

WERKstadt

Café

Kaffee

ESPRESSO	4.00
CAFÉ	4.00
FILTERKAFFEE	5.00
Frisch gebrüht und fruchtig im Geschmack	

Kalter Kaffee

*CAFFÉ FREDDO	5.50
Viel Eis, Milch und ein Espresso-shot	
*ICED CAPPUCCINO	5.50
COLD BREW KAFFEE	4.50
Über Nacht kalt gebrühter Filterkaffee	

Kaffee mit Milch vom Hof frei

*ESPRESSO MACCHIATO	4.50
*DOPPIO / MACCHIATO	6.00
(à la Flat White +0.50)	
*SCHALE	4.50
Café Crème & heisse Milch	
*CAPPUCCINO	4.90
Espresso & Milchschaum	
*WERKSTADT TASSE	5.50
Grosse Tasse Milchkaffee	
*Auch möglich mit Hafermilch	+0.50

Milchgetränke

*GARÇOA TRINKSCHOKOLADE	5.50
Classic oder Chili	
*MASALA CHAI	6.00
Mit feiner Gewürzmischung von Ravi, kalt oder warm	

*OVOMALTINE	4.50
Der Klassiker, kalt oder warm	

KAFFEE BOHNEN

Unser Bio-Kaffee heisst Velo de Novia (Lot Name) und stammt aus Peru, genauer gesagt aus der Region Distrito Lonya Grande.

Wir kaufen diesen via Algrano direkt beim Produzenten Norcafe in Peru ein.

WERKstadt

Café

Gebäck

CARAC, SPITZMENSCH ab 3.80

Von der Bakery-Bakery

MANDELGIPFEL 4.50

Von der Bakery-Bakery

CROISSANT 1.90

Von der Confiserie Monnier

KONFISCHNITTE 4.20

Brot mit Butter und hausgemachter Konfitüre

Kuchen

VERSCHIEDENE KUCHEN 4.00–5.50

Vom Quartier, aus der Bio-Bäckerei oder aus dem Bündnerland Wechselndes, überraschendes Angebot

MARRONI KUCHEN 6.50

Aus dem Val Müstair, glutenfrei

Tee & Infusion

Zweiter Aufguss auf Wunsch

AMBA ESTATE GREENTEA 4.40

Handgepflückter Bio Grüntee aus Sri Lanka (Nuwara Eliya)

ASSAM HATHIKULI 4.40

Bio Schwarztee aus Indien

BIO KRÄUTER & FRÜCHTEINFUSIONEN 4.40

Pfefferminze, Zitronenverveine, Hanf, Hagebutte-Hibiskus, WerkStadt Teemischung

BELEGTES CROISSANT

Ein Croissant mit Käse, Senf/Chutney und Pickles – Der perfekte hausgemachte salzige Snack

6.50

WerkStadt-Granola

GRANOLA 99% CH BIO 9.00

Knuspriges, hausgemachtes Müesli, verschiedene Früchtekompotts, Nüsse, feines Joghurt und wechselnde Überraschungen: stell dir dein Granola nach Lust und Laune zusammen (auch vegan möglich).

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

WERKstadt

Café

Durstlöscher

EPTINGER MINERALWASSER	3dl 3.80
Mit Kohlensäure	
SIRUP VOM BIO HOF OBEREICH	3dl 3.40 5dl 4.90
APFELGOLDSCHORLE	3,3dl 5.90
«Donats Superschorle» hergestellt aus 80% sortenreinem Berner Apfelsaft	
APFELSAFT	3dl 4.50
Naturtrüber Bio-Süessmoscht	5dl 5.50
(pasteurisiert, vegan)	

Softdrinks

LOLA COLA / NULL	5.00
LURISIA LIMONADE 🌀	5.00
Zitrone / Bitterorange / Blutorange / Tonic / Chinotto	
BUNACHA	5.90
Glücklich fermentierte Limonade aus Kaffee und Tee	
TOMS TONIC	5.00
Bitter, rot und am besten mit Gin	
BITTER CALAMANSI	5.00
Die Berner Bitter Lemon Alternative	
LORIS MATE	5.00
Grüner Mate Tee verfeinert mit Schwarztee und einem Spritzer Zitronensaft. Nur wenig Zucker, erfrischt und belebt.	
FESTIVO PORTOFINO	5.00
Bitter-süßlich-herber Aperitivo aus Cinque Terre.	

