



Kaffee

Espresso	4
Espresso Macchiato	4.5
Espresso Doppio	5
Kaffee Crème	4.5
Cappucino	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

Hausgemachter Ice Tea	3 dl	5 dl
Traubenschorle	4.8	6.5
weiss / rot, Winzer Traubensaft		
Belper Haneburger (Selbstbedienung)	4.8	6.5
Adelbodner Mineralwasser		gratis
Holundersirup mit Mineral	4	5.5
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			
/ Ice Tea Schweizer Alpenkräuter			
Vivi Mate Cascara BIO		33 cl	6.2

Kindergetränke

/ Sirup	1
/ Babycino	0

Bier

Bäupberger Bier		33 cl	7
Unser Hausbier			
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

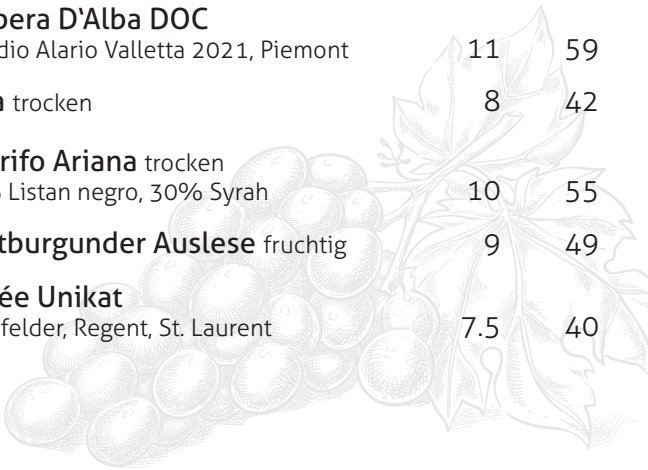
Grauer Burgunder trocken		7	39
Grauer Burgunder feinherb		7	39
Riesling Traditionell trocken		7	39
Riesling Spätlese fruchtsüss		8.5	45
Morio Muskat fruchtsüss		6	-
Gewürztraminer süss		8.5	45
El Grifo Malvasia Seco trocken		9.5	52
El Grifo Lias trocken		10	55
El Grifo Semidulce feinherb		9.5	52
El Grifo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

Rosé

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

Rotwein

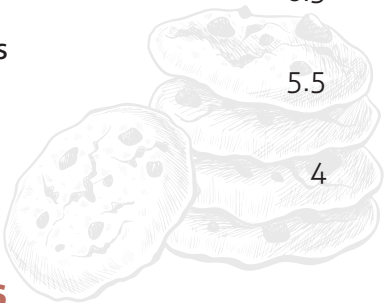
Barbera D'Alba DOC			
Claudio Alario Valletta 2021, Piemont		11	59
Syra trocken		8	42
El Grifo Ariana trocken			
70% Listan negro, 30% Syrah		10	55
Spätburgunder Auslese fruchtig		9	49
Cuvée Unikat			
Dornfelder, Regent, St. Laurent		7.5	40



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	
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

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.