

KÄPT'N HOLGER

**KÄPT'N HOLGERS
WARME TAGE
SAISONALE
ENTDECKUNGEN**

APÉRO-PLÄTTLI 18

Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney oder Eingemachtes, Schlossberger Käse (Jumi), Cracker für 2 Personen

HAUSGEMACHTE LIMO / EISTEE 5

Wechselnde Sorten.

SINALCO 5.2

Das Original kehrt zurück

APEROL SPRITZ OHNE 8

Klassiker mal ohne Alkohol

HUUSBIER (KÄPTN HOLGER) 6.5

Wechselnde Sorten selbstgebrautes Bier am Zapfhahn

CITRA PALE ALE (HÜGU BIER) 6.8

Aus Sumiswald. Mit Liebe gebraut

BRAUKUNST BERN 7.8

Wechselnde Bierchen aus Bern

CHERRY SOUR (OMBREY) 7.8

Fruited Sour Ale us Züriiii

SKINNY SOMMERDRINK 12

Der Sommerklassiker mit Schuss

SCHEIKI YUZU COCKTAIL 14

Yuzu Saft, Ingwer, Grenadin, Allez

KAFFEE UND WARMES

KAFFEE & SANDWICH **8**
Dienstag-Freitag von 08:00-10:00

| | |
|-------------------------------|------------|
| ESPRESSO / CAFFÈ CREMA | 4.4 |
| SCHALE KLEIN | 5.4 |
| SCHALE GROSS | 6.4 |
| LATTE MACCHIATO | 6.4 |
| CAFFÈ MOCA | 6.4 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 4.9 |
| CAPPUCCINO | 5.4 |
| DOPPIO | 5.5 |
| CAFFÈ FREDDO | 7 |
| gesüsst / ungesüsst | |
| SCHOGGI / OVO / KAKAO | 5.5 |
| CHOCOLAT MÉLANGE | 6.5 |
| mit Rahm | |
| CHAI TEA LATTE | 6 |
| GETREIDEKAFFEE | 6 |
| MATCHA GREEN TEA LATTE | 6.8 |
| mit Bio Ahornsirup | |

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

KAFISCHNAPS

| | |
|-----------------------------|------------|
| KAFI-LUZ | 6.5 |
| CAFFÈ AMARETTO | 7.5 |
| CAFFÈ CORETTO | 7.5 |
| mit hausgemachtem Bierbrand | |
| CARAJILLO | 7.5 |
| mit Brandy | |
| CAFFÈ BAILEYS | 8.5 |
| mit Rahm | |

KAFFEEPASS

Jeder 11. Kaffee gratis.

| | |
|---------------|-----------|
| KLEIN | 44 |
| MITTEL | 54 |
| GROSS | 64 |

TEE

| | |
|---------------------------------------|------------|
| SCHWARZTEE | 4.5 |
| Earl Grey Bio | |
| GRÜNTEE | 4.5 |
| Japan Sencha | |
| NANA MINZE | 4.5 |
| Marokko | |
| VERVEINE | 4.5 |
| BEERITROUM TEE | 4.5 |
| HAGEBUTTEN | 4.5 |
| GUETE MORGE TEE | 4.5 |
| Bio Alpenkräuter | |
| TEE CRÈME | 4.5 |
| Schwarztee & Rahm | |
| TOBI-TEE | 5.5 |
| Grüntee, Minze, Honig und Pinienkerne | |
| INGWERTEE | 5.5 |
| Mit Bio Ahornsirup & Zitronensaft | |
| APFEL-ZIMT PUNCH | 5.5 |

HEISS MIT GÜX

| | |
|------------------------------|------------|
| MÜNZÄ ZWÄTSCHGÄ | 6.5 |
| Minzente mit Güx | |
| TURBOMOST | 12 |
| Mit Süssmost, Zimt und Vodka | |
| TURBOINGWER | 12 |
| Mit Süssmost & Ingwerlikör | |

SIRUP

Vom Sirupier de Berne

HOLUNDERBLÜTEN, APFEL-INGWER QUER DÜR D'HOSCHTET

3 DL 4.5
5 DL 6.5

| | |
|----------------------------|------------|
| 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 | 5 | 7 |
| HAUSGEMACHTE LIMO (AUCH HEISS) | 5 | 7 |
| HAUSGEMACHTER SCHRUB | 5 | 7 |
| SOMMER-DRINK Limetten & Holunderblütensirup | 5 | 7 |
| FRÜHLINGS-DRINK Zitrone & Holunderblütensirup | 5 | 7 |
| WINTER-DRINK Orangen & Goldmelissensirup | 5 | 7 |

IM OFFENAUSSCHANK

**CHRÜSELIWASSER, APFELSCHORLE,
FRISCHER SÜSSMOST, GOBA COLA, GOBA
COLA ZERO, CITRO, SPICY GINGER**

| | |
|------|-----|
| 2 DL | 3.5 |
| 3 DL | 4.5 |
| 5 DL | 6.5 |

SÄFTE

**ORANGENSAFT, PINK GRAPEFRUIT
CHUCHI SCHORLE**

| | |
|------|-----|
| 2 DL | 3.8 |
| 3 DL | 4.8 |
| 5 DL | 6.8 |

| | | |
|--|------|-----|
| FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT | 2 DL | 7 |
| BITTER-JUS | 3 DL | 6.5 |

