

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 LIMO **4.8**

Wechselnde Sorten

GAZZOSA LIMONE **5.8**

“La classica“ aus dem Tessin

HUUSBIER (KÄPTN HOLGER) **6.5**

Wechselnde Sorten selbstgebrautes Bier am Zapfhahn

BLUEME-MEITSCHI (SCHUUM) **7.5**

Gebraut mit Holunderblüten

SESSION IPA (WHITE FRONTIER) **7.5**

Hopfiges Leichtbier aus Martigny

BIRRA DA RIS (APPENZELLER) **5.8**

Erfrischend & glutenfrei

LIMONCELLO SPRITZ **12**

Un saluto della casa

WILDBERRY LILLET **12**

Nina Chuba sei Dank

KÄPTN WILDBERRY **12 / 14**

Fruchtiger Sommercocktail mit oder ohne Alkohol.

KAFFEE UND WARMES

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

ESPRESSO / CAFFÈ CREMA	4.2
SCHALE KLEIN	4.9
SCHALE GROSS	5.9
LATTE MACCHIATO	5.9
CAFFÈ MOCA	5.9
CAFFITA	4.9
ESPRESSO MACCHIATO	4.9
CAPPUCCINO	4.9
DOPPIO	5.5
CAFFÈ FREDDO	7.5
gesüsst / ungesüsst	
SCHOGGI / OVO / KAKAO	5.9
CHOCOLAT MÉLANGE	6.5
mit Rahm	
MATCHA GREEN TEA LATTE	5.9
CHAI TEA LATTE	5.9
GETREIDEKAFFEE	5.9

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

KAFISCHNAPS

KAFI-LUZ	6
HEU-LUZ	8
CAFFÈ AMARETTO	6.9
CAFFÈ CORETTO	6.9
mit Grappa	
CARAJILLO	6.9
mit Brandy	
CAFFÈ FREDDO	8
mit Baileys & Kahlua	
CAFFÈ BAILEYS	8
mit Rahm	

KAFFEEPASS

Jeder 11. Kaffee gratis.

KLEIN	42
MITTEL	49
GROSS	59

TEE

SCHWARZTEE	4.3
Earl Grey Bio	
GRÜNTEE	4.3
Japan Sencha	
NANA MINZE	4.3
Marokko	
VERVEINE	4.3
BEERITROUM TEE	4.3
GUETE MORGE TEE	4.3
Bio Alpenkräuter	
TEE CRÈME	4.3
Schwarztee & Rahm	
TOBI-TEE	5.5
Minze, Honig und Pinienkerne	
INGWERTEE	5.5
Mit Ahornsirup & Zitronensaft	
APFEL-ZIMT PUNCH	5.5

MIT GÜX

MÜNZÄ ZWÄTSCHGÄ	6
Minzente mit Güx	
TURBOMOST	10
Mit Süssmost, Zimt und Vodka	

SIRUP

Vom Sirupier de Berne

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

3 DL 3.8
5 DL 5.3

VERKEHRTER SIRUP	5.5
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	4.8	6.5
HAUSGEMACHTER SCHRUB	4.8	6.5
SOMMER-DRINK Limetten & Holunderblütensirup	4.8	6.5
FRÜHLINGS-DRINK Zitrone & Holunderblütensirup	4.8	6.5
WINTER-DRINK Orangen & Goldmelissensirup	4.8	6.5

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	6.5
BITTER-JUS	3 DL	6

IM FLÄSCHLI

TONIC WATER	20 CL	4.8
BITTER LEMON	20 CL	4.8
GINGER ALE	20 CL	4.8
CHINOTTO	28 CL	4.8
ARANCIATA AMARA	28 CL	4.8
RIVELLA ROT	33 CL	4.8
GAZZOSA LIMONE	35 CL	5.8
MATE	33 CL	5.8
ZÄMÄ	33 CL	5.8
RED BULL	25 CL	5.5
SANBITTER	10 CL	4.8

BIER OFFEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
QUÖLLFRISCH HELL	4.8	6.8	20
QUÖLLFRISCH NATURTRÜB	4.8	6.8	20
AMBER KÖHLER BIER Naturtrüb	5	7	21



	3 DL	5 DL
SELBSTGEBRAUTES BIER Wechselnde Sorten am Hahn	6.5	9.5

BIERMISCHUNGEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
PANACHÉ mit Citro	4.8	6.8	20
DIESEL mit Cola	4.8	6.8	20
GRENADIN mit Grenadinsirup	4.8	6.8	20
BIEROL mit Aperol	7		

BIERFLASCHEN

NATURPERLE BIO (APPENZELLER)	50 CL	7.5
WEIZEN (APPENZELLER)	50 CL	7.5
GINGER BEER (APPENZELLER)	33 CL	5.8
BIRRA DA RIS (APPENZELLER)	33 CL	5.8
BLUEME-MEITSCHI (SCHUUM)	33 CL	7.5
SESSION IPA (WHITE FRONTIER)	33 CL	7.5
BURGDORFER HELLES	50 CL	7.5
SUURE MOSCHT (MÖHL)	50 CL	7.5
SCHÜMLI FELSENAU (ALKOHOLFREI)	33 CL	5
PALEALE KITCHEN BREW (ALKOHOLFREI)	33 CL	6

BIERPASS

Jedes 11. Bier gratis.

