

SPEISEKARTE

Starters

TOMATEN-HUMMUS ^(v) 9.-
mit Fladenbrot serviert

MOMOS ^(6/12 Stk.)..... 15.-/26.-
Spinat^(v) und/oder Rindfleisch / Tomaten-Chilisauce / Sojasauce

CRISPY FRIED CHICKEN 13.-
Seeländer Pouletbrust im Pankomantel / Curry-Mayo

mit Country Fries, Sweet Potato Fries oder Salat 19.-

TEMPURA VEGGIES ^(v) 13.-
Blumenkohl, Brokkoli, Karotten & Zwiebel im Tempurateig frittiert / Joghurt-Minze-Dip

mit Country Fries, Sweet Potato Fries oder Salat 19.-

Salads

KAPITEL SEITAN TELLER ^(v) 21.-
Hausgemachter Seitan / Tomaten-Hummus / Asian Coleslaw / Marktsalat / Kapitel Pickles / Minze-Yoghurt-Sauce / Ajvar / Zitrone / Fladenbrot

PORK BELLY SALAD 23.-
Aaretaler Duroc Schwein / Teriyakisauce / Marktsalat / Chun Hee Kimchi / Rübli-Pickles / Frühlingzwiebeln / Koriander / Teriyaki-Dressing

Burgers*

CLASSIC BURGER 24.-
Simmentaler Rind (160g) / Truebschachener Speck / Spiegelei / Zwiebel / Cocktailsauce / Lollo Salat / Kapitel Bun / (mit Jumi-Schlossbergkäse + 2.50)

WILD & PULLED BURGER 25.-
Wildschwein (Österreich / Schulter, 24h geschmort) / Preiselbeer-Mayo / Grüner-Pfeffer-Mayo / Rotkraut-Pickles / Karamellisierte Maroni / Süsse Birne / Rote Zwiebel / Röstzwiebel / Brunnenkresse / Kapitel Bun

ROASTED CAULIFLOWER BURGER ^(v) 23.-
Gerösteter Blumenkohl / BBQ-Sauce / Miso-Mayo / Rote Zwiebel / Randen-Pickles / Brunnenkresse / Kapitel Bun

CLASSIC SEITAN BURGER ^(v) 23.-
Hausgemachter Seitan / Tatziki / Cocktailsauce / Tomate / Salat / Fenchel Pickles / Röstzwiebel / Rote Zwiebel / Kapitel Bun

PORK BELLY BAO BUN 23.-
Aaretaler Duroc Schwein / Teriyakisauce / Chun Hee Kimchi / Rübli-Pickles / Frühlingzwiebeln / Röstzwiebeln / Koriander / Steamed Bao Bun

WILD & WALD BAO BUN ^(v) 25.-
Filet vom Kräuterseitling / Pilz-Jus / Rotkraut-Pickles / Karamellisierte Maroni / Süsse Birne / Wirsing-Chips / Steamed Bao Bun

*Burger mit glutenfreiem Bun von Jovi's Bern erhältlich: +3.-

Sides

ASIAN COLESLAW SALAD ^(v) 9.-

KAPITEL SALAD ^(v) 8.-

COUNTRY FRIES ^(v) 7.-/12.-

ONION RINGS 7.-/12.-

SWEET POTATO FRIES ^(v) 7.-/12.-

Sauces ^(v): **Minze-Joghurt, Aioli, Curry-Mayo, BBQ**

alle Preise in CHF und inkl. 7.7% Mwst.

Take-Away Preise: Burger – CHF 2.- / Beilagen – CHF 1.-

Alles Fleisch aus der Schweiz ausser separat gekennzeichnet

SAISONGETRÄNKE

Drinks

PURPLE SPRIZZ 12.-
Prosecco / Kapitel Randenlikör / Limette / Randenchip

FRAMBOISE FIZZ 16.-
Fine Framboise Fruchtbrand Matter Luginbühl / Liqueur de Violettes / Zitrone / Zucker / Himbeerstaub

GRAN CLASSICO TONIC 12.-
Gran Classico Bitter Liqueur / Tonic / Orange

BLACK BERRY SOUR 16.-
Beefeater Gin / Brombeere / Brombeersirup / Limette / Supasawa

TIJUANA MULE 16.-
Mezcal Enmascerado / Spicy Ginger / Brombeere / Limette / Fleur de Sel

NEGRONI SOUR 16.-
Beefeater London Dry Gin / Campari / Antica Formula Vermouth Rosso / Rosmarin / Zitrone / Orange / Aquafaba

VESPER 18.-
Tanqueray No. 10 Dry Gin / Russian Standard Vodka / Kina l'Aero d'Or Weinaperitif / Zitronenzeste

SALTED CARAMEL ESPRESSO MARTINI 16.-
Russian Standard Vodka / Lignell & Pispaaenen Crafted Cold Brew Coffee Liqueur / Espresso / Salted Caramel Sirup / Karamellisierter Zucker

ORANGE BLOSSOM ^(ohne) 14.-
Seedlip Garden 108 non-alcoholic Gin / Orange / Rohrzucker / Orangenblütenwasser

LIMONADE 4.5/6.5
Hausgemacht / offen 30cl/50cl

Mandarine / Brombeere / Ingwer-Zitrone / Grapefruit

HERBSTKARTE

CLUB · BURGERS · COCKTAILS
K