IM FLÄSCHLI

| | | |
|---------------------|-------|-----|
| TONIC WATER | 20 CL | 5 |
| BITTER LEMON | 20 CL | 5 |
| CHINOTTO | 28 CL | 5.2 |
| RIVELLA ROT | 33 CL | 5.2 |
| SINALCO | 33 CL | 5.2 |
| FIZZY LIMONE | 35 CL | 6.5 |
| LORIS MATE | 33 CL | 6.5 |
| ZÄMÄ | 33 CL | 6.5 |
| RED BULL | 25 CL | 6 |
| SANBITTER | 10 CL | 5 |

BIER OFFEN

| | 3 DL | 5 DL | 1.5 L |
|-----------------------|------|------|-------|
| QUÖLLFRISCH HELL | 4.8 | 7 | 21 |
| QUÖLLFRISCH NATURTRÜB | 4.8 | 7 | 21 |
| AMBER KÖHLER BIER | 5 | 7.2 | 22 |



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

BIERMISCHUNGEN

| | 3 DL | 5 DL | 1.5 L |
|------------------------|------|------|-------|
| PANACHÉ mit Citro | 4.8 | 7 | 21 |
| FUCHSBIER mit Süsst | 4.8 | 7 | 21 |

BIERFLASCHEN

| | | |
|-------------------------------------|-------|-----|
| AUGUSTINER HELLES (AUGUSTINER BRÄU) | 50 CL | 7.8 |
| WEIZEN (APPENZELLER) | 50 CL | 7.8 |
| GINGER BEER (APPENZELLER) | 33 CL | 6.8 |
| BIRRA DA RIS (APPENZELLER) | 33 CL | 5.8 |
| CITRA PALE ALE (HÜGUBIER) | 33 CL | 6.8 |
| CHERRY SOUR (OMBREY) | 33 CL | 7.8 |
| BURGDORFER HELLES | 50 CL | 7.8 |

ALKOHOLFREI

| | | |
|-------------------------|-------|-----|
| LAGER (APENZELLER) | 33 CL | 5 |
| PALE ALE (KITCHEN BREW) | 33 CL | 6.5 |
| IPA (THUNBIER) | 33 CL | 7.5 |

BIERPASS

Jedes 1l. Bier gratis.

| | 3 DL | 5 DL |
|-------------------|------|------|
| HELL / NATURTRÜB | 48 | 70 |
| AMBER KÖHLER BIER | 50 | 72 |

APERITIF

| | | |
|---------------------------------------|-------------|------------|
| JSOTTA BIANCO /ROSSO 15% vol. | 4 CL | 7 |
| CYNAR 16.5% vol. | 4 CL | 7 |
| CAMPARI 23% vol. | 4 CL | 7 |
| AVERNA 32% vol. | 4 CL | 7 |
| RAMAZOTTI 30% vol. | 4 CL | 7 |
| AMARETTO DISARONNO 28% vol. | 4 CL | 7 |
| BAILEYS 17% vol. | 4 CL | 7 |
| PASTIS HENRI BARDOUIN 45% vol. | 4 CL | 8.5 |

| | |
|---|------------|
| GESPRITZTER WEISSWEIN (SÜSS / SAUER) | 8.5 |
| CAMPARI ORANGE | 9.5 |
| CYNAR ORANGE | 9.5 |

| | |
|----------------------------------|-----------|
| APEROL SPRITZ | 11 |
| Prosecco, Aperol, Soda | |
| CAMPARI SPRITZ | 11 |
| Prosecco, Campari, Soda | |
| HUGO | 11 |
| Prosecco, Limette, Minze, Soda | |
| SCHRUBY | 9 |
| Hausgemachter Schrub & Prosecco | |
| HOLUNDRIO | 9 |
| Weisswein, Holundersirup, Soda | |
| LILLET SPRITZ | 12 |
| Lillet, Pampelmuse und Limette | |
| GINGER SPRITZ | 13 |
| Prosecco, Ingwer Liquer, Limette | |
| NEGRONI | 12 |
| Gin, Vermouth, Campari | |
| NEGRONI SBAGLIATO | 13 |
| Prosecco, Vermouth, Campari | |

PROSECCO

PROSECCO DARIVA VALDOBBIADENE
feinperlender, erfrischender Apéro

1 DL 7
7.5 DL 47

| | |
|--|-----------|
| APÉRO-PLÄTTLI | 18 |
| Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney oder Eingemachtes Schlossberger Käse (Jumi), Cracker für 2 Personen | |

WEISSWEIN

| | 1 DL | 7.5DL |
|--|-------------|--------------|
| MONATSWEIN WEISS | 7.5 | 50 |
| Wechselnde Trouvailles zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker | | |
| SOAVE CLASSICO (ITA) | 7 | 47 |
| Der dominante Trebbiano vom Weingut Zenato in Venetien. | | |

