

KÄPT'N HOLGER



KÄPT'N HOLLERS WARME TAGE

SAISONALE ENTDECKUNGEN

APÉRO-PLÄTTLI 14

Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney oder Eingemachtes, rezenter Gruyère, Cracker für 2 Personen

HAUSGEMACHTE SOMMER 4.5 / 6 LIMO

Wechselnde Sorten

HAUSGEMACHTER EISTEE 4.5 / 6

Der erfrischende Klassiker

SWITCHEL 5.5

Probiotisch & gesund

KALTER CHAI TEA LATTE 5.5

Geschüttelt mit Eis

ROSÉWEIN (MARTIN HUBACHER) 6

Oeil de Perdrix 2019 Lac de Bienne AOC

AMERICAN IPA (LA NÉBULEUSE) 5.8

Gehopftes aus Lausanne

CITRA DOUBLE WIT (DOPPELLEU) 5.8

Tropisches aus Winterthur

LILLET SPRITZ 10

Mit Pampelmuse und Limette

SWITCHEL MULE 12

Für Körper & Geist

KAFFEE UND WARMES

KAFFEE & SANDWICH **7**
Dienstag-Freitag von 08:00-10:00

ESPRESSO / CAFFÈ CREMA	4.1
SCHALE KLEIN	4.5
SCHALE GROSS	5.2
LATTE MACCHIATO	5.2
CAFFÈ MOCA	5.2
CAFFITA	4.5
ESPRESSO MACCHIATO	4.5
CAPPUCCINO	4.5
DOPPIO	5.5
CAFFÈ FREDDO	6.5
gesüsst / ungesüsst	
SCHOGGI / OVO	5.2
CHOCOLAT MÉLANGE	5.5
mit Rahm	
MATCHA GREEN TEA LATTE	5.9
CHAI TEA LATTE	5.5
GETREIDEKAFFEE	5.5

Sämtliche Caffè-Getränke sind koffeinfrei
oder mit Hafermilch/Sojamilch erhältlich.

KAFISCHNAPS

KAFI-LUZ	5
CAFFÈ AMARETTO	6.5
CAFFÈ CORETTO	6.5
mit Grappa	
CARAJILLO	6.5
mit Brandy	
CAFFÈ FREDDO	7
mit Baileys & Kahlua	
CAFFÈ BAILEYS	7
mit Rahm	

KAFFEEPASS

Jeder 11. Kaffee gratis.

KLEIN	41
MITTEL	45
GROSS	52

TEE

SCHWARZTEE	4
Earl Grey Bio	
GRÜNTEE	4
Japan Sencha	
NANA MINZE	4
Marokko	
VERVEINE	4
BEERITROUM TEE	4
GUETE MORGE TEE	4
Bio Alpenkräuter	
TEE CRÈME	4
Schwarztee & Rahm	
TOBI-TEE	5
Minze, Honig und Pinienkerne	
INGWERTEE	5
Mit Ahornsirup & Zitronensaft	
APFEL-ZIMT PUNCH	4.5

MIT GÜX

MÜNZE ZWÄTSCHGÄ	5
Minze & Zwetschge	

SIRUP

Vom Sirupier de Berne

HOLUNDERBLÜTEN, APFEL-INGWER GOLDMELISSEN, QUER DÜR D'HOSCHTET

3 DL 3.8

5 DL 5.3

VERKEHRTER SIRUP	5
Limetten und Minze (heiss)	

Jeden Sirup gibt es auf Wunsch auch heiss oder mit Chrüseliwasser (+0.30.-)

HAUSGEMACHT UND ERFRISCHEND

	3 DL	5 DL
HAUSGEMACHTER EISTEE	4.5	6
HAUSGEMACHTER SCHRUB	4.5	6
SOMMER-DRINK Limetten & Holunderblütensirup	4.5	6
FRÜHLINGS-DRINK Zitrone & Holunderblütensirup	4.5	6
WINTER-DRINK Orangen & Goldmelissensirup	4.5	6

IM OFFENAUSSCHANK

**CHRÜSELIWASSER, APFELSCHORLE,
SÜSSMOST, COCA COLA, COLA ZERO,
CITRO, SPICY GINGER**

2 DL	3
3 DL	4
5 DL	5.5

SÄFTE

**ORANGENSAFT
PINK GRAPEFRUIT**

2 DL	3.8
3 DL	4.8

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	2 DL	5.9
BITTER-JUS	3 DL	5.5

IM FLÄSCHLI

TONIC WATER	20 CL	4.3
BITTER LEMON	20 CL	4.3
GINGER ALE	20 CL	4.3
CHINOTTO	20 CL	4.3
SANBITTÈR	10 CL	4.3
RIVELLA ROT	33 CL	4.3
VIVI KOLA	33 CL	5
MATE	33 CL	5.5
RED BULL	25 CL	5
GAZOSA MANDARINO	35 CL	5.5

