



BEER

| | |
|------------------------------|---------------------|
| Junker 3dl / 5dl / 1.5L 5.2% | 4.80 / 7.00 / 19.00 |
| Amber 3dl / 5dl / 1.5L 5.6% | 5.00 / 7.50 / 20.00 |

Flaschen

| | |
|-------------------------------------|------|
| FWT Session IPA 3.3dl 3.5% | 7.00 |
| West Coast IPA Amor Fati 3.3dl 6.5% | 7.00 |
| Bärner Müntschi 3.3dl 4.8% | 5.00 |
| Lammsbräu (alkoholfrei) 3.3dl | 5.00 |

WINE

| | |
|---|--------------|
| Orange Wine 1dl / 7.5dl 13%, F: Trafalgar, Muscat petit grain (Bio) | 9.00 / 72.00 |
| Secco Edition 2 1dl / 7.5dl 12%, D: Weissburgunder, Johanniter | 8.00 / 59.00 |

White

| | |
|--|--------------|
| Aphros Ten 1dl / 7.5dl 10%, Portugal: Loureiro (Naturwein) | 7.50 / 46.00 |
| Rufus 7.5dl 13%, CH: Sauvignon | 92.00 |

Red

| | |
|---|--------------|
| Vätterchen Frost 7.5dl 12.5%, CH: Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cabernet (Naturwein) | 72.00 |
| Beaujolais (gekühlt) 1dl / 7.5dl 12.5%, F: Gamay (Bio) | 9.00 / 72.00 |
| Domaine Piaugier 1dl / 7.5dl 12.5%, F: Grenache, Mourvèdre | 7.50 / 42.00 |

DRINKS & COCKTAILS

| | |
|--|-------|
| Outlawz X Ingwerer Month's Special (Ask Service) | 17.00 |
| Jumping Rabbit Skvader, Clouds Gin 5. Edition, Zitrone, Thymian | 18.00 |
| Funky Sloth Hanz Vodka, Matte Gin, Limette, Minze, Zitronenverveine, Cumeo, Gingerbeer | 18.00 |
| White Fox Vermuth Bianco, Zuckersirup, Zitrone, Ingwerer, Minze, Cbd Blatt | 16.00 |
| Slow Crocodile Sloe Gin, Angostura, Rosmarin, Limette, Holunderbl., Cumeo, Mineral | 16.00 |
| Trippin Panda Matte Absinth, Deux Frères Gin, Angostura, Thymian, Tonic Water | 17.00 |
| Flying Duck Ingwerer, Illusionist Gin, Materia Dark Mate, Limette, Zitronenverveine | 17.00 |
| Gin, Gin, Gin & Gin Ingwerer, Turicum Gin, Gingerale, Ingwer, Orange, Thymian | 17.00 |

BEER, WINE & DRINKS



COLD DRINKS

| | |
|-------------------------------|------|
| 70er Apfelschorle 3.3dl | 5.00 |
| Bänz Apfel Rhabarber 3.3dl | 5.00 |
| Materia Dark Mate 2.5dl | 5.00 |
| Gents Gingerale 2dl | 5.00 |
| Gingerbeer Fentimans 2.75dl | 5.50 |
| Lola Cola 3.3dl | 5.00 |
| Lammsbräu (alkoholfrei) 3.3dl | 5.00 |
| Skvader 2.5dl | 6.00 |

Mineral Wasser 3dl / 5dl / 1l 3.50 / 5.00 / 9.00

Holunderblüten Sirup 3dl / 5dl 3.00 / 4.00

OUTLAWZ ICE TEA

| | |
|------------------------|------|
| Rooibos-Hibiskus 3.3dl | 4.50 |
| Matcha-Ingwer 3.3dl | 4.50 |

ICED COFFEES

| | |
|--------------------|------|
| Iced Espresso | 4.50 |
| Iced Matcha Latte | 6.50 |
| Iced Kurkuma Latte | 6.50 |
| Ice Coffee | 5.50 |
| Cold Chocolate | 6.00 |

COLD DRINKS



HOT DRINKS (mit Hafermilch)

| | |
|---------------|------|
| Kaffee | 4.20 |
| Espresso | 4.00 |
| Flat White | 5.00 |
| Chai Latte | 5.50 |
| Kurkuma Latte | 6.00 |
| Matcha Latte | 6.00 |
| Hot Chocolate | 5.50 |

TEA

| | |
|--|------|
| Tee Länggasstee | 4.50 |
| Schwarztee, Verveine, Berner Rosen, Edelweiss, Kräutertee, Ginger Lemon, Minze, Grüntee | |

HOT DRINKS



BRUNCH SA & SO 10-15h

Pancakes Basic mit Ahornsirup _____ **13.50**

Add: Berries + 3.- / Chocostreusel + 1.- / Soja-Schlagrahm + 2.- / Seitan & Cheeze + 6.-

Croque Madame _____ **18.50**

Toast Turm, gefüllt mit Seitan & Cheeze, gratiniert mit Mac n Cheeze

Breakfast Burger _____ **22.00**

Paniertes Planted Tschicken Patty, Avocado Smash, Saisonhummus,
New Roots Frischkäse, Scrambled Tofu und Sprossen, serviert im Brioche Bun

Breakfast Bowl _____ **24.50**

Scrambled Tofu, Saison Hummus, New Roots Cheeze, Spinat-Beerensalat,
Fakeon, gebackene Cherrytomaten, Rösti, Zöpfe, Früchte-Nussbrot

Add: vegan Boiled Egg + 3.-

Sloppy Cheeze Dog _____ **14.00**

Hot Dog Brioche gefüllt mit Sloppy Joe Seitan, Röstzwiebeln, Jalapenos,
Mac'n' Cream Sauce

Add: Kimchi + 3.- / Auf Mac'n'Cheeze serviert + 5.-

Granola mit Sojajogurt und Berries _____ **9.00**

+ Afternoon Karte

AFTERNOON 14-18h

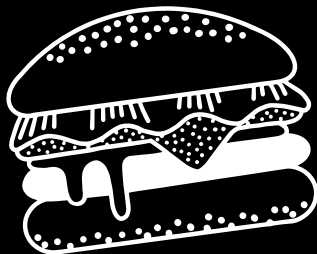
Smoothies aus der Vitrine _____ **8.00**

Desserts aus der Vitrine _____ **unterschiedlich**

Schoko-Erdnuss Shake _____ **8.00**

Waldbeer Shake _____ **8.00**

BRUNCH & AFTERNOON



&



Red Dragon Burger

Rotes Bohnenpatty im Quinoa-Petersilien-Bun an pikanter Drachenfruchtsauce mit caramelisierten Roten Zwiebeln, marinierte Mangoscheiben, Salat und Sprossen, Beilage nach Wahl

White Frontier: Citra Pale Ale ^{5%}

Fruchtiges New England Pale Ale mit erfrischender Citrus Note, gebraut von unseren Freunden von White Frontier aus Martigny

30.00

MONTH'S SPECIAL