Hausgemachte Getränke

WERKSTADT EISTEE	3dl 4.50	WERKSTADT KOMBUCHA	3dl 4.80
Der zuckerfreie Durstlöscher.		Prickelnd fermentierter Tee	
Auf Wunsch mit Sirup erhältlich.			

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

WERKstadt

Café

Bier

Cidre

BRASSERIE LA CONCORDE

6.90

Bio-Spezialbier aus der Flasche

Crépuscule – Weissbier
mit Holunderblüte, 6% Vol.

Tire Lune – Belgisches Weissbier, 5,5% Vol.

Noctambule – Schwarzbier, 6% Vol.

Sauvageonne – Amber Bier, 5% Vol.

Vallorbiere – Helles Bier 100% CH, 5,5% Vol.

Vallorbiere – India Pale Ale, 5% Vol.

WERKSTADT STANGE/ PANACHE

3dl 4.50

5dl 6.50
Naturtrübes Zwickelbier
von Aarebier in Bargaen, 5,6% Vol.

IPA AAREBIER

3dl 4.50

5dl 6.50
Von Aarebier in Bargaen

LOLA IPA ALKOHOLFREI

3,3dl 6.00

Zwei Hopfensorten geben dem Bier seine
fein-fruchtigen Noten.

PICON BIÈRE

6.00

3dl Zwickelbier mit 2cl Picon,
bitterer Orangenlikör aus Frankreich.

CIDRE

ENGISHOFER

7,5dl 29.00

Die Cidrerie Heftig produziert aus Berner
Hochstamm Obst fantastische Cidres,
die spontan mit apfeleigenen Hefen in
der Flasche vergoren werden. Natur pur
(ohne Zusatz von Schwefel). 5% Vol.

MISCHSATZ

3,3dl 5.90

7 Apfelsorten, 2 Birnensorten,
2 Quittensorten, trocken. 6,4% Vol.

WELSCHER APÉRO-BAUMNÜSSE

Hausgeröstet nach Timos Spezialrezept
mit Salz, Rosmarin und dem exotischem
Sumach Gewürz.

5.00

MINI APÉRO PLÄTTLI

Feine Welsche Apéro-Baumküsse, Käse
oder Wurst, Senf/Chutney und Brot.

9.00

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

WerkStadt-Ziegel

FUNDAMENT-PLÄTTLI FÜR ZWEI PERSONEN (ABER AUCH ALLEINE)

17.00

Hausgemachte süss-saure Pickles
V-Aufstrich

Galette di Farina bona 

Prune d'Or Zwetschgen-Chutney 

Welsche gewürzte Baumnüsse

Sauerteigbrot

Auf Wunsch mit gewürzten und gerösteten Grillen
oder Heuschrecken erhältlich

ARCHITEKTIN 21.00

+ 1 Käse nach Wahl oder Wurst (auch vegan möglich)


SCHREINER 24.00

+ 2 Käse nach Wahl oder Wurst

MAURERIN 27.00

+ 3 Käse nach Wahl
oder

+ 2 Käse nach Wahl und
Trockenwurst (Biolokal, Hettiswil, BE)

 Die rote Schnecke steht für Slow Food – gut, sauber und fair. Slow Food postuliert ein Recht auf gutes Essen für alle und fordert dazu auf, Verantwortung für das Erb-Gut der Biodiversität, der Kultur und des Wissens wahrzunehmen. Die Slow Food Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren.
Mehr Informationen: slowfood.ch

KÄSE

Unsere Käse beziehen wir direkt bei den Produzent*innen oder kleinen Käsereien. Von dem Pays-d'Enhaut bei Château-D'Oex bis ins Emmental. Wir retten Käsesorten vor dem Aussterben und servieren Slow Food Presidio Käse: traditionell hergestellter Emmentaler (36 Monate),

Alp Sbrinz und Vacherin fribourgeois au lait cru. Unsere Käsetheke ist eine richtige Wundertüte: Schimmel-Cashew-Käse oder ein Bleu de Vache finden ihren Weg aufs Apéro-Plättli genauso wie welscher Feta mit Schafmilch oder ein rezentes Ziegenmutschli.

