

# WERKstadt

Café

## Kaffee

ESPRESSO	4.00
KAFFEE	4.20
FILTERKAFFEE	5.00
Frisch gebrüht und fruchtig im Geschmack	

## Kalter Kaffee

*CAFFÉ FREDDO	5.80
Viel Eis, Milch und ein Espresso-shot	
*ICED CAPPUCCINO	5.80
COLD BREW KAFFEE	4.80
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	5.00
Espresso & Milchschaum	
*WERKSTADT TASSE	5.50
Grosse Tasse Milchkaffee	

\*Auch möglich mit CH Bio Hafermilch+0.50

## Milchgetränke

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

*OVOMALTINE	4.80
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.

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

# WERKstadt

Café

## Gebäck

### CARAC, SPITZMENSCH ab 2.40

Von der Bakery-Bakery

### MANDELGIPFEL 4.50

Von der Bakery-Bakery

### CROISSANT 2.00

Von der Confiserie Monnier

### KONFISCHNITTE 4.20

Brot mit Butter und hausgemachter Konfitüre oder Schoggiaufstrich

## Tee & Infusion

Zweiter Aufguss auf Wunsch

### AMBA ESTATE GREENTEA 4.70

Bio Grüntee aus Nuwara Eliya (Sri Lanka), direkt von uns importiert

### ASSAM HATHIKULI 4.70

Bio Schwarztee aus Indien

### KRÄUTER & FRÜCHTEINFUSIONEN 4.70

Aus biologischem Anbau: Pfefferminze, Zitronenverveine, Hagebutte-Hibiskus, Zitronengras, Rooibos, Kakaofruchtschalen

## 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

### SCHOGGI-CROISSANT

Ein Croissant und viel Schoggi-Aufstrich von Casa Nobile: das Croissant au chocolat der WerkStadt!

4.40

### WERKSTADT TEE 4.80

Kräuter aus dem eigenem Garten (Verfügbarkeit je nach Saison)

## WerkStadt-Granola

### \*GRANOLA 99% CH BIO 9.50

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

<b>EPTINGER MINERALWASSER</b>	3dl 3.80
Mit Kohlensäure	
<b>SIRUP VOM BIO HOF OBEREICHI</b>	3dl 3.40 5dl 4.90
<b>APFELGOLDSCHORLE</b>	3,3dl 6.90
«Donats Superschorle» hergestellt aus 80% sortenreinem Berner Apfelsaft	
<b>APFELSAFT(SCHORLE)</b>	3dl 4.50 5dl 6.50
Naturtrüber Bio-Süessmoscht (pasteurisiert, vegan)	

## Softdrinks

<b>LOLA COLA / NULL</b>	5.00
<b>MONTI GAZOSA</b>	5.50
Heidelbeere	
<b>TOMS TONIC</b>	5.50
Bitter, rot und am besten mit Gin	
<b>URBAN LEMONADE</b>	6.50
Yuzu-Lime, Calamansi, Cocoa-Sirsak	
<b>LORIS MATE</b>	5.50
Grüner Mate Tee verfeinert mit Schwarztee und einem Spritzer Zitronensaft. Nur wenig Zucker, erfrischt und belebt.	
<b>FESTIVO PORTOFINO</b>	5.50
Bitter-süsslich-herber Aperitivo aus Cinque Terre.	

## Hausgemachte Getränke

<b>WERKSTADT EISTEE</b>	3dl 4.70 5dl 6.50	<b>WERKSTADT KOMBUCHA</b>	3dl 4.80
Der zuckerfreie Durstlöscher. Auf Wunsch mit Sirup gesüsst erhältlich.		Prickelnd fermentierter Tee	

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

# WERKstadt

Café

Bier

Cidre

## BRASSERIE LA CONCORDE 3,3dl 6.90

Bio-Spezialbier aus der Flasche - je nach Verfügbarkeit und Saison:

Crépuscule – Weissbier  
mit Holunderblüte, 6% Vol.

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

Noctambule – Schwarzbier, 6% Vol.

English Bitter Ale – Ale, 5% Vol.

Petite Brume - Braunbier, 7% Vol.

## WERKSTADT STANGE/ PANACHE 3dl 4.80 5dl 6.80

Naturtrübes Zwickelbier  
von Aarebier in Bergen, 5,6%Vol.

## AMBER AAREBIER 3dl 5.00 5dl 7.00

Von Aarebier in Bergen, 5%Vol.

## LOLA IPA ALKOHOLFREI 3,3dl 6.00

Zwei Hopfensorten geben dem Bier seine  
fein-fruchtigen Noten.

## PICON BIÈRE 6.50

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

## ENGISHOFER 7,5dl 35.00

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.

## GUILLAUME 3,3dl 9.50

BioSuisse Cidre aus dem Wallis, herge-  
stellt aus drei Apfelsorten: Goldrush, Jona-  
gold und Reinette du Canada. Natur pur  
(ohne Zusatz von Schwefel). 5.5% 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

## BELEGTES CROISSANT



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

6.50

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

## WerkStadt-Ziegel

### PLÄTTLI FÜR ZWEI PERSONEN (ABER AUCH ALLEINE) CHF 17.00


Hausgemachte süss-saure Pickles  
Baumnussöl oder Prune d'Or Zwetschgen Chutney, variierend nach Saison   
Galette di Farina bona   
Fermentierter hausgemachter scharfer Senf  
Welsche gewürzte Baumnüsse  
Sauerteigbrot  
Auf Wunsch mit gewürzten und gerösteten Grillen  
oder Heuschrecken erhältlich

+ 1 Käse nach Wahl **CHF 21.00**

+ 2 Käse nach Wahl **CHF 24.00**

+ 3 Käse nach Wahl **CHF 27.00**

1 Käse kann durch Rindstrockenwurst (Biolokal, Hettiswil, BE) ersetzt werden.

 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](http://slowfood.ch)

### KÄSE

Unsere Käse beziehen wir direkt bei den Produzent\*innen oder kleinen Käseereien. Von der Region La Gruyère 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: Mutschli, Gruyère d'Alpage oder Ziegen-Weichkäse aus dem Naturpark Diemtigal finden ihren Weg auf den Ziegel des Hauses der Lorrainestrasse 20.