	3 DL	5 DL
HELL / NATURTRÜB	48	68
AMBER KÖHLER BIER	50	70

APERITIF

JSOTTA ROSÉ /ROSSO 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	7.5
CAMPARI ORANGE	9
CYNAR ORANGE	9
CAMPARI PROSECCO	9

APEROL SPRITZ	9.5
Prosecco, Aperol, Soda	
HUGO	9.5
Prosecco, Limette, Minze, Soda	
SCHRUBY	8
Hausgemachter Schrub & Prosecco	
HOLUNDRIO	8
Weisswein, Holundersirup, Soda	
LILLET SPRITZ	12
Lillet, Pampelmuse und Limette	
GINGER SPRITZ	12
Prosecco, Ingwer Liquer, Limette	
NEGRONI	12
Gin, Vermouth, Camparo	
NEGRONI SBAGLIATO	12
Prosecco, Vermouth, Campari	

PROSECCO DI VALDOBBIADENE LE MANZANE

feinperlender, erfrischender Apéro

1 DL 6
7.5 DL 40

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

WEISSWEIN

	1 DL	7.5 DL
JOHANNITER (CH)	6	40
Martin Hubacher Trockener Bielersee-Chasselas des Schweizer Winzer des Jahres 2022		
SOAVE CLASSICO (ITA)	6	40
Der dominante Trebbiano vom Weingut Zenato in Venetien.		

ROTWEIN

	1 DL	7.5 DL
MONATSWEIN	6	40
Wechselnde Trouvailles zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker		
TARIMA ORGANIC 2015	6	40
Bodegas Volver Ordoñez - Alicante DO Ein kräftiger, fruchtiger Spitzenwein aus der Region Valencia		
AMARONE DELLA VALPOLICELLA		69
Tenuta SantAntoni, 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.

www.schmocker-weine.ch



LONGDRINKS

CUBA LIBRE	12
Havana Club, Cola, Limette	
TEQUILA SUNRISE	12
Tequila, Orangensaft, Grenadinsirup	
MOSCOW MULE	12
Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze	
GIN SCHRUB	12
Hausgemachter Schrub mit Gin & Tonic Water	
VODKA LEMON	12
Vodka, Bitter Lemon	
WHISKY COLA	12
Wild Turkey, Cola	
MATE INGWERER	13
Mate & Ingwerer mit Eis und Limette	

GIN

GIN TONIC	12
Bombay Gin, Tonic Water	
HENDRICKS TONIC	13
Hendricks Gin, Tonic Water, Gurke	
MONKEY 47	15
Monkey Gin, Tonic Water, Wacholderbeeren	
LE TRIBUT	15
Le Tribute, Tonic Water, Orangenzeste	
KNUT HANSEN	15
Knut Hansen, Tonic Water, Orangenzeste	
DEUX FRÈRES	15
Deux frères, Tonic Water, Orangenzeste	

COCKTAILS

AMARETTO SOUR	10
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	
WHISKY SOUR	10
Wild Turkey, Zuckersirup, Zitrone	
ESPRESSO MARTINI	10
Vodka, Espresso, Kahlua	
WHITE RUSSIAN	10
Vodka, Kahlua, Rahm	
MOJITO	14
Rum, Limette, Minze, Rohrzucker	
CAIPIRINHA	14
Cachaca, Limette, Rohrzucker	

SPIRITUOSEN SHOTS

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
WILD TURKEY 50.5% vol.	4 CL	6.5
TEQUILA 38% vol. José Cuervo	4 CL	6.5
TEQUILA 38% vol. Revolucion (100% Agave)	4 CL	9
ZENZERELLO 24% vol.	4 CL	6.5
BERLINER LUFT 18% vol.	4 CL	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	7
GRAPPA PO DI POLI 40% vol. Moscato	2 CL	7

WHISKY SINGLE MALTS

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	
BROWNIE, CAKE	3.9
APFELKUCHEN	4.5
QUICHE	8.5
PANINO	9.5

FRISCH AUS DEM OFEN

Wechselnde Eintöpfe & Suppen
Siehe Tafel an der Bar

ÖFFNUNGSZEITEN ZUM TOPF

Dienstag bis Donnerstag: 11:30-13:30



ZUM TOPF
KÜCHE & MEHR

APÉRO VORBESTELLEN

Ab 5 Personen mindestens 24h im Voraus
Preis pro Person

APÉRO KLEIN 11

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

APÉRO GROSS 14

Vegi-Winckegipfeli, Spinatrolle, Oliven
Getr. Tomaten, Focaccia
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.