



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

---

**APÉRO-PLÄTTLI 18**

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

---

**HAUSGEMACHTE LIMO 5**

Heiss oder kalt erhältlich

---

**FIZZY MANDARINO 6.5**

Gazzosa Ticinese

---

**HUUSBIER (KÄPTN HOLGER) 6.5**

Wechselnde Sorten selbstgebrautes Bier am Zapfhahn

---

**NAPFGOLD DUNKEL (BRAUEREI NAPF) 6.8**

Das dunkle mit der hellen Seele

---

**(B)RED ALE (BRAUEREI ERNST) 7.8**

Mit Brot gebraut aus Köniz

---

**CHILI IPA (SCHUUM) 7.8**

Hopfig & scharf

---

**MARTIN HUBACHER (TWANN, BIELERSEE) 7.5**

Weisswein (Johanniter) & Rotwein (Pinot Noir)

---

**KÄPTN CREME 12**

Cocktail mit Baileys, Kahlua & Kakao

---

**WINTER COCKTAIL 12**

Eine Süsse Überraschung im Winter

---

**BIERBRAND 7.5**

Hergestellt aus Käptn Holgers Huusbier. Fruchtig & edel.

---

## **KAFFEE UND WARMES**

---

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

---

---

<b>ESPRESSO / CAFFÈ CREMA</b>	<b>4.4</b>
<b>SCHALE KLEIN</b>	<b>5.4</b>
<b>SCHALE GROSS</b>	<b>6.4</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>6.4</b>
<b>CAFFÈ MOCA</b>	<b>6.4</b>
<b>CAFFITA</b>	<b>4.9</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>4.9</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>5.4</b>
<b>DOPPIO</b>	<b>5.5</b>
<b>CAFFÈ FREDDO</b>	<b>7</b>
gesüsst / ungesüsst	
<b>SCHOGGI / OVO / KAKAO</b>	<b>5.5</b>
<b>CHOCOLAT MÉLANGE</b>	<b>6.5</b>
mit Rahm	
<b>MATCHA GREEN TEA LATTE</b>	<b>6</b>
<b>CHAI TEA LATTE</b>	<b>6</b>
<b>GETREIDEKAFFEE</b>	<b>6</b>

---

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

## **KAFISCHNAPS**

---

<b>KAFI-LUZ</b>	<b>6.5</b>
<b>CAFFÈ AMARETTO</b>	<b>7.5</b>
<b>CAFFÈ CORETTO</b>	<b>7.5</b>
mit Grappa	
<b>CARAJILLO</b>	<b>7.5</b>
mit Brandy	
<b>CAFFÈ BAILEYS</b>	<b>8.5</b>
mit Rahm	

---

## **KAFFEEPASS**

Jeder 11. Kaffee gratis.

---

<b>KLEIN</b>	<b>44</b>
<b>MITTEL</b>	<b>54</b>
<b>GROSS</b>	<b>64</b>

---

## TEE

---

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

---

## HEISS MIT GÜX

---

<b>MÜNZÄ ZWÄTSCHGÄ</b>	<b>6.5</b>
Minzente mit Güx	
<b>TURBOMOST</b>	<b>12</b>
Mit Süssmost, Zimt und Vodka	
<b>TURBOINGWER</b>	<b>12</b>
Mit Süssmost & Ingwerlikör	

---

## SIRUP

Vom Sirupier de Berne

---

### HOLUNDERBLÜTEN, APFEL-INGWER TANNENTRIEB, QUER DÜR D'HOSCHTET

---

**3 DL 4.5**  
**5 DL 6.5**

---

<b>VERKEHRTER SIRUP</b>	<b>5.5</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>	5	7
<b>HAUSGEMACHTE LIMO</b> (AUCH HEISS)	5	7
<b>HAUSGEMACHTER SCHRUB</b>	5	7
<b>SOMMER-DRINK</b> Limetten & Holunderblütensirup	5	7
<b>FRÜHLINGS-DRINK</b> Zitrone & Holunderblütensirup	5	7
<b>WINTER-DRINK</b> Orangen & Goldmelissensirup	5	7

## IM OFFENAUSSCHANK

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

<b>2 DL</b>	<b>3.5</b>
<b>3 DL</b>	<b>4.5</b>
<b>5 DL</b>	<b>6.5</b>

## SÄFTE

**ORANGENSAFT, PINK GRAPEFRUIT  
CHUCHI-SCHORLE**

<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>7</b>
<b>BITTER-JUS</b>	<b>3 DL</b>	<b>6.5</b>