BIER OFFEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
EICHHOF BRAUGOLD hell	4.2	6.2	18
EICHHOF KLOSTERBRÄU edeltrüb	4.2	6.2	18
NEWCASTLE BROWN ALE	5.2	7.2	23

BIERMISCHUNGEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
PANACHÉ mit Citro	4.2	6.2	18
DIESEL mit Cola	4.2	6.2	18
GRENADIN mit Grenadinsirup	4.2	6.2	18
BIEROL mit Aperol	5.5		

BIERFLASCHEN

BÜGELBRÄU (EICHHOF)	40 CL	6
WEIZEN (ÖUFI BIER)	50 CL	7
AMBER (CHOPFAB)	33 CL	5.8
GINGER BEER (APPEZELLER)	33 CL	5.8
ÄS FRÖMDS (MEIN EMMENTAL)	33 CL	5.8
CITRA DOUBLE WIT (DOPPELLEU)	33 CL	5.8
AMERICAN IPA (LA NÉBULEUSE)	33 CL	5.8
BURGDORFER HELLES	50 CL	7
EGGER NULLER (ALKOHOLFREI)	33 CL	4.5

BIERPASS

Jedes 1l. Bier gratis.

	3 DL	5 DL
BRAUGOLD / KLOSTERBRÄU	42	62
NEWCASTLE BROWN ALE	52	72

APERITIF

MARTINI BIANCO 15% vol.	4 CL	6
CYNAR 16.5% vol.	4 CL	6
CAMPARI 23% vol.	4 CL	6
AVERNA 32% vol.	4 CL	6
RAMAZOTTI 30% vol.	4 CL	6
AMARETTO DISARONNO 28% vol.	4 CL	6
BAILEYS 17% vol.	4 CL	6
PASTIS HENRI BARDOUIN 45% vol.	4 CL	8.5

GESPRITZTER WEISSWEIN	7
CAMPARI ORANGE	8
CYNAR ORANGE	8
CAMPARI PROSECCO	8

APEROL SPRITZ	9
Prosecco, Aperol, Soda	
HUGO	9
Prosecco, Limette, Minze, Soda	
SCHRUBY	7
Hausgemachter Schrub & Prosecco	
HOLUNDRIO	7
Weisswein, Holundersirup, Soda	

**PROSECCO DI VALDOBBIANE
LE MANZANE**
feinperlender, erfrischender Apéro

1 DL 5.5
7.5 DL 38.5

APÉRO-PLÄTTLI	14
Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney oder Eingemachtes rezepter Gruyère, Cracker für 2 Personen	

WEISSWEIN

	1 DL	7.5 DL
DOMAINE LA CAPITAINE (CH)	5.5	38.5
Ein Demeter Wein aus den sanften Hügeln von La Côte bei Begnins		
SOAVE CLASSICO (ITA)	5.5	38.5
Der dominante Trebbiano vom Weingut Zenato in Venetien.		

ROSÉ

	1 DL	7.5 DL
OEIL DE PERDRIX 2019	6	42
Martin Hubacher, Johanniterkeller Lac de Biemme AOC		

ROTWEIN

	1 DL	7.5 DL
MONATSWEIN	5.5	38.5
Wechselnde Trouvaillen zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker		
TARIMA ORGANIC 2015	5.5	38.5
Bodegas Volver Ordoñez - Alicante DO Ein kräftiger, fruchtiger Spitzenwein aus der Region Valencia		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA		69
Tenuta Sant'Antoni, 2015 docg Ein Meisterwerk aus Venetien		
BRUNELLO DI MONTALCINO		69
2005 docg Weltbekannter Toskaner des Spitzenerzeugers Argiano		
BAROLO „SAN GIUSEPPE“		79
Pechcenino 2015 docg, Der König der Weine aus dem Piemont		

Unsere Weine werden sorgfältig durch Walter Schmocker auserlesen.

schmocker-weine.ch

LONGDRINKS

CUBA LIBRE	10
Havana Club, Cola, Limette	
TEQUILA SUNRISE	10
Tequila, Orangensaft, Grenadinsirup	
MOSCOW MULE	12
Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze	
GIN SCHRUB	10
Hausgemachter Schrub mit Gin & Tonic Water	
VODKA LEMON	10
Vodka, Bitter Lemon	
PIMMS CUP	10
Ginger Ale, Minze, Gurke, Orange	
WHISKY COLA	10
Jack Daniels, Cola	
GIN TONIC	10
Bombay Gin, Tonic Water	
HENDRICKS TONIC	12
Hendricks Gin, Tonic Water, Gurke	
MONKEY 47	14
Monkey Gin, Tonic Water, Wacholderbeeren	
BERLINER BRANDSTIFTER	13
Berliner Brandstifter, Tonic Water, Orange	
MATE INGWERER	12
Mate & Ingwerer mit Eis und Limette	

