

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
Filterkafi	3

Tee / Aufgüsse

Matcha Latte	6.5
/ Ahornsirup	
/ Zimt & Muskat	

Chai Latte (ungesüsst, Indian Chai)	5.8
Roiboos Latte (ungesüsst, Roiboos Bourbon)	5.8

Länggasstee	5
/ Verveine	
/ Earl Grey	
/ Menthe du Maroc	
/ Edelweiss	
/ Indian Chai	
/ Berner Rosen	
/ Roiboos Bourbon	

/ Krug	8
--------	---

Heisse Schokolade	5.8
Hausgemachte Mischung mit verschiedenen Gewürzen	

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

Getränke

Hausgemachter Ice Tee	3 dl	5 dl
Traubenschorle	4.8	6.5
Winzer Traubensaft weiss / rot	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		33 cl	6.2
/ Apfelschorle BIO			
/ Blutorange & Ingwer BIO			
/ Zitrone & Ingwer BIO			
Vivi Mate Cascara BIO		33 cl	6.2

Kindergetränke			
/ Sirup			1

Bier

Bäupberger Bier			
Unser Hausbier, siehe Angebot			
Bärner Müntschi	33 cl	7	
Bärner Junker	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 / Rosé

Grauer Burgunder trocken		7	39
Grauer Burgunder feinherb		7	39
Morio Muskat fruchtsüss		6	-
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
Gewürztraminer süss		8.5	45
Riesling Traditionell trocken		7	39
Riesling Spätlese fruchtsüss		8.5	45
Dornfelder Weissherbst feinherb		7	39

Rotwein

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

Alle Flaschenweine in separater Weinkarte. Wenn nicht anders bezeichnet, sind die Weine vom Weingut Winfried Seeber, Pfalz, 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	
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)	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
NewRoots „Käse“-Auswahl (vegan)*	9

* wird mit Brot serviert

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

Zmörgele

Mittwoch bis Freitag: kleines Frühstück möglich.
Siehe Tagesangebot

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-Alternative von NewRoots, hausgemachte Aufstriche, Eingelegtes Gemüse, Brot	
Granola	10.50
hausgemacht mit Joghurt & Früchten	
/ klein	6.50
/ vegan	+1
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

Je nach Menü
ab 16

ab 12 - 13 Uhr

Immer mittwochs bis freitags bieten wir ein feines vegetarisches Mittagsmenü an. Die Fleischvariante kostet jeweil 5.- mehr.

Das Menü kommt von Herzen: Gekocht wird das Essen 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

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

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.