

Kaffee

Kaffee Crème	Fr. 4.20
Espresso/Ristretto	Fr. 4.20
Espresso doppelt	Fr. 5.40
Cappuccino	Fr. 5.00
Milchkaffee	Fr. 4.30
Latte Macchiato	Fr. 5.20
Goldkorn Kaffee mit Schlagrahm und Dekoration	Fr. 5.50

... mit Schuss

Goldkorn Kaffee mit Schlagrahm und Schuss	Fr. 8.00
Western Kaffee mit Whisky (2 cl) und Schlagrahm	Fr. 8.00
Kaffee Zwetschge / Abricot / Chrüter (2 cl)	Fr. 6.50
Kaffee Haselnuss mit Schuss (Haselnusslikör und Schlagrahm)	Fr. 7.50
Mühlgeist-Kafi (4 cl)	Fr. 7.50

Milchgetränke

Ovo/Schoggi, 3 dl	Fr. 4.80
Ovo/Schoggi mélange, 3 dl	Fr. 5.20

Zum Kafi

Gantrischfrauen-Güezi assortiert. 3 Stück	Fr. 2.00
---	----------

Teespezialitäten

Fr. 4.80



Erdbeertraum (Früchtetee)

Hagebutte, Hibiskus, Erdbeer, Apfel, Rosenblüten und Erdbeerblätter.

Irma la Douce

Pfefferminze, Lavendel, Kornblumen.
Aus dem Puschlav. Bio.

Darjeeling Margarets Hope (Schwarztee)

Eleganter Schwarztee aus der hochwertigen sommerlichen second flush-Periode. Feinwürzig, hocharomatisch.

Jasmin Dragon Pearls (Grüntee)

Edelster Jasmintee. Die Teeblätter werden von Hand gerollt und zusammen mit echten Jasmin Blüten getrocknet.



Biohof Obereichi · 3148 Lanzenhäusern

Bio Kräutertees Naturpark Gantrisch

Stärnschnuppe

Frauenmantel, Spitzwegerich, Bohnenkraut, Holunderblüten, Kamillen, Malvenblüten, Kornblumen. Milder Tee ohne Minze.

Mondlicht

Orangenminze, Malven, Kornblumen, Waldmeister, Hopfen.
Lassen Sie sich von Farbe und Duft dieses Tees verzaubern.

Kalte Getränke:

Mineral, 33 cl. Fr. 4.80

Coca Cola, 33 cl. Fr. 4.80

Rivella rot & blau, 33 cl..... Fr. 4.80



Bänz Apfelschorle pur Fr. 5.50

Bänz Apfel mit Cassis Fr. 5.50

Bänz Apfel mit Rhabarber Fr. 5.50

ohne Kohlensäure

Sirup

vom Biohof Obereichi, hergestellt mit weniger Zucker und Zitronensäure als herkömmliche Sirupe. Erkundigen Sie sich nach dem aktuellen Aroma.

mit Leitungswasser 33 cl Fr. 3.80

mit Mineralwasser und Kohlensäure 33 cl Fr. 4.80

Bio Eistee «Alpenrose» von Swiss Alpine Herbs

Mit Alpenrose, Apfelminze, Pfefferminze, Aroniabeeren, Holunderbeeren, Zitronenmelisse u.a.

33 cl Fr. 4.50 / halber Liter Fr. 5.50

Kalter Kaffee Latte Fr. 4.50

Quellwasser Blattenheid 5 dl Fr. 3.00 / 1 Liter Fr. 5.00

Weisswein

Cuvée weiss Weingut Lenz, AOC Thurgau, **50 cl** Fr. 20.00

Bio/vegan, fruchtig, lieblich und im Gaumen erfrischend. 9.5 %

Lenz war Schweizer Bioweingut 2016 und 2018.

1 dl Fr. 6.00

2 dl Fr. 12.00

3 dl Fr. 17.00

Chasselas « La Pépité » AOC La Côte, **50 cl** Fr. 19.00

Grand cru d'Etoy, Domaine de Joliclos. Label Or Terravin 2017.

Ein Wein, der das Terravin-Label trägt, muss im Aussehen, in der

Nase und im Gaumen perfekt sein. Er muss typisch sein für sein

Terroir, seine Appellation und seine Rebsorte.

Seftiger «Lumi» AOC Thunersee, 2016, **75 cl** Fr. 43.00

Der Lumi Blanc de Noir (Cabernet Dorsa, Pinot Noir) aus unserer

Nachbargemeinde wird aus blauen Trauben gepresst. Duftig und

intensiv in der Nase nach Melone, Weichseln und Hibiskus, erfrischend

im Gaumen und nachhaltig im Geschmack. Mehrfach ausgezeichnet.