COCKTAILS

AMARETTO SOUR	9
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	
WHISKY SOUR	9
Jack Daniels, Zuckersirup, Limette	
WHITE RUSSIAN	9
Vodka, Kahlua, Rahm	
MOJITO	12
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker	
CAIPIRINHA	12
Cachaca, Limette, Rohrzucker	

SPIRITUOSEN

ABSOLUT VODKA 40% vol.	4 CL	6.5
BOMBAY GIN 40% vol.	4 CL	6.5
HENDRICKS GIN 41.5% vol.	4 CL	7.5
MONKEY 47 GIN 47% vol.	4 CL	9
HAVANA RUM 37.5% vol. Añejo Reserva	4 CL	6.5
JACK DANIELS 40% vol.	4 CL	6.5
TEQUILA 38% vol. José Cuervo	4 CL	6.5
TEQUILA 38% vol. Revolucion (100% Agave)	4 CL	6.5
INGWERER 24% vol.	4 CL	6.5

WEINBRAND UND OBSTBRAND

CHÜMMIBÄTZI 36% vol. Walter Held	4 CL	5
VECCHIA ROMAGNA 38% vol. Brandy	4 CL	7
RÉMY MARTIN V.S.O.P 40% vol. Cognac	4 CL	7
GRAPPA SARPA ORO 40% vol.	2 CL	6.5
GRAPPA PO DI POLI 40% vol. Moscato	2 CL	6.5

WHISKY SINGLE MALTS

ARDBEG 46% vol. 10-jährig	4 CL	12
OBAN 43% vol. 14-jährig	4 CL	12
LAGAVULIN 43% vol. 16-jährig	4 CL	12

ESSEN

In unserer hauseigenen Küche ZUM TOPF bieten dir leidenschaftliche Köch*innen fleischloses Essen an. Frisch und selbst zubereitet, saisonal, abwechslungsreich und wenn immer möglich aus der Region.

Über den Mittag werden wechselnd verschiedene Menüs angeboten. Ergänzt wird das Angebot durch Paninis, Quiches, Salate und Suppen.

Für den kleinen und grossen Hunger gibt es ausserhalb der ZUM TOPF-Öffnungszeiten Snacks aus unserer Vitrine, welche dir das Barpersonal auf Wunsch heiss serviert.

Dazu haben wir neu hausgemachte Eintöpfe und Suppen aus dem Ofen im Angebot.

Wirf am besten einen Blick in die Vitrine oder an unsere Tafel bei der Bar. Wir beraten dich gerne.

APÉRO-PLÄTTLI	14
Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney, rezenter Gruyère, Cracker für 2 Personen	
ETWAS SÜSSES	3.9
QUICHE	8.5
PANINO	9.5

FRISCH AUS DEM OFEN

Wechselnde Eintöpfe & Suppen
Siehe Tafel an der Bar

ÖFFNUNGSZEITEN ZUM TOPF

Dienstag bis Donnerstag: 11:45-13:30



ZUM TOPF
KÜCHE & MEHR

APÉRO VORBESTELLEN

Ab 5 Personen mindestens 24h im Voraus
Preis pro Person

APÉRO KLEIN 11

Cracker hausgemacht, ein Schäli Hummus
Parmesanstückli mit Balsamico, Oliven
Getr. Tomaten, Spinatrolle

APÉRO GROSS 14

Vegi-Winckegipfeli, Spinatrolle, Oliven
Getr. Tomaten, Crêpes Röllchen
Parmesanstückli mit Balsamico

APÉRO RICHE

Offerte an info@zumtopf.ch
Auch als Catering erhältlich

Am Freitag offerieren wir um 17Uhr ein
kleines Apéro zum Ausprobieren.
Es het solangs het.

GUTSCHEINE

ZUM TOPF

Für ein leckeres Vegi-Menü.

ZUM TOPF SONNTAGSBRUNCH

Für einen genüsslichen, ausgedehnten Brunch.
(jeden letzten Sonntag im Monat)

KÄPT'N HOLGER

Für einen kühlen Drink an heissen Tagen.
Oder umgekehrt.

Die Gutscheinbeträge sind frei wählbar.
Genauere Informationen zu unseren
Gutscheinen erhalten Sie an der Bar.

CATERING

Von Apéro über Crêpes und Pizza bis zu
einem schönen Mehrgänger machen wir
alles, fast überall.

Weitere Infos unter www.zumtopf.ch

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien und/oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeiter*innen gerne!

Alle Preise sind in Schweizer Franken und
inkl. Mehrwertsteuer.