

WERKstadt

Café

Kaffee

ESPRESSO	4.00
ESPRESSO DOPPIO	5.50
KAFFEE	4.20
FILTERKAFFEE	5.00

Frisch gebrüht und fruchtig im Geschmack

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

Kalter Kaffee

*CAFFÉ FREDDO	5.80
---------------	------

Viel Eis, Milch und ein Espressoshot

*ICED CAPPUCCINO	5.80
------------------	------

COLD BREW KAFFEE	4.80
------------------	------

Über Nacht kalt gebrühter Filterkaffee

*Auch möglich mit CH Bio Hafermilch+0.50

Milchgetränke

*GARÇOA TRINKSCHOKOLADE	5.50
-------------------------	------

Classic oder Chili

*OVOMALTINE	4.80
-------------	------

Der Klassiker, kalt oder warm

*MASALA CHAI	6.00
--------------	------

Mit feiner Gewürzmischung von Ravi, kalt oder warm

KAFFEE BOHNEN

Unser Bio-Kaffee heisst Aprocassi (Lot Name) und stammt aus Peru, genauer gesagt aus der Region San Ignacio.

Wir kaufen diesen via Algrano direkt bei der Kooperative in Peru ein.

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

WERKstadt

Café

Herbst-Winter Specials

Wärmende Getränke

INGWER-ZITRONEN TEE 5.00

Mit frischem Ingwer

HEISSER MOST 2.5dl 5.00

Perfekt zum aufwärmen

**GLÜHMOST
MIT CHAI** 2.5dl 7.00

Apfelsaft mit Chai Mischung

Herbst Apéro

APFELSCHORLE 2.5dl 4.50

Mit Biomost aus Ferenbalm 5dl 6.50

QUITTENSCHORLE 2.5dl 4.80

Mit Quittensaft aus Ferenbalm 5dl 6.80

**KAKAOFRUCHT-
SCHORLE** 2.5dl 4.80

Mit Kakaofruchtsaft 5dl 6.80

Mit Alkohol

**GLÜHMOST
MIT SCHUSS** 1,5dl 8.50

Apfelsaft mit 2cl hausgewürztem Gin

**WERKSTADT-
GLÜHWEIN** 1,5dl 6.50

Bio Weißwein aus der Region Venedig

KAFFI-SCHNAPS 1,5dl 9.50

Mit 2cl feinem Brenzer Hochstamm Kirsch

SLOW GIN FIZZ 12.00

Selbstgemachter Sloe Gin (2cl/ 32 Vol.%),
Natur Prosecco und mit Mineralwasser
aufgespritzt

YUZU SOUR 14.00

Mit Yuzu Likör von Nils Rodin aus dem
Waadt, BioSuisse Zitrusproduktion!
(4cl / 32 Vol.%)

LORIÑA & TOM

Toms Tonic aus Bern und
4cl Loriña Likör aus der Lorraine

11.50

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

WERKstadt

Café

Gebäck

CARAC, SPITZMENSCH ab 2.40

Von der Bakery-Bakery

MANDELGIPFEL, BROWNIE 4.50

Vom Ängelibeck (vegan)

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 4.80

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

ASSAM HATHIKULI 4.80

Bio Schwarztee aus Indien

KRÄUTER & FRÜCHTEINFUSIONEN 4.80

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

VERSCHIEDENE KUCHEN 4.00–5.50

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

SCHOGGI-CROISSANT

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

4.50

WERKSTADT TEE 5.00

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 (*auch vegan möglich).

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

WERKstadt

Café

Durstlöscher

MINERALWASSER 2.5dl 3.50
Mit Kohlensäure 5dl 5.50

**SIRUP VOM
BIO HOF OBEREICH** 2.5dl 3.40
Mit Hahnenwasser 5dl 4.90

Mit Kohlensäure 2.5dl 4.40
5dl 5.90

APFELGOLDSCHORLE 3,3dl 6.90
«Donats Superschorle» hergestellt
aus 80% sortenreinem Berner Apfelsaft

APFELSAFT 2.5dl 4.50
(Pur oder als Schorle) 5dl 6.50

Naturtrüber Bio-Süessmoscht
(pasteurisiert, vegan)

Softdrinks

LOLA COLA / NULL 5.00

MONTI GAZOSA 5.50
Heidelbeere

TOMS TONIC 5.50
Bitter, rot und am besten mit Gin

URBAN LEMONADE 6.50
Yuzu-Lime, Calamansi, Cocoa-Sirsak

LORIS MATE 5.50
Grüner Mate Tee verfeinert mit Schwarztee
und einem Spritzer Zitronensaft. Nur wenig
Zucker, erfrischt und belebt.

