

herzlich willkommen

Kaffee

Espresso	4
Espresso Macchiato	4.5
Espresso Doppio	5
Kaffee Crème	4.5
Cappuccino	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 & Sirup)	5.8
Roiboos Latte (Roiboos Espresso)	5.8
Länggasstee	5
/ Verveine	
/ Earl Grey	
/ Menthe du Maroc	
/ Edelweiss	
/ Indian Chai	
/ Berner Rosen	
/ Roiboos Bourbon	
/ Ginger Lemon	

/ Krug	0.8 l	8
Heisse Schokolade		5.8
Hausgemachte Mischung mit verschiedenen Gewürzen		

Getränke

	3 dl	5 dl
Hausgemachter Ice Tea	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

	33 cl	6.2
Vivi Soda		
/ Apfelschorle BIO		
/ Blutorange & Ingwer BIO		
/ Zitrone & Ingwer BIO		
/ Ice Tea Schweizer Alpenkräuter		
Vivi Mate Cascara BIO	33 cl	6.2

Kindergetränke

/ Sirup	1
/ Babycino	0

Bier

	33 cl	7
Bäupberger Bier		
Unser Hausbier	33 cl	6
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
Schümli Alkoholfrei	33 cl	5

Weisswein

	7	39
Grauer Burgunder trocken	7	39
Grauer Burgunder feinherb	7	39
Riesling Traditionell trocken	7	39
Riesling Spätlese fruchtsüss	8.5	45
Morio Muskat fruchtsüss	6	-
Gewürztraminer süss	8.5	45
El Grifo Malvasia Seco trocken	9.5	52
El Grifo Lias trocken	10	55
El Grifo Semidulce feinherb	9.5	52
El Grifo Afrutado fruchtsüss	9.5	52

Rosé

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

Rotwein

Barbera D'Alba DOC	11	59
Claudio Alario Valletta 2021, Piemont		
Syra trocken	8	42
El Grifo Ariana trocken	10	55
70% Listan negro, 30% Syrah		
Spätburgunder Auslese fruchtig	9	49
Cuvée Unikat	7.5	40
Dornfelder, Regent, St. Laurent		

Wenn nicht anders bezeichnet, sind die Weine vom Weingut Winfried Seeber, Pflaz, DE. El Grifo Weine sind aus Lanzarote, E.

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	
Stängeliglace 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)	1 dl 7
Alkoholfreier Secco	1 dl 6
Filou (Winzer Traubensecco, alkoholfrei)	1 dl 6



Apéro

Apéroplättli	
Immer mit dabei: Hausgemachter Feigensenf, saisonales Chutney, saure Gurken, Brot	
/ 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
Trockenfleischauswahl*	9
Käseauswahl (Hart- und Weichkäse)*	9
Vegane-„Käse“-Auswahl (auf Anfrage)*	9
* wird mit Brot serviert	
Staubs Mais-Chips vom Belpberg mit hausgemachter Dip-Salsasauce	
/ für 2	12

Zmörgele

Mittwoch bis Freitag: kleines Frühstück möglich.
Granola, Butter, Gonfi, Honig, Brötchen, Gipfeli oder auch einzelne Bestandteile vom Apéro-Plättli.

Samstagsbrunch



Frohsinn-Zmorge à discretion	25.50
Preis pro Person, exklusiv Getränke, inklusiv Käse- & Fleischauswahl (CH) aus der Region, hausgemachte Aufstriche, Gonfi, Brot & Zopf	
/ auf Wunsch auch vegetarisch oder vegan:	
Käse-Alternativen, hausgemachte Aufstriche, Eingelegtes Gemüse, Brot	
Granola (auch unter der Woche erhältlich)	10.50
hausgemacht mit Joghurt & Früchten	
/ klein	6.50
/ vegan	
Spiegelei oder Rührei mit Brot	7.5
/ in Kombination mit Frohsinn-Zmorge	5.5
Pancakes oder Waffeln	14 / 18
2 od. 3 Pancakes / 1 od. 2 Waffeln mit Topping nach Wahl	
/ Schoggi & Bananen	
/ Beerenkompott & Mascarpone	
/ Saisonales Topping	
/ Ahornsirup	13 / 17
Orangensaft	2dl 5
Gipfeli Romer's Hausbäckerei	2
Ein Stück Zopf (ohne Frohsinn-Zmorge)	2

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.

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.