## IM FLÄSCHLI

<b>TONIC WATER</b>	<b>20 CL</b>	<b>5</b>
<b>BITTER LEMON</b>	<b>20 CL</b>	<b>5</b>
<b>GINGER ALE</b>	<b>20 CL</b>	<b>5</b>
<b>CHINOTTO</b>	<b>28 CL</b>	<b>5.2</b>
<b>RIVELLA ROT</b>	<b>33 CL</b>	<b>5.2</b>
<b>FIZZY LIMONE</b>	<b>35 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>FIZZY MANDARINO</b>	<b>35 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>FIZZY ARANCIATA AMARA</b>	<b>35 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>MATE</b>	<b>33 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>ZÄMÄ</b>	<b>33 CL</b>	<b>6.5</b>
<b>RED BULL</b>	<b>25 CL</b>	<b>6</b>
<b>SANBITTER</b>	<b>10 CL</b>	<b>5</b>

## BIER OFFEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
<b>QUÖLLFRISCH HELL</b>	4.8	7	21
<b>QUÖLLFRISCH NATURTRÜB</b>	4.8	7	21
<b>AMBER KÖHLER BIER</b> Naturtrüb	5	7.2	22



	3 DL	5 DL
<b>SELBSTGEBRAUTES BIER</b> Wechselnde Sorten am Hahn	6.5	9.5

## BIERMISCHUNGEN

	3 DL	5 DL	1.5 L
<b>PANACHÉ</b> mit Citro	4.8	7	21
<b>FUCHSBIER</b> mit Süssmost	4.8	7	21

## BIERFLASCHEN

<b>NATURPERLE BIO (APPENZELLER)</b>	50 CL	7.8
<b>WEIZEN (APPENZELLER)</b>	50 CL	7.8
<b>GINGER BEER (APPENZELLER)</b>	33 CL	6.5
<b>BIRRA DA RIS (APPENZELLER)</b>	33 CL	5.8
<b>NAPFGOLD DUNKEL (BRAUEREI NAPF)</b>	33 CL	6.8
<b>CHILI IPA (SCHUUM)</b>	33 CL	7.8
<b>(B)RED ALE (BRAUEREI ERNST)</b>	33 CL	7.8
<b>BURGDORFER HELLES</b>	50 CL	7.8

## ALKOHOLFREI

<b>QUÖLLFRISCH (APPENZELLER)</b>	33 CL	5
<b>PALE ALE (KITCHEN BREW)</b>	33 CL	6.5

## BIERPASS

Jedes 1l. Bier gratis.

	3 DL	5 DL
<b>HELL / NATURTRÜB</b>	48	70
<b>AMBER KÖHLER BIER</b>	50	72

## APERITIF

---

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

---

---

<b>GESPRITZTER WEISSWEIN (SÜSS / SAUER)</b>	<b>8.5</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b>	<b>9.5</b>
<b>CYNAR ORANGE</b>	<b>9.5</b>

---

---

<b>APERÒ SPRITZ</b>	<b>10</b>
Prosecco, Aperitivo, Soda	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	<b>10</b>
Prosecco, Campari, Soda	
<b>HUGO</b>	<b>10</b>
Prosecco, Limette, Minze, Soda	
<b>SCHRUBY</b>	<b>9</b>
Hausgemachter Schrub & Prosecco	
<b>HOLUNDRIO</b>	<b>9</b>
Weisswein, Holundersirup, Soda	
<b>LILLET SPRITZ</b>	<b>12</b>
Lillet, Pampelmuse und Limette	
<b>GINGER SPRITZ</b>	<b>13</b>
Prosecco, Ingwer Liquer, Limette	
<b>NEGRONI</b>	<b>12</b>
Gin, Vermouth, Camparo	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	<b>13</b>
Prosecco, Vermouth, Campari	

---

## PROSECCO

---

**PROSECCO SUPERIORE RIVA DEI FRATI**  
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
<b>MONATS WEISSWEIN</b>	<b>7.5</b>	<b>50</b>
Wechselnde Trouvaillen zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker		
<b>SOAVE CLASSICO (ITA)</b>	<b>7</b>	<b>47</b>
Der dominante Trebbiano vom Weingut Zenato in Venetien.		

