



Kaffee

Espresso	4
Espresso Macchiato	4.5
Espresso Doppio	5
Kaffee Crème	4.5
Cappuccino	5
Flat White	5.5
Latte Macchiato	5.5
Schale normal	5.5
Badewanne (grosse Schale)	6

Godenzi

Kaffee: Godenzi - Le Prese Forte; in Kaufdorf BE geröstet.

Tee / Aufgüsse

Matcha Latte	6.5
/ Ahornsirup	
/ Zimt & Muskat	
Chai Latte (Indian Chai & hausgem. Sirup)	5.8
Roiboos Latte (Roiboos Espresso)	5.8
Länggasstee	5
/ Berner Rosen	
/ Earl Grey	
/ Edelweiss	
/ Ginger Lemon	
/ Indian Chai	
/ Menthe du Maroc	
/ Roiboos Bourbon	
/ Verveine	
/ Krug	
	0.8 l

Heisse Schokolade	5.8
Hausgemachte Mischung mit verschiedenen Gewürzen	

Getränke

			
	4.5 dl	3 dl	5 dl
Huus Eistee in 3 Sorten Hibiskus - Minze / Schwarztee - Passionsfrucht / Alpenkräuter	6.4		
Frech&Frei Winzer Traubensaft, Grüntee		4.8	6.5
Traubenschorle weiss / rot, Winzer Traubensaft		4.8	6.5
Belper Haneburger (Selbstbedienung)		gratis	
Adelbodner Mineralwasser		4	5.5
Holundersirup mit Mineral		4.5	5.7
Coca-Cola		4.5	5.7
Coca-Cola Zero		4.5	5.7

Vivi Soda (CH)		
	33 cl	6.2
/ Apfelschorle BIO		
/ Blutorange & Ingwer BIO		
/ Zitrone & Ingwer BIO		
Vivi Mate Cascara BIO	33 cl	6.2

Bier

Bäupberger Bier Unser Hausbier		
	33 cl	7
Bärner Müntschi Naturtrüb	33 cl	6
Bärner Junker Spezial Hell	33 cl	6
Bärner Amber	33 cl	6
Bärni spezial dunkel	33 cl	6
Bärner Weizen	5 dl	7.5
Ingwerbier Appenzeller mit und ohne Alkohol	33 cl	6
Schümli Alkoholfrei	33 cl	5

Weisswein

		
Grauer Burgunder trocken	DE	7 39
Grauer Burgunder feinherb	DE	7 39
Riesling Traditionell trocken	DE	7 39
Riesling Spätlese fruchtsüss	DE	8.5 45
Morio Muskat fruchtsüss	DE	6 -
Gewürztraminer süss	DE	8.5 45
El Grifo Malvasia Seco trocken	E	9.5 52
El Grifo Lias trocken	E	10 55
El Grifo Semidulce feinherb	E	9.5 52
El Grifo Afrutado fruchtsüss	E	9.5 52
Aagne Riesling&Silvaner trocken	CH	8 42
Aagne Sauvignon Blanc trocken	CH	9.5 52

Rosé

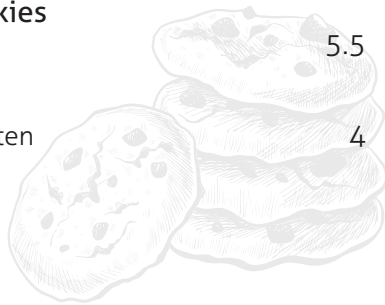
Dornfelder Weissherbst feinherb	DE	7 39
---------------------------------	----	------

Rotwein

Credo Aagne Weingut, Hallau	CH	9 49
Barbera D'Alba DOC Claudio Alario Valletta 2021, Piemont	IT	11 59
Syra trocken Weingut Winfried Seeber, Pfalz	DE	8 42
El Grifo Ariana trocken 70% Listan negro, 30% Syrah Bodegas El Grifo, Lanzarote	E	10 55
Spätburgunder Auslese fruchtig Weingut Winfried Seeber, Pfalz	DE	9 49
Cuvée Unikat Dornfelder, Regent, St. Laurent Weingut Winfried Seeber, Pfalz	DE	7.5 40