12.8 %



Prosecco Val d'Oca DOC, **20 cl** Fr. 12.50

Rotwein

«Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein
mehr, sondern kostet Geheimnisse» Salvador Dalí

Pinot Noir, AOC Schaffhausen, **50 cl** Fr. 25.00

Sortentypisch und sauber vinifiziert. Ein filigraner Pinot Noir begeistert mit seinem beerigen Burgunderaroma. Die warme Frucht ist dicht und komplex. Geschmeidiger Wein mit angenehm eingebundenen Tanninen. Weingut Lindenhof Osterfingen. 13 %

1 dl Fr. 6.50

2 dl Fr. 12.50

3 dl Fr. 18.00

Cuvée rot Weingut Lenz, AOC Thurgau, **50 cl**..... Fr. 27.00

Bio/vegan. Purpurrot, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen, leicht und süffig. Pinot Noir/Léon Millot/Maréchal Foch. Lenz ist Schweizer Bioweingut 2016 und 2018. 10.5 %

Gamay de Peissy «La Chênaie» AOC Genf **75 cl** Fr. 35.00

Satte Farbe mit ausgeprägten Aromen nach Waldbeeren. Die eleganten Tannine sind gut und angenehm eingebunden. 6 Monate in Burgunderfässern ausgebaut. Domaine les Perrières, Peissy GE. 12,5 %
Expovina 2013 Gold, Grand Prix de Vin Suisse 2009/2013 Silber

Regional:

Seftiger Versus AOC Thunersee, **75 cl** Fr. 45.00

Cabernet Dorsa, Gamaret. 11 Monate im Stahltank. Intensive, dichte Farbe, reife schwarze Beeren- und Gewürzaromen. Gut strukturierter Wein mit schöner Frische und Harmonie, im Gaumen langanhaltend. 13.5 %

Apéritiv ohne Alkohol



Tom's Bitter Calamansi 20 cl Fr. 6.00

Calamansi ist eine Kreuzung zwischen Mandarinen und Kumquat. Vergleichbar ist das Getränk mit einem Bitter Lemon, nur weniger süß – es beinhaltet etwa 50 % weniger Zucker. In der Nase dominieren Zitrusnoten. Am Gaumen sind fruchtige und leicht säuerliche Nuancen wahrnehmbar, dazu gesellt sich die typische Bitterkeit mit dezenter Schärfe von Pfeffer und Ingwer.

Tom's Tonic Water 20 cl Fr. 6.00

Nicht nur bitter, sondern auch rot, denn es wird nach traditionellem Extraktionsverfahren hergestellt.

Tom's Tonic Water wird, ganz natürlich und nach alter, traditioneller Rezeptur, aus dem Extrakt des Roten Chinarindenbaums hergestellt. Und zwar in einer Berner Küche, in der Zitronengras und Chinarinde noch ganz von Hand gekocht wird.

Apéritiv mit Alkohol

- Aperol Spritz* Fr. 9.00
Gespritzter Weisswein (bio) 2 dl Fr. 7.00
Prosecco Val d'Oca DOC, 20 cl Fr. 12.50

Gin Tonic

Mit Schweizer Gin und Tom's Tonic Water Fr. 14.00

Mit belebendem **Berner Ingwerer**:

- Ingo** (Ingwerer, Prosecco, Soda, Holundersirup, Eis) Fr. 11.00
Ingwerer Soda..... Fr. 7.00
Wurzelkraft (Ingwerer- Prosecco) Fr. 11.00



Digestif

Aus der Bruni-Brennerei Amsoldingen. Diese Selektion von Destillaten wurden vom Schweizer Schnapsforum mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

- Bernerrosen** 40 Vol. % 20 cl Fr. 9.50
Grappino di moscato 40 Vol. % 20 cl Fr. 9.50

Bierkarte

Egger, Galopper (hell), 33 cl Fr. 5.50

Felsenau, Bärni (dunkel) 33 cl Fr. 5.50

Calanda, Radler Panaché, 33 cl..... Fr. 5.50

Burgdorfer helles, 5 dl..... Fr. 7.00

Lola IPA, alkoholfrei, 33 cl Fr. 6.50

Gantrisch Goldkorn Crackers



Nature hausgemacht, 5 Stück Fr. 4.50

Mit einem **Zauber käsli** (Weichkäse)

aus der Käserei Mamishaus Fr. 8.00

Mit **Bureschüblig** (100% Rindfleisch CH, geräuchert)

von der Metzgerei Luginbühl Wattenwil Fr. 8.50

Mit **Lupinen-Hummus** hausgemacht Fr. 10.00



Lupine – die einheimische Eiweissquelle.

Wir beziehen die Lupinen vom Hof Muriboden in Riggisberg.

Dessert

Gantrisch Glacé (Dorfchäsi Wattenwil)

- Vanille
- Mocca
- Stracciatella
- Caramel mit Nidletäfel
- Himbeer
- Passionsfrucht Sorbet
- Mango Sorbet

ohne Rahm Fr. 5.00 (Becher 150 ml)

mit Rahm Fr. 5.80

Gantrischfrauen Guezi



assortiert (wechselnde Sorten), 3 Stück Fr. 2.00

Kuchen

Erkundigen Sie sich nach unseren hausgemachten Kuchen