

SPEISEKARTE

Starters

EDAMAME ^(v)
mit Fleur de Sel 9.-

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

CRISPY FRIED CHICKEN 13.-
Seeländer Pouletbrust im Pankomantel / Curry-Mayo
mit Country Fries, Sweet Potato Fries oder Salat..... 19.-

SEASON SALAD ^(v) 13.-
Jungspinat / Rucola / Lattich / Kernen-Crunch / Rettich-Pickles / Balsamico-Zwiebel-Vinaigrette

Salads

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

ASPARAGUS SALAD ^(v) 23.-
Gerösteter Spargel / Safran-Aioli / Jungspinat / Rucola / Lattich / Kernen-Crunch / Rettich-Pickles /
Balsamico-Zwiebel-Vinaigrette

Burgers*

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

BÄRLAUCH BEEF ODER PLANTED BURGER 25.-
Pulled Rind oder Pulled Planted / Bärlauchpesto / Ajvar / Rüebli-Pickles /
Rote Zwiebel-Pickles / Geröstete Haselnuss / Rettich / Lattich / Kapitel-Bun

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

ASPARAGUS BAO BUN ^(v) 24.-
Gerösteter Spargel / Safran-Aioli / Balsamico-Zwiebel-Vinaigrette / Mönchsbart / Kernen-Crunch /
Gebratener Lattich / Rettich-Pickles / Kernen-Crunch / Balsamico-Zwiebeln / Steamed Safran Bun

LUCKY LEEK BAO BUN ^(v) 23.-
Crispy Tofu / Szechuanpfeffer-Lauchcrème / Teriyaki / Karamellierter Lauch / Asia Coleslaw /
Frühlingszwiebeln / Brunnenkresse / Kernen-Crunch / Steamed Bao Bun

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

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

Sides

ASIAN COLESLAW SALAD 9.-

SIDE SALAD ^(v) 8.-

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

ONION RINGS 8.-/14.-

SWEET POTATO FRIES ^(v) 8.-/14.-

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

SAISONGETRÄNKE

Drinks

CYDONIA SPRIZZ 12.-
Prosecco Carmina Loggia / Fine Coing Quittenbrand /
Quitte / Supasawa

PROXI FIZZ 13.-
Kapitel Vodka / Luxardo Bitter Bianco /
Supasawa / Rosmarin

PICON TONIC 12.-
Picon Apéritif à l'Orange / Thomas Henry Tonic Water /
Zitone

GIMLET GALAXIS 16.-
Mint infused Beefeater Gin / Supasawa / Zucker /
Butterfly Pea Flower infused Ice

SUZE SOUR 16.-
Elephant London Dry Gin / Suze Apéritif Elaboré /
Zitrone / Mandarine / Aquafaba

DISCO PISCO MULE 16.-
Rhubard infused Pisco La Peruana / Thomas Henry Spicy Ginger /
Limette / Rhabarber-Jelly

WHITE NEGRONI 16.-
Beefeater London Dry Gin / Suze Apéritif Elaboré /
Mancino Vermouth Bianco Ambrato / Zitrone

BLOODY MARY ^(ohne) 9.-
Demeter Beutelsbacher Tomatensaft / Zitrone / Cenovis / Hot Sauce /
Selleriesalz / Pfeffer / 1 Stange Sellerie

LIMONADE 4.5/6.5
Hausgemacht / offen 30cl/50cl
Rhabarber / Quitte / Mandarine / Brombeere / Ingwer-Zitrone / Grapefruit

Wasserpauschale, für so viel Wasser wie's braucht / pro Person (still oder laut) 3.-