Freiburgermanufaktur
3.3 dl, 7.0

Bärner Müntschi
3.3 dl, 6.0

Ginger Beer
Appenzeller Bier
3.3 dl, 7.0

Original Pale Ale
Coopers Brewery
3.3 dl, 7.0

Pepite Pale Ale
Dr. Gabs Lausanne
3.3 dl, 7.5

Corona
3.3 dl, 6.0

Alkoholfrei
Feldschlösschen
3.3 dl, 5.5

Flams 17.5

SPECK, LARD

Speck, Lauchzwiebeln, Portulak, Gruyère & Vacherin, Crème Fraîche / *lard, oignons tiges, pourpier, Gruyère & Vacherin, crème fraîche*

SCHINKEN, JAMBON

Rohschinken, Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Portulak, Gruyère & Vacherin, Crème Fraîche / *jambon cru, tomates cerises, oignons tiges, pourpier, Gruyère & Vacherin, crème fraîche*

WURST, SAUCISSE

Chorizo, Lauchzwiebeln, Portulak, Gruyère & Vacherin, Crème Fraîche / *Chorizo, oignons tiges, pourpier, Gruyère & Vacherin, crème fraîche*

GRÜN, VERT

Peperoni, Cherrytomaten, Pesto, Lauchzwiebeln, Portulak, Gruyère & Vacherin, Balsamico, Crème Fraîche / *peperoni, tomates cerises, pesto, oignons tiges, pourpier, Balsamico, Gruyère & Vacherin, crème fraîche*

NUTTELA-BANANA

Nuttela, Bananen, Mandeln & Crème Fraîche / *Nutella, banane, amandes & crème fraîche*

Tapas 19.50

PLÄTTLI, PLANCHETTE

Kräuterspeck, Saftbierschinkli, Pfefferschüblig, Käse, Brot & Dip / *Lard aux herbes, jambon à la bière, saucisson au poivre, fromage, pain & Dip*

Dessert 9.50

MMMHHH...

Holzofen-Meringues mit Greyerzer Doppelrahm / *Meringues du four à bois à la crème double de Gruyère*

QUELLEN

SOURCES

Wurst, Saucisse
Metzgerei Pauli,
Murten

Rohschinken,
Jambon cru
Speck, Lard
Metzgerei Aeberhard,
Ried b. Kerzers
Metzgerei Fuster,
Turbenthal

Brot, Pain
Zum Buttergipfel,
Murten

Meringues
Spécialités de la
Gruyère M. O.
Seydoux, Gumefens

Allergien? Fragen
Sie unser Personal

Heiss Chaud

KAFFEE & MILCH

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.0
Milchkaffee Bio Milch	4.5
Doppio Espresso	6.0
Capuccino Bio Milch	5.0
Latte Macchiato Bio Milch	5.5
Ovomaltine Bio Milch	5.0
Caotina Bio Milch	5.0

LÄNGGASSTEE

Berner Rose, Earl Grey,	4.5
Verveine, Jasmine Pearl,	
Menthe du Maroc, Ginger	

MIT SCHUSS

Irish Coffee	9.5
Café Baileys	8.0
Tee mit Rum	7.5
Kaffee Lutz	7.5

Kalt Froid

OFFEN

	3dl	5dl
Mineral mit / ohne	4.2	6.0
Coca Cola / Zero	4.2	6.0
Ice Tea	4.2	6.0
Citron	4.2	6.0
Apfelschorle	4.2	6.0
Holunder	4.2	6.0

FLASCHEN

Sinalco	3.3 dl	5.0
Rivella Rot	3.3 dl	5.0
Fever Tree Tonic	2 dl	5.0
Fever Tree Ginger Ale	2 dl	5.0
Fever Tree Lemon	2 dl	5.0
Fever Tree Ginger Beer	2 dl	5.0
Sanbitter	1 dl	5.0
Orangensaft	2 dl	5.0
Red Bull	2.5 dl	6.0
Mate Charitea	3.3 dl	6.0

