



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 8



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

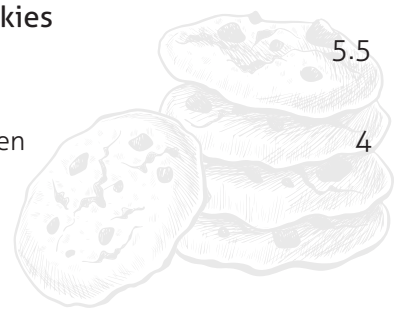
Weingut Winfried Seeber, Pfalz	DE	9	49
--------------------------------	----	---	----

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 Stil, 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		

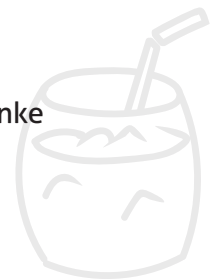
Staubs Mais-Chips vom Belpberg mit hausgemachter Dip-Salsasauce		
/ für 2	12	

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.