

# KÄPT'N HOLGER



## KÄPT'N HOLGERS KALTE TAGE

### SAISONALE ENTDECKUNGEN

---

#### **APÉRO-PLÄTTLI** 14

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

---

#### **HAUSGEMACHTE LIMO WARM** 4.5

Wechselnde Sorten

---

#### **ARANCIATA AMARA** 4.3

Hergestellt aus Bitterorangen

---

#### **HEU-LUTZ** 7

Mit Heuschnaps vom Hasliberg

---

#### **HUUSBIER (KÄPTN HOLGER)** 6/9

Wechselnde Sorten selbstgebrautes Craftbier am Zapfhahn

---

#### **INDIA PALE ALE (BIER PAUL)** 5.8

Rotgoldenes, kaltgehopftes IPA

---

#### **LA CUVÉE ALEX LE ROUGE (BFM)** 9.8

Ein einzigartiges Imperial Stout mit 10.276%Vol.

---

#### **NEGRONI** 10

Italienischer Aperitif-Klassiker

---

#### **COSMOPOLITAN** 12

Happy Cocktail Abend

---

#### **MINZSTURM** 5

E Shot vom Moschtchopf

---

## **KAFFEE UND WARMES**

---

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

---

---

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

---

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

## **KAFISCHNAPS**

---

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

---

## **KAFFEEPASS**

Jeder 11. Kaffee gratis.

---

<b>KLEIN</b>	<b>41</b>
<b>MITTEL</b>	<b>45</b>
<b>GROSS</b>	<b>52</b>

---

## TEE

---

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

---

## MIT GÜX

---

<b>MÜNZE ZWÄTSCHGÄ</b>	<b>5</b>
Minze & Zwetschge	

---

## SIRUP

Vom Sirupier de Berne

---

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

---

**3 DL 3.8**

**5 DL 5.3**

---

<b>VERKEHRTER SIRUP</b>	<b>5</b>
Limetten und Minze (heiss)	

---

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

## HAUSGEMACHT UND ERFRISCHEND

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

## IM OFFENAUSSCHANK

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

<b>2 DL</b>	<b>3</b>
<b>3 DL</b>	<b>4</b>
<b>5 DL</b>	<b>5.5</b>

## SÄFTE

**ORANGENSAFT, CRANBERRYSAFT  
PINK GRAPEFRUIT**

<b>2 DL</b>	<b>3.8</b>
<b>3 DL</b>	<b>4.8</b>

<b>FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT</b>	<b>2 DL</b>	<b>5.9</b>
<b>BITTER-JUS</b>	<b>3 DL</b>	<b>5.5</b>

## IM FLÄSCHLI

<b>TONIC WATER</b>	<b>20 CL</b>	<b>4.3</b>
<b>BITTER LEMON</b>	<b>20 CL</b>	<b>4.3</b>
<b>GINGER ALE</b>	<b>20 CL</b>	<b>4.3</b>
<b>CHINOTTO</b>	<b>28 CL</b>	<b>4.3</b>
<b>ARANCIATA AMARA</b>	<b>28 CL</b>	<b>4.3</b>
<b>RIVELLA ROT</b>	<b>33 CL</b>	<b>4.3</b>
<b>MATE</b>	<b>33 CL</b>	<b>5.5</b>
<b>RED BULL</b>	<b>25 CL</b>	<b>5</b>
<b>SANBITTER</b>	<b>10 CL</b>	<b>4.3</b>

## BIER OFFEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
QUÖLLFRISCH HELL	4.5	6.5	19
QUÖLLFRISCH NATURTRÜB	4.5	6.5	19
AMBER KÖHLER BIER Naturtrüb	5	7	20

## HUUSBIER OFFEN

	3 DL	5 DL
SELBSTGEBRAUTES BIER Wechselnde Sorten am Hahn	6	9

## BIERMISCHUNGEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
PANACHÉ mit Citro	4.5	6.5	19
DIESEL mit Cola	4.5	6.5	19
GRENADIN mit Grenadinsirup	4.5	6.5	19
BIEROL mit Aperol	6		

## BIERFLASCHEN

GRAND ALPIN BIO (APPENZELLER)	50 CL	7
WEIZEN (APPENZELLER)	50 CL	7
GINGER BEER (APPEZELLER)	33 CL	5.8
ÄS FRÖMDS (MEIN EMENTAL)	33 CL	5.8
INDIA PALE ALE (BIER PAUL)	33 CL	5.8
LA CUVÉE ALEX LE ROUGE (BFM)	33 CL	9.8
BURGDORFER HELLES	50 CL	7
LEERMOND (ALKOHOLFREI)	33 CL	4.5

## BIERPASS

Jedes 11. Bier gratis.

	3 DL	5 DL
HELL / NATURTRÜB	45	65
AMBER KÖHLER BIER	50	70

## APERITIF

---

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

---

---

<b>GESPRITZTER WEISSWEIN</b>	<b>7</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>	<b>8</b>
<b>CYNAR ORANGE</b>	<b>8</b>
<b>CAMPARI PROSECCO</b>	<b>8</b>

---

---

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>9</b>
Prosecco, Aperol, Soda	
<b>HUGO</b>	<b>9</b>
Prosecco, Limette, Minze, Soda	
<b>SCHRUBY</b>	<b>7</b>
Hausgemachter Schrub & Prosecco	
<b>HOLUNDRIO</b>	<b>7</b>
Weisswein, Holundersirup, Soda	
<b>LILLET SPRITZ</b>	<b>10</b>
Lillet, Pampelmuse und Limette	

---

---

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

---

**1 DL 5.5**  
**7.5 DL 38.5**

---

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

---

## WEISSWEIN

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

## ROTWEIN

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

Unsere Weine werden sorgfältig durch Walter Schmocker auserlesen.

**[schmocker-weine.ch](http://schmocker-weine.ch)**

## LONGDRINKS

---

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

---

## COCKTAILS

---

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

---



## SPIRITUOSEN SHOTS

<b>ABSOLUT VODKA 40% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>BOMBAY GIN 40% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>HENDRICKS GIN 41.5% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>7.5</b>
<b>MONKEY 47 GIN 47% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>9</b>
<b>HAVANA RUM 37.5% vol.</b> Añejo Reserva	<b>4 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>JACK DANIELS 40% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>TEQUILA 38% vol.</b> José Cuervo	<b>4 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>TEQUILA 38% vol.</b> Revolucion (100% Agave)	<b>4 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>INGWERER 24% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>MINZSTURM 17% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>5</b>

## WEINBRAND UND OBSTBRAND

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

## WHISKY SINGLE MALTS

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

## 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.

---

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

---

### **FRISCH AUS DEM OFEN**

Wechselnde Eintöpfe & Suppen  
Siehe Tafel an der Bar

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN ZUM TOPF**

Dienstag bis Donnerstag: 11:45-13:30

Freitag: 11:45-13:30 / 18:00-21:00



**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](mailto: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](http://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.