ROTWEIN

| | 1 DL | 7.5 DL |
|--|-------------|---------------|
| MONATSWEIN ROT | 7.5 | 50 |
| Wechselnde Trouvailles zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker | | |
| TARIMA ORGANIC 2023 | 7 | 47 |
| Bodegas Volver Ordoñez - Alicante DO Ein kräftiger, fruchtiger Spitzenwein aus der Region Valencia | | |

Unsere Weine werden sorgfältig
durch Schmocker Weine auserlesen.
www.schmocker-weine.ch

SCHMOCKER WEINE
VINOTHEK

LONGDRINKS

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| CUBA LIBRE | 12 |
| Havana Club, Cola, Limette | |
| TEQUILA SUNRISE | 12 |
| Tequila, Orangensaft, Grenadinsirup | |
| MOSCOW MULE | 13 |
| Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze | |
| VODKA LEMON | 12 |
| Vodka, Bitter Lemon | |
| WHISKY COLA | 12 |
| Wild Turkey, Cola | |
| MATE INGWERER | 14 |
| 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 | 16 |
| Le Tribute, Tonic Water, Orangenzeste | |
| KNUT HANSEN | 16 |
| Knut Hansen, Tonic Water, Orangenzeste | |
| DEUX FRÈRES | 16 |
| Deux frères, Tonic Water, Orangenzeste | |

COCKTAILS

| | |
|--|-----------|
| AMARETTO SOUR | 12 |
| Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft | |
| WHISKY SOUR | 12 |
| Wild Turkey, Zuckersirup, Zitronensaft | |
| APEROL SOUR | 12 |
| Aperol, Cointreau, Zitronensaft | |
| ESPRESSO MARTINI | 13 |
| Vodka, Espresso, Kahlua | |
| WHITE RUSSIAN | 12 |
| Vodka, Kahlua & Rahm | |
| MOJITO | 14 |
| Rum, Limette, Minze, Rohrzucker | |
| CAIPIRINHA | 14 |
| Cachaca, Limette, Rohrzucker | |

SPIRITUOSEN SHOTS

| | | |
|--|-------------|------------|
| ABSOLUT VODKA 40% vol. | 4 CL | 7 |
| BOMBAY GIN 40% vol. | 4 CL | 7 |
| HENDRICKS GIN 41.5% vol. | 4 CL | 8 |
| MONKEY 47 GIN 47% vol. | 4 CL | 9 |
| HAVANA RUM 37.5% vol. Añejo Reserva | 4 CL | 7 |
| WILD TURKEY 50.5% vol. | 4 CL | 7 |
| TEQUILA 38% vol. José Cuervo | 4 CL | 7 |
| TEQUILA 38% vol. Revolucion (100% Agave) | 4 CL | 9 |
| INGWER LIQUER 24% vol. | 4 CL | 6.5 |
| BERLINER LUFT 18% vol. | 4 CL | 6 |

WEINBRAND UND OBSTBRAND

| | | |
|--|-------------|------------|
| BIERBRAND 40% vol. Käptn Holgers Bierbrand | 2 CL | 7.5 |
| VECCHIA ROMAGNA 38% vol. Brandy | 4 CL | 8 |
| RÉMY MARTIN V.S.O.P 40% vol. Cognac | 4 CL | 8 |

| | | |
|--|-------------|------------|
| GRAPPA SARPA ORO 40% vol. | 2 CL | 7.5 |
| GRAPPA PO DI POLI 40% vol. Moscato | 2 CL | 7.5 |

WHISKY SINGLE MALTS

| | | |
|--|-------------|-----------|
| BUSHMILLS 40% vol. 10-jährig | 4 CL | 12 |
| LAGAVULIN 43% vol. 16-jährig | 4 CL | 14 |

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 Panini, 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 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 **18**

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

BROWNIE **3.9**

APFELKUCHEN **4.5**

BEERI STREUSELKUCHEN **5.5**

NACHOS MIT KÄSE & JALAPENOS **9.5**

PANINO **9.5**

QUICHE **12**

FRISCH AUS DEM OFEN

Wechselnde Eintöpfe & Suppen
Siehe Tafel an der Bar

ÖFFNUNGSZEITEN ZUM TOPF

Dienstag bis Donnerstag: 11:30-13:30

Freitag: 11:30-13:30 / 18:00-21:00



ZUM TOPF
KÜCHE & MEHR

APÉRO VORBESTELLEN

Ab 5 Personen mindestens 24h im Voraus
Preis pro Person

KÄPTN HOLGERS APÉRO

15

Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Vegi-
gipfeli, Pizzapöggge, Spinatrolle, Schlossberger
Käse (Jumi), Cracker

APÉRO RICHE

Auf Anfrage an info@zumtopf.ch

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.

SONNTAGSBRUNCH

BRUNCH À DISCRETION

35

Jeden letzten Sonntag im Monat

CATERING

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

Weitere Infos unter www.zumtopf.ch

Offerte an info@zumtopf.ch
Auch als Catering erhältlich

DEKLARATIONEN & INFOS

Gipfeli werden von der Bäckerei Eichenberger in Langnau geliefert, Brote & Süßes werden vom Zum Topf gebacken.

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.
