

ALTES PFARR HAUS

Spys & Trank

- Bedienung an der Theke -

Ässä

- BI SUNNEUFGANG MI / DO / FR 09:00 – 13:30 -

D'Basis

Brot und Gipfeli vom Lanz-Beck pro Person 17.00
Butter und Konfi
1 Heissgetränk nach Wahl
1 Frucht

Ergänze dein Zmorge mit einem Weckgläsli Käse, Fleisch, Hummus, Tofu o.Ä. aus der Rubrik «für jedi Tageszyt» auf Seite 3. Speziell zum Zmorge empfehlen wir einen frisch gepressten Orangensaft oder einen prickelnden Schaumwein.

Müesli

Bio-Kuhmilchjoghurt oder pflanzliches Joghurt / Granola / Früchtekompott / Birnel 7.50

Pfarrhuus Bowl

Beeren / Bananen / Pflanzliches Joghurt / Granola / Pfefferminze (im Sommer) / Saisonfrüchte / Mandeln 11.00

Randenhummus & Räuchertofu Toast 9.50

Getoastetes Sauerteigbrot / Randenhummus von Terra Vecchia / Legu Vegu Räucher-Räuchertofu / Gartenkresse

Garten-Toast 11.50

Getoastetes Sauerteigbrot / selbstgemachter veganer «Rüeblilachs» / New Roots veganer Knoblauch&Kräuter-Aufstrich / Gartenkresse

- ZUM ZMITTAG MI / DO / FR -
(11:30 – 13:30)

Salat in der Schüssel

Gemischter grüner Blattsalat mit Toppings 9.50
und Brot von der Bäckerei Lanz

Besonders empfehlenswert ist die Salatschüssel kombiniert
mit einer Beilage aus der Rubrik «für jedi Tageszyt» (S. 3)

Suppe mit Brot

Unsere Suppe wechselt jede Woche 9.50

Suppe mit kleinem Salat 14.50

Toast mit Salat

Randenhummus-Räuchertofu Toast (s. Seite 1) 14.50
Garten Toast (s. Seite 1) 16.50



- DESSERT -

Verschiedene Leckereien zum Selbernehmen.
Siehe Tischli neben der Theke.

LEGU VEGU

Legu Vegu, das ist Tofu «handmade in Bern». Dahinter steckt eine bunt durchmischte Gruppe mit unterschiedlichen Hintergründen, von der Landwirtschaft über Psychologie bis zur Informatik. Was sie alle vereint: Die Leidenschaft für die Produktion qualitativ hochstehender Bio-Lebensmittel.

- BIILAG FÜR JEDI TAGESZYT IM WECKGLÄSLI -

Aettis 1874 Jumis Rohmilch Hartkäse	5.50
Aarewasser Jumis Rohmilch Halbhartkäse	5.50
La Bouse Jumis Rohmilch Weichkäse	5.50
Bio-Frischkäse (auch vegane Option erhältlich)	4.00
Emmentaler Rindstrockenfleisch Würziges Trockenfleisch von der Metzgerei Simperl	6.00
Emmentaler Rauch-Knebeli Rauchige Trockenwurst von der Metzgerei Simperl	6.00
Bio-Oliven	5.00
Getrocknete Tomaten	5.00
Randenhummus von der Stiftung Terra Vecchia	5.00
Vegane Lachsalternative hausgemacht aus Bio-Rüebli CH	5.50
Räuchertofu von Legu Vegu aus Ostermundigen	5.50
Brewbee Treber-Chips hergestellt aus Gerstenmalz	3.50

Sämtliche Fleisch-, Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.
Allergien: Unser Personal ist geschult und gibt dir gerne Auskunft.

Getränk

- KAFFEE -

Kafi Crème	4.20
Espresso / Ristretto	4.00
Espresso Doppio	5.20
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino	5.20
Schale	5.40
Flat White	5.60
Latte Macchiato	5.60
Caffè freddo	5.60
Trink Schoggi (warm/kalt) Fairtrade Kakao mit Honig	5.20
Babyccino (aufgeschäumte Milch)	1.50

Alle Getränke auch mit Gutsch Haferdrink erhältlich.

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei oder als Getreidekaffee erhältlich

«derkaffee»

Unsere Kaffeebohnen stammen aus der Emmentaler Bio-Kaffeerösterei Rösterei «derkaffee». Christine, Daniel und ihr Team stehen für direkten Einkauf im Ursprung zu fairen Preisen. Sie kennen und fördern ihre Kaffeebauern und übernehmen Verantwortung.

«Café Surprise»

Das Konzept ist einfach. Man trinkt ein Kaffee und bezahlt zwei. Die zweite Tasse wird «aufgeschoben» und jemandem spendiert, der oder die sich diese nicht einfach so leisten kann. Die Idee kommt ursprünglich aus Neapel, wo der caffè sospeso seit über 100 Jahren als soziale Tradition gelebt wird. Die im Voraus bezahlten Kaffees werden notiert und später auf Nachfrage ausgeschenkt.