Café Gourmand

Kaffee, Espresso oder Tee

mit Mini-Holzofen-Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Café, Espresso ou Thé

avec mini-meringues du four à bois à la crème double de Gruyère

9.5

QUELLEN

Bio Milch, Lait Bio

SOURCES

Anita & Stefan Krähenbühl, Hof am Murtensee

Drinks

SPARKLING

Rosato & Bubbles / 12.0

Martini Rosato, Tonic, Prosecco, Grapefruit

Hugo / 8.0

Prosecco, Holunder, Minze, Zitrone, Soda

Aperol Spritz / 8.5

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Lillet Spritz / 8.5

Lillet Blanc, Prosecco, Soda

Vully Spritz / 6.0

Vully Chasselas, Zitrone, Limonade

Pimm's No. 1 / 9.5

Pimm's, Zitrusfrüchte & Ginger Ale

ALKOHOLFREI

St-Tropez / 8.0

Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Grapefruitsaft & Lime

Drinks

SIGNATURE COCKTAILS

Moscow Mule / 12.0

Vodka, Lime & Ginger Beer

Mojito / 12.0

Rum, Limette, Zuckersirup, Minze, Soda

Caipirinha / 12.0

Cachaça, Limette, Zuckersirup

Amaretto Sour / 12.0

Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup

Dark & Stormy / 12.0

Rum, Lime & Ginger Beer

Porto Loco / 12.0

White Porto, Tonic, Orange & Rosmarin

Apéritif Shots

OFFEN	cl	CHF
Martini Bianco, Rosato, Rosso	4	5.0
Campari	4	7.0
Suze	4	7.0
Pastis 51	4	7.0
Amaretto	4	7.0
Baileys	4	7.0
Malibu	4	8.0
Appenzeller	4	7.0
Passoa	4	8.0
Ramazotti	4	7.0
Mandarinetto & Lime	4	8.5
Berner Matte Absinthe	4	8.0
SHOTS	cl	CHF
Jägermeister	2.5	5.0
Saurer Apfel	2.5	5.0
Saure Zunge	2.5	5.0
Gisela Kamikaze	2.5	5.0
Orgasmus	2.5	5.0

