

CAFÉ – BAR

KÄPT’N HOLGER



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

Wechselnde Sorten (auch heiss)

HAGEBUTTEN TEE 4.5

Natürliches Vitamin C Olé

LORI’S MATE 6.5

Viel Liebe. Fair & natürlich

HUUSBIER (KÄPTN HOLGER) 6.5

Wechselnde Sorten selbstgebrautes Bier am Zapfhahn

RÄBLOCH DUNKEL (HOHGANT) 6.8

Dunkles Lager aus der Region

AUGUSTINER HELLES (AUGUSTINER BRÄU) 7.8

Traditionelle bayrische Braukunst

PULP SOUR (OMBREY) 7.8

Fruited Sour Ale

AND JUSTICE FOR ALL (HOPPY PEOPLE) 14.8

Imperial IPA. Ein Bier zum Teilen

WINTER SPRITZ 12

Rosé Vermuth, Moscht & Prosecco

SKINNY WINTERDRINK 12

Der Winterklassiker mit Schuss

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 / ungesüßst	
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

MÜNZA 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	5	7
Limetten & Holunderblüten sirup		
FRÜHLINGS-DRINK	5	7
Zitrone & Holunderblüten sirup		
WINTER-DRINK	5	7
Orangen & Goldmelissensirup		

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
--

2DL	3.8
3DL	4.8
5DL	6.8

FRISCH GE PRESSTER 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
FIZZY LIMONE	35 CL	6.5
BECKENRIEDER ORANGENMOST	49 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	4.8	7	21
mit Citro			
FUCHSBIER	4.8	7	21
mit Süßmost			

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
RÄBLOCH DUNKEL (HOHGANT)	33 CL	6.8
PULP SOUR (OMBRES)	33 CL	7.8
BURGDORFER HELLES	50 CL	7.8
AND JUSTICE FOR ALL (HOPPY PEOPLE)	44 CL	14.8

ALKOHOLFREI

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

BIERPASS

Jedes 11. 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	10
Prosecco, Aperol, Soda	
CAMPARI SPRITZ	10
Prosecco, Campari, Soda	
HUGO	10
Prosecco, Limette, Minze, Soda	
SCHRUBY	9
Hausgemachter Schrub & Prosecco	
HOLUNDARIO	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	7.5 DL
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
VINO THEK

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	12
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
VECCCHIA 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, Pizzapögge, 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.