- TEE US DER LÄNGGASS -

Früchtetee	4.80
Afternoon Schwarztee Leichter, aromatischer Schwarztee	4.80
Sencha Yamato Grüntee Erfrischender japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte	4.80
Matcha Latte Japanischer Grüntee mit aufgeschäumter Milch gesüsst mit Honig / ungesüsst	5.60
Chai Latte Schwarztee mit Gewürzen und aufgeschäumter Milch	5.60

- CHRÜTERUFGÜSS VOM BIOHOF OBEREICHI -

Marokkanische Minze	4.80
Verveine	4.80
Zitronenmelisse	4.80
Blumenmelodie Verveine, Johanniskraut, Frauenmantel, Schafgarbe, Malvenblüten, Kornblume	4.80
Zvieritee Apfel- und Birnenstücke, Zitronenmelissen, Himbeerblätter, Lemongrass, Strockrosen, Sonnenblumen	4.80

- FRÜSCHE TEE -

Ingwer, Zitrone & Honig	5.20

- OFFÄ -

Hahnenwasser «Wasser für Wasser»*	3dl	2.00
mit oder ohne Sprudel	5dl	3.50
	1l	5.50
Sirup		
Diverse Sorten vom «Sirupier de Berne»	3dl	3.50
mit und ohne Sprudel oder mit heissem	5dl	4.50
Wasser erhältlich	1l	6.50
Huusgmachte Schlossgarte-Ystee		
Chrüütli usem Schlossgarte Muri	3dl	4.50
Integrationsprojekt**	5dl	5.80
Apfelsaft vom Bodenacker, Gemeinde Muri	3dl	4.30
auch als Apfelschorle erhältlich	5dl	5.80
Frisch gepresster Orangensaft	2dl	5.30
je nach Verfügbarkeit		

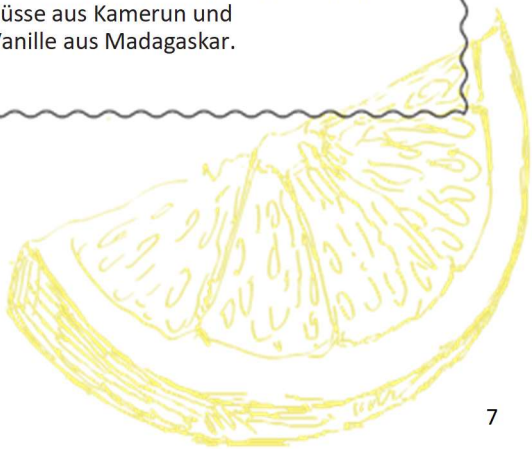
Wasser für Wasser
WfW ist eine unabhängige Non-Profit-Organisation, die sich in Mosambik, Sambia und der Schweiz für einen nachhaltigen und fairen Umgang mit der Ressource Wasser einsetzt.
Weitere Infos unter: www.wfw.ch

**Miteinander-Gärten Muri*
Teile der Schlossgärtnerei und des Pfarrhausgartens werden als gemeinsame Räume für Begegnung, Arbeit und Lernen von Migrant*innen und Locals genutzt.

- IM FLÄSCHLI -

Vivi Kola / Zéro*	3.3dl	4.80
LOLA Limo - Orange	3.3dl	4.80
zämä – swiss original soda	3.3dl	5.50
Lori's Roasted Mate	3.3dl	5.50
Seicha Matcha Drink - Grapefruit	3.3dl	5.50
Tomarchio Chinotto BIO	2.75dl	5.50
Le Tribute Tonic Water	2dl	5.50
Le Tribute Ginger Bier (alkoholfrei)	2dl	5.50

*VIVI KOLA**
Schon seit 1938 wird Vivi Kola zu 100% in der Schweiz produziert.
Dabei werden ausschliesslich natürliche Aromen verwendet,
z.B. Kola-Nüsse aus Kamerun und
Fairtrade-Vanille aus Madagaskar.



- PROSCHT -

Wysswy

Cuvée «va bene», Alpine Weinkultur Spiez	1dl	6.50
Chasselas, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner & Chardonnay	7.5dl	45.00

Ein unkomplizierter Wein für geselliges Beisammensein, der immer passt. Zurückhaltend und elegant, mit Anflügen von Lindenblüten, Stachelbeeren, Nuss, Äpfeln und etwas Feuerstein. Frisch und jung geniessen!

Rotwy

Cuvée «Intro», Alpine Weinkultur Spiez	1dl	7.50
Blauburgunder, Cabernet Jura, Gamaret und Garanoir	7.5dl	47.00

Gehaltvoll, vollmundig und rund. Duft nach Zwetschgen, dunklen Beeren und Dörrfrüchten. Guter Gaumenlauf mit toller Mundfülle, mittlere Länge und Eleganz.

Schumwy

Väterchen Frost Vin Mousseux VDP	1dl	7.50
Pinot Noir	7.5dl	49.00

Frische Frucht mit nicht zu viel Hefe und feiner Perlage

Alpine Weinkultur Spiez

Alpine Weinkultur unterscheidet sich in Hinsicht vom normalen Geschehen auf einem Weingut. So wie die anmutige Seenlandschaft mit mildem Klima bisweilen fast ansatzlos in schroffen Fels übergeht, so wechselt auch das Wetter von einer Minute auf die andere von heiss auf kühl. Mensch, Natur und Böden sind geprägt von den Alpen, Gletschern und den ruppigen Einflüssen der Elemente. Mit viel Leidenschaft und Schweiss entstehen in den Steilhängen Qualitätstrauben als Grundlage rarer alpiner Charakterweine.

- BIER -

Wirt Bier Märzen – Berner Lohnbrauerei	3.3dl	6.80
Bärner Müntschi – Felsenau	3.3dl	5.50
LOLA I.P.A alkoholfrei	3.3dl	6.50

- APÉRITIF -

Hugo Prosecco, Holundersirup, Soda	8.50
Gespritzter Weisswein süss / sauer	7.50
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange	9.50
Don Sebastián Märzen Bier, Ingwerer, Holunderblütensirup	9.80

- SPIRITUOSÄ -

Dry Gin, Matte Brennerei 42%	4cl	11.00
Peppes Ingwerer 24%	2cl	7.00
Scharfer Ingwerlikör aus Bern	4cl	9.00

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.
Jugendschutz: Bier und Wein verkaufen wir an Personen über 16 Jahre, Spirituosen an Personen über 18 Jahre.