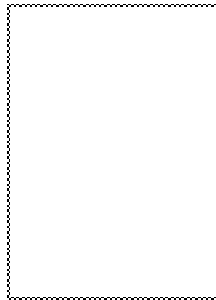


SCHPYYS

u

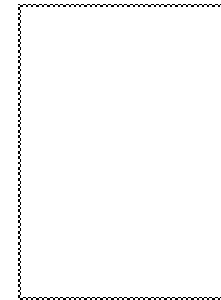
TRANK



SCHPYYS

u

TRANK



Märit Kultur Beiz

Warmi Getränk für chauti Wintertäg

Kafi		4.00
Espresso		4.00
Schale		4.50
Tee	2dl	4.00
Schwarz, Münze, Isechrut, oder Hagebutte		
Husgmachte Ingwertee	2dl	5.00
Husgmachte Matetee	2dl	5.00
Chrueg Tee		13.00
Heissi Miuch	2dl	4.00
Heissi Miuch mit Ovomaltine oder Caotina	2dl	4.50
Glühmoscht	2dl	5.00
Glühwy Rote oder Wyse	2dl	7.00
Glühwy mit Schuss Amaretto oder Rum		11.00
Glühmost mit husgmachtem Ingwerschnaps		9.00
Husgmachte Matetee mit Vodka		9.00

Kafi mit Brönntem

Kafi Baileys	8.00
Kafi Schnaps Pflümli, Kernobst oder Grappa	7.00
Schümli - Pflümli	8.00

Inklusiv Mehrwärschtüür

Märit Kultur Beiz

E chüeli Erfrüschig

Wasser mit oder ohni Plätterli	0.5 lt	5.00
Süessgetränk mit Plätterli	0.5 lt	5.00
Husgmachte lis-Tee	0.2 lt	3.50
	0.5 lt	6.00
Es het solangs het		

Bier

	<u>Vol. %</u>		
Bärner Müntschi	4.8	0.33 lt	6.00
Schümli (alkoholfrei)	0	0.33 lt	5.00

Schuumwy

Prosecco	11.0	Cüpli	8.00
		Fläsche	45.00

Inklusiv Mehrwärschtüür

Märit Kultur Beiz

Chlini warmi Köschtlechkeite usem Ofe

Husgmachts Chnolibrot	7.00
Chnobli-Chäsbrägu Chnolibrot überbache mit Raclette	9.00
Geissächäsbrägu mit feinem Blattsalat arä Honigdressing	13.50

Gasse-Snäcks

Burebratwurst vom Grill mit Brot	8.00
Gröickti Schwinswurst mit Brot	8.00
Hamburger mit Salat, Zibele u Tomatensauce	13.00
Hamburger scharf mit grillierte Peperoni u pikanter Chnoblisauce	13.00
Warms Hammä-Sandwich Schwiizer Art mit Surchabis u Sänfsauce	13.00
Vegiburger Rande-Patty, Chürbis-Chutney u Salat	13.00

Mir bruche nume Schwiizer-Fleisch
Inklusiv Mehrwärschtüür

Märit Kultur Beiz

Zum Apéro

Münschter Brättli 23.00

Chäs u Fleisch zum Säuberschnide
mit Essiggmües

Husgmachts Chnolibrot 7.00

Mundgrächt gschnitte zum drilänge

Warms für di chaute Tage

Tagessuppe mit Brot 8.00

Bärner Märitsuppe 9.50

Mit Gäuberbsä, frischem Märitgmües

Chrigus Eitopf mit Dörrfrucht 14.00

Hülsefrucht-Eitopf mit Händöpfu, tröchnete Fige,
Dattle, Zwätschge u Wurzugmües

mit Rouchwurst 18.00

Mir bruche nume Schwiizer-Fleisch

Inklusiv Mehrwärtschtüür

Märit Kultur Beiz

Warmi Chäs-Schpyys für di chaute Tage

Chäsfondue	pro Person	28.00
Surchabis-Biräfondue	pro Person	30.00
Schteipiuzfondue	pro Person	33.00
Safranfondue	pro Person	33.00

Zu aunä Fondue gäbä mir feins Brot,
es paar Gschweuti u Essiggmües

Aui Fondue si Husmischige vor Chäserei Rufener vo Chäsiz

Mir bruche nume Schwiizer-Fleisch
Inklusiv Mehrwärtschtüür

Märit Kultur Beiz

Feinä Wy

		Vol. %	1 dl	Fl. 7.5 dl
Rote				
Huswy Barbera 2021	Piemont (I)	14.0	6.00	
Barbera d'Asti 2021	Piemont (I)	14.0		42.00
Cascina del Frate				
Merlot 2021		13.0	6.50	43.00
Dominique Passequay	Monthey / Wallis (CH)			

Wysse

Chardonnay 2022		13.0	7.00	43.00
Cascina del Frate	Piemont (I)			
Chasselas 2022		11.0	6.50	41.00
Domaine de Chervet	Praz / Vully (CH)			

Stercheri Ruschtig

	Vol. %		
Amaretto	28.0	2 cl	7.50
Pflümli	37.5	2 cl	5.50
Kernobst	45.0	2 cl	5.50
Kirsch	34.5	2 cl	5.50
Baileys	17.0	4 cl	7.50
Rum	34.5	4 cl	8.00
Vielle Prune	40.0	2 cl	7.50
Grappa di Merlot	41.5	2 cl	7.50

Inklusiv Mehrwertschsteuer

Märit Kultur Beiz

Merci viu mau
das Dir sit cho ineluege,
mir fröie üs
weder wieder chömet !

ds Team Dreierlei

Di Verantwortleche - oder wär tschuld isch:

Fischer David
Reist Pia
Wäfler Christian

dr Tätschmeister Dusse
die mit em Überblick
dr Choch

U aui die flissige Häuferinne u Häufer
- ohne die geits nid !!!