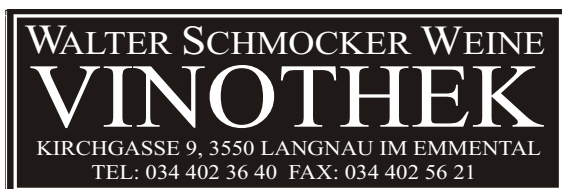
## ROTWEIN

	1 DL	7.5 DL
<b>MONATS ROTWEIN</b>	<b>7.5</b>	<b>50</b>
Wechselnde Trouvaillen zum Kennenlernen, ausgesucht von Walter Schmocker		
<b>TARIMA ORGANIC 2015</b>	<b>7</b>	<b>47</b>
Bodegas Volver Ordoñez - Alicante DO Ein kräftiger, fruchtiger Spitzenwein aus der Region Valencia		

## SAISONAL IN DER FLASCHE

	7.5 DL
<b>OEIL DE PERDRIX 2023</b>	<b>47</b>
Ein Rosé von Martin Hubacher. Frisch und charmant vom Bielersee.	

Unsere Weine werden sorgfältig  
durch Walter Schmocker auserlesen.  
[www.schmocker-weine.ch](http://www.schmocker-weine.ch)



## LONGDRINKS

---

<b>CUBA LIBRE</b>	<b>12</b>
Havana Club, Cola, Limette	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	<b>12</b>
Tequila, Orangensaft, Grenadinsirup	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>13</b>
Vodka, Ginger Beer, Limette, Minze	
<b>GIN SCHRUB</b>	<b>13</b>
Hausgemachter Schrub mit Gin & Tonic Water	
<b>VODKA LEMON</b>	<b>12</b>
Vodka, Bitter Lemon	
<b>WHISKY COLA</b>	<b>12</b>
Wild Turkey, Cola	
<b>MATE INGWERER</b>	<b>14</b>
Mate & Ingwerer mit Eis und Limette	

---

## GIN

---

<b>GIN TONIC</b>	<b>12</b>
Bombay Gin, Tonic Water	
<b>HENDRICKS TONIC</b>	<b>13</b>
Hendricks Gin, Tonic Water, Gurke	
<b>MONKEY 47</b>	<b>15</b>
Monkey Gin, Tonic Water, Wacholderbeeren	
<b>LE TRIBUT</b>	<b>16</b>
Le Tribute, Tonic Water, Orangenzeste	
<b>KNUT HANSEN</b>	<b>16</b>
Knut Hansen, Tonic Water, Orangenzeste	
<b>DEUX FRÈRES</b>	<b>16</b>
Deux frères, Tonic Water, Orangenzeste	

---

## COCKTAILS

---

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

---



## **SPIRITUOSEN SHOTS**

---

<b>ABSOLUT VODKA 40% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>7</b>
<b>BOMBAY GIN 40% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>7</b>
<b>HENDRICKS GIN 41.5% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>8</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>7</b>
<b>WILD TURKEY 50.5% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>7</b>
<b>TEQUILA 38% vol.</b> José Cuervo	<b>4 CL</b>	<b>7</b>
<b>TEQUILA 38% vol.</b> Revolucion (100% Agave)	<b>4 CL</b>	<b>9</b>
<b>INGWERLIKÖR 24% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>6</b>
<b>BERLINER LUFT 18% vol.</b>	<b>4 CL</b>	<b>6</b>

---

## **WEINBRAND UND OBSTBRAND**

---

<b>CHÜMMIBÄTZI 36% vol.</b> Walter Held	<b>4 CL</b>	<b>6</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA 38% vol.</b> Brandy	<b>4 CL</b>	<b>8</b>
<b>RÉMY MARTIN V.S.O.P 40% vol.</b> Cognac	<b>4 CL</b>	<b>8</b>

---

---

<b>BIERBRAND 40% vol.</b> Käptn Holgers Bierbrand	<b>2 CL</b>	<b>7.5</b>
--	-------------	------------

---

---

<b>GRAPPA SARPA ORO 40% vol.</b>	<b>2 CL</b>	<b>7.5</b>
----------------------------------	-------------	------------

---

---

<b>GRAPPA PO DI POLI 40% vol.</b> Moscato	<b>2 CL</b>	<b>7.5</b>
--	-------------	------------

---

## **WHISKY SINGLE MALTS**

---

<b>BUSHMILLS 40% vol.</b> 10-jährig	<b>4 CL</b>	<b>12</b>
<b>LAGAVULIN 43% vol.</b> 16-jährig	<b>4 CL</b>	<b>14</b>

---

## ESSEN

In unserer hauseigenen Küche ZUM TOPF bieten dir leidenschaftliche Köch:innen vegetarisches & veganes 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>18</b>
Getrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Chutney, rezenter Gruyère, Cracker für 2 Personen	
<b>BROWNIE</b>	<b>3.9</b>
<b>APFELKUCHEN</b>	<b>4.5</b>
<b>PANINO</b>	<b>9.5</b>
<b>QUICHE</b>	<b>12</b>

---

---

### 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, Vegigipfeli, Pizzapögg, Spinatrolle, Schlossberger Käse (Jumi), Cracker

---

### **APÉRO RICHE**

Auf Anfrage an [info@zumtopf.ch](mailto: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](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.