# WERKstadt

Café

## Weisswein

### BREZ GRAND CRU, DOMAINE DE LA COLOMBE

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

1dl 6.80  
7,5dl 42.00

### PANSA BLANCA, ALTA ALELLA

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

1dl 6.80  
7,5dl 42.00

## Rotwein

### MÉLODINE, HENRI CRUCHON 7,5dl 45.00

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

## Vino Bianco frizzante

### NATUR PROSECCO NATURALMENTE FRIZZANTE, CASA BELFI

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

1dl 7.50  
7,5dl 45.00

### NON FILTRÉ NATURE

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

1dl 7.50  
7,5dl 45.00

## 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.

# WERKstadt

Café

Spirituosen		Drinks	
<b>HANS VODKA</b> Berner Vodka, 40% Vol.	4cl 11.00	<b>NEGRONI SPEZIATO</b> Der Klassiker fein selbst gewürzt: Gin, Vermouth und Meletti	14.00
<b>MATTE GIN</b> Berner Gin, 42% Vol.	4cl 11.00	<b>BICICLETTA</b> Wie ein Aperol Spritz – einfach besser und lokaler	11.00
<b>VERMOUTH DE GENTS</b> Ein Vermouth aus der Schweiz, basierend auf einer Kräutermischung von Pharmazie-Pionier Gustav Dieterich, 18,5% Vol.	4cl 7.50	<b>AMARETTO SOUR</b> Spritzig und leicht sauer – mit Bio Amaretto	14.00
<b>VERMOUTH DRY FORMULA O.MATTER</b> Seeländer Vermouth, 18% Vol.	4cl 7.50	<b>YUZU SOUR</b> Mit Yuzu Likör von Nils Rodin aus dem Waadt (BioSuisse Zitrusproduktion)	14.00
<b>MELETTI</b> Herb süsser Aperitif aus Italien, 32% Vol.	4cl 10.00	<b>Sloe Gin Fizz</b> Selbstgemachter Sloe Gin, Natur Prosecco und mit Mineralwasser aufgespritzt	12.00
<b>BRENZER HOCHSTAMM KIRSCH</b> 🌀 Slow Food Kirsch von der Brennerei Humbel, 43% Vol.	4cl 11.00	<b>WEITERE LONGDRINKS AUF ANFRAGE</b>	
<b>LORIÑA</b> 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.

# WERKstadt

Café

Mittagsangebot 11:30-13:30 Uhr

## MONTAG

### **Ravi's Curry in a Hurry – Sri Lanka, CHF 16.00**

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

## DIENSTAG

### **OH-MY-MOMO! – Tibet, ab CHF 14.00**

Die Momos (vegetarisch-vegan oder Rindfleisch - Jumi AG, Muttertierhaltung, CH)  
werden schonend gedämpft. Sie werden mit Bio-Zutaten aus der Region zubereitet.

## MITTWOCH

### **Ahlem – Tunesien, CHF 16.00**

Die Gerichte von Ahlem sind authentisch und frisch. Die traditionellen Rezepte stammen  
aus Tunesien, die Zutaten kommen mehrheitlich aus Bern und Region. Ahlem wohnt im  
Lorraine-Quartier und freut sich sehr, ihre Leidenschaft fürs Kochen mit den WerkStadt-  
Gästen zu teilen.

## DONNERSTAG

### **OH-MY-MOMO! – Tibet, ab CHF 14.00**

Momos (vegetarisch-vegan oder Rindfleisch - Jumi AG, Muttertierhaltung, CH)

## FREITAG

### **Fanny & Pipin – Indonesien, CHF 17.00**

Mit viel Kreativität bereiten Fanny und Pipin aus regionalen und saisonalen Zutaten  
feine asiatische Gerichte zu.

## SAISON-SALAT MIT WERKSTADT DRESSING

Ein „Menüsalat“ mit Saisongemüse und Kräutern aus dem Garten.

5.50



## WerkStadt-Ziegel

Hausgemachte süss-saure Pickles

Baumnussöl 🐌

Prune d'Or Zwetschgen Chutney 🐌

Galette di Farina bona 🐌

Fermentierter hausgemachter scharfer Senf

Welsche gewürzte Baumnüsse

Sauerteigbrot

Auf Wunsch mit gewürzten und gerösteten Grillen  
oder Heuschrecken erhältlich

Du kannst 1-3 Käse aus der Vitrine auswählen oder  
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](http://slowfood.ch)

### KÄSE

Unsere Käse beziehen wir direkt bei den Produzent\*innen oder kleinen Käsereien. Von der Region La Gruyère 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: Mutschli, Gruyère d'Alpage oder Ziegen-Weichkäse aus dem Naturpark Diemtigal finden ihren Weg auf den Ziegel des Hauses der Lorrainestrasse 20.