WERKstadt

Café

Weisswein

BREZ GRAND CRU, DOMAINE DE LA COLOMBE

1dl 6.80

Féchy AOC (VD, CH), Chasselas, 11,5% Vol.
Biodynamisch

PANSA BLANCA, ALTA ALELLA

1dl 6.80

D.O. Alella (Barcelona, ES), Pansa
Blanca / Xarello, 12% Vol.
Bio

Rotwein

MÉLODINE, HENRI CRUCHON

1dl 6.90

La Côte (VD, CH), Morges,
Gamay / Gamaret, 14,3% Vol.
Vinatura

Vino Bianco frizzante

NATURALMENTE FRIZZANTE, CASA BELFI

1dl 7.00

Veneto (IT), Prosecco (Glera),
10.5% Vol.
Biodynamisch

NON FILTRÉ NATURE 1dl

Domaine Henrioud
Auvernier, Neuchâtel, AOC, 11% Vol.
BioSuisse, Demeter

7.50

UNSERE WERTE

Bei uns findet man faire, nachhaltige und geschmackvolle Alternativen zu den Produkten der global handelnden Grosskonzerne. Wir berücksichtigen Freunde und Freundinnen aus der ganzen

Schweiz, welche uns direkt mit nachhaltig hergestellten Produkten beliefern. Fast alle davon sind bio (-dynamisch) hergestellt – manchmal mit Label, oft ohne.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

WERKstadt

Café

Spirituosen		Drinks	
HANS VODKA Berner Vodka, 40% Vol.	4cl 11.00	NEGRONI SPEZIATO Der Klassiker fein selbst gewürzt: Gin, Vermouth und Meletti	11.00
MATTE GIN Berner Gin, 42% Vol.	4cl 11.00	BICICLETTA Wie ein Aperol Spritz – einfach besser und lokaler	11.00
VERMOUTH DE GENTS Ein Vermouth aus der Schweiz, basierend auf einer Kräutermischung von Pharmazie-Pionier Gustav Dieterich, 18,5% Vol.	4cl 7.50	AMARETTO SOUR Spritzig und leicht sauer – mit Bio Amaretto	11.00
VERMOUTH DRY FORMULA O.MATTER Seeländer Vermouth, 18% Vol.	4cl 7.50	WEITERE LONGDRINKS AUF ANFRAGE	
MELETTI Herb süsser Aperitif aus Italien, 32% Vol.	4cl 10.00		
BRENZER HOCHSTAMM KIRSCH 🌀 Slow Food Kirsch von der Brennerei Humbel, 43% Vol.	4cl 11.00		
LORIÑA Likör aus der Lorraine mit Enzian aus dem Vallée de Joux, Zitrusfrüchte, Rhabarber und Gewürze, 14% Vol.	4cl 6.00		

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

Mittagsangebot 11:30-13:30 Uhr

MONTAG

Ravi's Curry in a Hurry – Sri Lanka

Würzige, lokale Gemüsecurries (vegetarisch / vegan)
nach originalen Jaffna Rezepten aus dem Norden Sri Lankas.

DIENSTAG

OH-MY-MOMO! – Tibet

Die Momos (vegetarisch-vegan / Fleisch) werden schonend gedämpft. Sie werden mit Bio-Zutaten aus der Region zubereitet.

MITTWOCH

Gastwerk – Persisch – Afghanisch

Geheimrezepte aus aller Welt auf Berner Tellern (vegetarisch / vegan).
Die Gastwerk-Küche ist authentisch und frisch. Während die Rezepte aus der Ferne stammen, versucht das Gastwerk-Team vorwiegend Zutaten aus der Region zu verwenden. Die Angebote und Aktivitäten vom Verein Gastwerk orientieren sich alle am Ziel, die Chancengleichheit zu fördern und für Geflüchtete Teilhabemöglichkeiten zu schaffen, Arbeitserfahrung zu sammeln oder langfristig eine Stelle auf dem Schweizer Arbeitsmarkt zu besetzen.

DONNERSTAG

OH-MY-MOMO! – Tibet

Momos (vegetarisch-vegan / Fleisch).

FREITAG

WerkStadt

Das WerkStadt-Team kocht für Dich!

JEDEN TAG...

Von Morgen bis Abend servieren wir Dir Granola, Konfischnitte, WerkStadt-Ziegeln, Käse-Plättli und vieles mehr in der WerkStadt!