Süsses

Hausgemachte Kuchen / Torten	Stk.
Siehe Tagesangebot	6.5
Aninas American Cookies	
Siehe Tagesangebot	5.5
Stängeli Chünig	
Eis am Stiel, diverse Sorten	4



Aperitif & Drinks

Chünig im Glas	
Stängeliglase im Secco	10
/ alkoholfrei	9
Gewürztraminer-Tonic	
Gewürztraminer, Tonic, Thymian, Zitrone	10
Jo Berry Frost	
Rosé, Tonic, gefrorene Beeren	10
Hugo	10
/ alkoholfrei	9
Aperitivo-Spritz	10
/ alkoholfrei	9
Gin-Tonic (Pfälzer-Gin)	14
SeeberSecco (Schaumwein, Pfalz)	1 dl 7
SeeberRosé (Schaumwein, Pfalz)	1 dl 7
Alkoholfreier Secco (Weingut Nett, Pfalz)	1 dl 7
Filou (Winzer Traubensecco, alkoholfrei)	1 dl 6

Apéro

Apéroplättli	
Immer mit dabei: Hausgemachter Feigensenf, saisonales Chutney, saure Gurken, Brot (CH)	
/ klein 3 Komponente	19
/ mittel 5 Komponente	29
/ gross 7 Komponente	39

Komponente	Einzelpreis ohne Plättli
Dörrtomaten	5
Eingelegtes Gemüse*	7
Rotweinzwiebeln*	5
Oliven	5
Hummus*	7
Süsskartoffelmus*	7
Staubs Mais-Chips mit Dip-Salsasauce	6
Fleischauswahl* (CH)	9
Trockenfleischauswahl* (CH)	9
Käseauswahl (Hart- und Weichkäse, CH)*	9
Vegane-„Käse“-Auswahl (auf Anfrage)*	9
* wird mit Brot (CH) serviert	

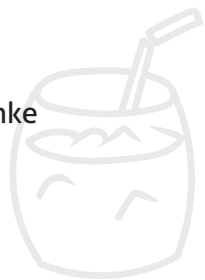
Staubs Mais-Chips vom Belpberg mit hausgemachter Dip-Salsasauce	
/ für 2	12

Zmörgele

Mittwoch bis Freitag von 9 - 10.30 Uhr	
Frohsinn-Zmorge à discretion	25.50
Preis pro Person, exklusiv Getränke, inklusiv Käse- & Fleischauswahl (CH) aus der Region, hausgemachte Aufstriche, Gonfi, Brot	
/ auf Wunsch und wenn verfügbar auch vegetarisch oder vegan:	
Käse-Alternativen, hausgemachte Aufstriche, Eingelegtes Gemüse, Brot	
Granola	10.50
hausgemacht mit Joghurt & Früchten	
/ klein	6.50
/ vegan	
Orangensaft	2dl 5
Gipfeli Romer's Hausbäckerei	2
Brötli Romer's Hausbäckerei	2.9
Butter	2
Gonfi	3
Honig	3



Kindergetränke	
/ Sirup	1
/ Babycino	1



Gemeinsames Mittagessen

Menü 20.-

ab 12 - 13 Uhr

Immer mittwochs bis freitags bieten wir ein feines vegetarisches Mittagsmenü an.
Das Menü kommt von Herzen: Gekocht wird das Essen meistens von der GEWA in Schönbühl, geliefert zu uns und vor Ort frisch für dich angerichtet.
Ab und zu wird das Mittagessen auch von uns im Haus gekocht. Freitag ist Flammkuchentag!

Allergene sind auf der Homepage ausgewiesen. Bei Unverträglichkeiten ist eine vorgängige Reservierung und Abklärung empfohlen.



Öffnungszeiten

Mittwoch	9 - 17 Uhr
Donnerstag	9 - 21 Uhr
Freitag	9 - 17 Uhr

Es sind keine Haustiere im Restaurant erlaubt.

Samstags-Brunch 9 - 14 Uhr (1x monatlich)
Zeitfenster 1: 09.00 - 11.15 Uhr
Zeitfenster 2: 11.30 - 14.00 Uhr
Reservierung erforderlich.
Während dem Brunch ist das Café auch regulär geöffnet.

www.frohsinnkultur-belp.ch
+41 (0)77 236 69 70

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.