

DURST

SOFTGETRÄNKE

Valser mit / ohne	3.3 dl	4.5
Hauseistee	3.5 dl	4.5
Lurisia Chinotto	2.75 dl	5.5
Aranciata	2.75 dl	5.5
Gazzosa	2.75 dl	5.5
Coca-Cola	3.3 dl	5
Coca-Cola Zero	3.3 dl	5
El Tony Mate	3.3 dl	6
Sirups vom Sirupier	3.5 dl	4.5
Frisch gepresster Orangensaft	2.5 dl	6.5
	3.5 dl	8.5

KAFFEE & CO.

Kaffee	4.5
Espresso	4.5
Cappuccino	5.5
Schale	5.5
Tees Diverse Sorten	4.5
Ice Coffee	6
Hafermilch	+ 0.5

DRINKS

Timtee Hauseistee + Gin	13
Mules Moscow-mule	14
London-mule	14
Freds-mule	14
Mojito	14
Gin Basil Smash Mikks Basil Lime, Gin	15
Fridas Passion Smash Mikks Passion, Vodka	15
Turbo Tony El Tony Mate, Vodka	14
Philip's Maloney Frozen Watermelon mit Vodka	2.5 dl
In einer halben Wassermelone	1.5 l
Virgin	2.5 dl
	16
85	
10	

SPRITZ

Disco Schorle Spumante, El Tony Mate, Minze	10
Freds Spritz Mikks Passion, Spumante	12
Ingwer Spritz Spumante, Ingwerlikör, Mineral, Minze	12
Aperol Spritz	11
Hugo	11
Gespritzter Weisswein	8

ZIGIS / TABAK / SNUS

9

BIER

Valaisanne Lager	3 dl	4.8 %	5
Valaisanne Lager	5 dl	4.8 %	7.5
Astra Kiezmische	3.3 dl	2.2 %	6
Coruja IPA	3.3 dl	6 %	6.5
Simmentaler Bergweizen	3.3 dl	5.3 %	7
Thunbier Amber Ale	3.3 dl	5.4 %	7.5
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	0.05 %	5.5

WEIN

Spumante Extra Dry DOC wie Prosecco	11 %	7.5	49
--	------	-----	----

Weiss

La Fleur DE 2021 	11.5 %	7	46
--	--------	---	----

La Pasajera ES 2022 	13 %	7.5	49
---	------	-----	----

Orange

Tragolargo ES 2021 frische Säure, schwungvoll, trocken	13 %	7.5	49
---	------	-----	----

Rosé

Gertrud CH 2021 Traube: Gamay, Pinot noir spritzig, leicht und üsum Wallis	13 %	7.5	49
--	------	-----	----

Rot

Enemigo ES 2021 	14 %	7.5	49
---	------	-----	----

Rubino Rosso IT 2020 Traube: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot trocken, schwer, harmonisch	14 %	8	54
---	------	---	----

NEGRONI

Classico Campari, Wermut Rosso, Gin	15
Spagliato Campari, Wermut Rosso, Spumante	15
Americano Campari, Wermut Rosso, Soda	14

SHOTS

Frank's Ingwerlikör	2 cl	17 %	5
Heuschnaps	2 cl	25 %	5
Berliner Luft	2 cl	18 %	5

HUNGER

KLEINER HUNGER

Antipasti mit Pitabrot ☺	14
Antipasti Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und Artischocken	
Wolfsplättli	klein 18 / gross 27
Salami, Humus, Gemüse, Käseauswahl, Oliven, Brot und hausgemachte Mayo	
Schafsplättli ☺	klein 14 / gross 23
Käseauswahl, Humus, Antipasti, Brot und Gemüse	
Pommes frites ☺	klein 6 / gross 9
Leicht pikanter Hummus mit Pitabrot ☺	10
für Veganer:innen mit veganem Brot möglich	

GROSSER HUNGER

Kalte Bowls

Bowl Fred ☺	
Saisonaler Mischsalat mit Kräutern, Sprossen, Limetten mit Basilikumknoblauch Dressing	
Rind	21
Pouletspiessli Oriental	21
Marinierter Tofu ☺	19
Halloumi ☺	19
Ohne Topping ☺	14

Lauwarme Bowls

Bowl Stibsi ☺	
Beluga Linsen, junger Blattspinat, Avocado und Peperoni vom Grill, Mais, rote Zwiebeln, geröstete Cashewnüsse, Sprossen, Limette und Joghurtdressing mit Kräutern	
Rind	27
Pouletspiessli Oriental	27
Marinierter Tofu ☺	25
Halloumi ☺	25
Ohne Topping ☺	19

TISCHGRILL

Auf Reservation mindestens 1 Tag im Voraus und mindestens 4 Personen die Essen (max. 10 – 12 P.)	
Grosse Fleischplatte	155
Pouletspiessli, mini Entercotes, Würstchen, mini Lammnierstück, Specktranchen ca. 700 g für 4 Personen	
Kleine Fleischplatte	80
Pouletspiessli, mini Entercotes, Würstchen, mini Lammnierstück, Specktranchen ca. 350 g für 2 Personen	
Tofu / Halloumi Platte ☺	35
für 2 Personen	
Gemüseplatte gross ☺	36
Champignons mit Frischkäse gefüllt, Zucchettitranchen, Peperoni, Cherrytomaten, Zwiebel für 4 Personen als Beilage	
Gemüseplatte Klein ☺	19
Champignons mit Frischkäse gefüllt, Zucchettitranchen, Peperoni, Cherrytomaten, Zwiebel für 2 Personen als Beilage	

Beilagensalate ☺	32
Drei verschiedene Salate für 4 Personen als Beilage	

Pommes frites ☺	klein 6 / gross 9
-----------------	-------------------

SALATE

Caprese ☺	16
Mozarella mit Coeur de Boeuf Tomaten, Basilikum, «extra vergine» Olivenöl und Balsamico	
Wassermelone / Feta / Minze ☺	14

SANDWICHES

Rind Steak Sandwich	21
vom Grill mit Grillgemüse, Rucola, Parmesansplitter und BBQ Zwiebelconfit	
Halloumi Sandwich ☺	19
vom Grill mit Grillgemüse, Rucola und Parmesansplitter	

SÜSSES

Gebäck siehe Angebot auf der Theke

SPECIALS & MITTAGSMENU

Siehe Blackboard bei der Bar oder frage unseren Gianluca

Wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Längacher in Aeschi bei Spiez und verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch.
Bei Allergien melden Sie sich bitte bei unserem Personal. Dieses kann Ihnen gerne Auskunft geben.
Alle Preise in CHF inkl. MWST.

☺ = vegetarisch ☺ = vegan