Gebranntes Spiritueux

URS HECHT

GUNZWILER DESTILLATE

Vieille Williams Barrique / 2 cl, 8.5

Vieille Prune Barrique / 2 cl, 8.5

Vieille Abricot Barrique / 2 cl, 8.5

Berner Rosenapfelbrand Barrique / 2 cl, 8.5

GRAPPA

Solera di Solera / 4 cl, 8.5

COGNAC

Cognac Rémy Martin V.S.O.P. / 2 cl, 8.0

Cognac Meukow X.O / 2 cl, 15.0

TEQUILA

Corralejo Pure Agave Reposato / 4 cl, 8.5

Rum Wodka Whisky

RUM

Bacardi Carta Blanca

4 cl, 9,5

Havana Club Especial

4 cl, 12.0

Diplomatico 12^{y.o.}

4 cl, 13.0

Lazy Dodo Mauritius Island

4 cl, 13.0

WODKA

Berner Matte Wodka

4 cl, 9,5

Trojka Green / Red

4 cl, 9,0

Berner Matte Organic Wodka

4 cl, 12.0+

WHISKY

William Lawson's

4 cl, 9,5

Glenfiddich 15^{y.o.}

4 cl, 15.0

Oban 14^{y.o.}

4 cl, 15.0

Ardbeg 10^{y.o.}

4 cl, 15.0

Lagavulin 16^{y.o.}

4 cl, 15.0

Jack Daniel's Old No. 7

4 cl, 11.0

Jameson

4 cl, 11.0

Gin

GIN

Bombay Sapphire - UK

Schweppes Tonic & Lime, 4 cl, 9.5

Hendrick's Gin - SCO

FT* Tonic & Cucumber, 4 cl, 13.5

Monkey 47 - DE

FT Tonic & Orange Peel, 4 cl, 15.0

Mombasa Club Strawberry - ES

FT Tonic & Orange Peel, 4 cl, 13.5

Berner Matte Dry - CH

FT Tonic & Orange Peel, 4 cl, 15.0

Berner Matte Slow Gin - CH

FT Tonic & Rosmarin, 4 cl, 13.5

Generous Organic - FR

FT Ginger Beer & Lime, 4 cl, 15.0

Pink Pepper - FR

FT Tonic & Apple chips, 4 cl, 15.0

Deux Frères - CH

FT Tonic & Rosmarin, 4 cl, 15.0

Boatyard Old Tom Barrique - IE

FT Ginger Ale & O. Peel, 4 cl, 15.0

Normindia Apple Gin - FR

FT Tonic & Apple chips, 4 cl, 13.5

Erika Honey Gin - FR

FT Tonic & Rosmarin, 4 cl, 13.5

Mr. Green Cannabis Gin - CH

FT Tonic & Lemon Peel, 4 cl, 14.5

* FT = Fever Tree

Weiss Blanc

VULLY	1 dl	7,5 dl
Chasselas , Renaud Burnier, 2018	4.0	/
Chardonnay , Renaud Burnier, 2018	7.0	49.0
Pinot Gris , Château de Praz, 2018		58.0
Sauvignon Blanc , Château de Praz, 2017	7.9	58.0
Chasselas de Fichillien , Cru de l'Hôpital, 2018		53.0
Pinot Blanc , <u>Château de Praz</u> , 2018		59.0

SCHWEIZ, SUISSE	1 dl	7,5 dl
Petite Arvine , Grand Métral, 2018		49.0
Johannisberg , Selection M, 2018		56.0
Dézaley Grand Cru AOC , Chasselas, <u>Domaine de l'Hôpital</u> , 2017		59.0

FRANKREICH, FRANCE	1 dl	7,5 dl
Sancerre , Sauvignon Blanc, <u>Domaine Girard</u> , 2016	7.9	58.0

Rosé, Prosecco, Moscato, Champagne

	1 dl	5 dl
Rosé du Vully , Pinot noir, <u>Château de Praz</u> , 2018	6.5	32.5

	1 dl	7,5 dl
Prosecco , Glera, <u>Casa dei Farive</u>	7.5	49.0
Moscato d'Asti , <u>Cà du Giàj</u>	7.5	49.0
Champagne Brut , Chardonnay, Meunier, Pinot noir, <u>Laurent Perrier</u>		95.0
Champagne Brut Rosé , Chardonnay, Meunier, Pinot noir, <u>Laurent Perrier</u>		115.0

Rot Rouge

VULLY	1 dl	5 dl
Rochelière , Gamay, Garanoir, Gamaret, <u>Vieux Moulin</u> , 2016	5.0	25.0
Carré Noir , Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, <u>Vieux Moulin</u> , 2016		32.0
		7 dl
Le Châtelet , Gamaret, Diolinoir, <u>Domaine Burnier</u> , 2015		55.0
SCHWEIZ, SUISSE	1 dl	7,5 dl
Pinot Noir Salgesch , Pinot Noir, <u>Caves Montani</u> , 2016	6.5	45.0
SPANIEN, ESPAGNE		7,5 dl
Roda I Reserva , Tempranillo, <u>Bodegas Roda</u> , 2010		99.0
Matanegra Reserva DO , Riebera Duero, Tempranillo, <u>Pagos Matanegra</u>		59.0
ITALIEN, ITALIE	1 dl	7,5 dl
Bosco del Grillo , Merlot, S. Giovese, Sauvignon, <u>All'Uso</u> , 2016	6.5	42.0
Emilio Primo , Bolgheri, Terre del Marchesato, 2014–2015	7.9	49.0
Tenuta Vinolio , Merlot, S. Giovese, Sauvignon, <u>Tenuta Biserno</u> , 2017		79.0
Guado al Tasso , Sauvignon, Merlot, C. Franc, <u>Marchesi Antinori</u> , 2014		139.0
Tignanello , Sangiovese, C. Franc, Sauvignon, <u>Marchesi Antinori</u> , 2014		129.0
Le Serre Nuove , Merlot, Sauvignon, C. Franc, Pt. Verdot, <u>Ornellaia</u> , 2015		88.0
Terra di Monteverro IGT , Sauvignon, C. Franc, Merlot, Pt. Verdot, <u>Monteverro</u> , 2014		85.0
Saffredi IGT , Sauvignon, Merlot, PT. Verdot, <u>Fattoria Le Pupille</u> , 2014		99.0