FESTIVO PORTOFINO 5.50
Bitter-süsslich-herber Aperitivo aus
Cinque Terre.

Hausgemachte Getränke

APFELSCHORLE 2.5dl 4.50
Mit Biomost aus Ferenbalm 5dl 6.50

QUITTENSCHORLE 2.5dl 4.80
Mit Quittensaft aus 5dl 6.80
Ferenbalm

**KAKAOFRUCHT-
SCHORLE** 2.5dl 4.80
Mit Kakaofruchtsaft 5dl 6.80

**WERKSTADT
KOMBUCHA** 2.5dl 4.50
Prickelnd fermentierter Tee

WERKSTADT EISTEE 2.5dl 4.50
Der zuckerfreie Durstlöscher. 5dl 6.50
Auf Wunsch mit Sirup gesüsst erhältlich

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:

Ginger Bjer – Weissbier mit Ingwer, 5% 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

Naturtrübes Zwickelbier 5dl 6.80
von Aarebier in Bargaen, 5,6%Vol.

AMBER AAREBIER 3dl 5.00

Von Aarebier in Bargaen, 5%Vol. 5dl 7.00

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, hergestellt aus drei Apfelsorten: Goldrush, Jonagold und Reinette du Canada. Natur pur (ohne Zusatz von Schwefel). 5.5% Vol.

4.00

BIO-NÜSSLI-MISCHUNG

Gewürzte geröstete Maiskörner, gesalzene Kichererbsen und Aprikoskerne von Bio Delikat.

9.00

MINI APÉRO PLÄTTLI

Bio-Nüssli-Mischung, Käse oder Wurst, Senf/Chutney und Brot.

6.50



BELEGTES CROISSANT

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

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
Bio-Nüssli-Mischung
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

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

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

1dl 7.50
7,5dl 45.00

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
Auvernier, 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.

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	14.00
MATTE GIN Berner Gin, 42Vol. %	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	14.00
VERMOUTH DRY FORMULA O.MATTER Seeländer Vermouth, 18 Vol. %	4cl 7.50	YUZU SOUR Mit Yuzu Likör von Nils Rodin aus dem Waadt (BioSuisse Zitrusproduktion)	14.00
MELETTI Herb süsser Aperitif aus Italien, 32 Vol. %	4cl 10.00	Sloe Gin Fizz Selbstgemachter Sloe Gin, Natur Prosecco und mit Mineralwasser aufgespritzt	12.00
BRENZER HOCHSTAMM KIRSCH 🌀 Slow Food Kirsch von der Brennerei Humbel, 43 Vol. %	4cl 11.00	WEITERE LONGDRINKS AUF ANFRAGE	
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.

WERKstadt

Café

Mittagsangebot 11:30-13:30 Uhr

MONTAG

AL BARRIO - KOLUMBIEN

Francisco bringt mit Al Barrio die kolumbianische Küche in die WerkStadt. Seine glutenfreien, veganen und vegetarischen Arepas und Empanadas basieren auf traditionellen Rezepten, welche er mit viel Liebe herstellt.

DIENSTAG

OH-MY-MOMO! – TIBET

Die Momos werden schonend gedämpft. Sie werden mit Bio-Zutaten aus der Region zubereitet.

MITTWOCH

INGREDIENZA (RAVIOLI)

In der WerkStadt servieren wir vegetarische oder vegane Ravioli von Ingredienza. Saisonalität sowie Regionalität liegen der Berner Pastamanufaktur am Herzen: so werden ausschliesslich frische Zutaten und vorwiegend Bio-Produkte von lokalen Landwirtschaftsbetrieben verarbeitet.

DONNERSTAG

OH-MY-MOMO! – TIBET

Die Momos werden schonend gedämpft. Sie werden mit Bio-Zutaten aus der Region zubereitet.

FREITAG

AL BARRIO - KOLUMBIEN

Francisco bringt mit Al Barrio die kolumbianische Küche in die WerkStadt. Seine glutenfreien, veganen und vegetarischen Arepas und Empanadas basieren auf traditionellen Rezepten, welche er mit viel Liebe herstellt.