## Durstlöscher & Hungerstiller

Mit dem Anspruch hochwertige, biologische, regionale und saisonale Produkte auf den Teller und ins Glas zu bringen, haben wir im Juli 2015 in der Fahrzeughalle der ehemaligen Berufsfeuerwehr Bern dieses Quartierrestaurant / Bar – LÖSCHER eröffnet.

Wir suchen die Produkte, mit denen wir arbeiten wollen, nach Kriterien aus, die von unseren eigenen Werten definiert werden. Wir wollen wissen, wer das Lebensmittel wo herstellt. Wir wollen sicher sein, dass unsere Zutaten die Ressourcen schonen und kurze Wege hinter sich haben. Uns interessieren die Geschichten hinter den Produkten, deshalb legen wir Wert auf häufige Kommunikation mit unseren Produzierenden, um ihren Prozess und die Lebendigkeit ihrer Produkte zu verstehen.

Mit den wechselnden Jahreszeiten wird auch die Karte verändert und passt so zu den Aromen und Empfindungen der Saison. Trotzdem sind wir stets bedacht Produkte und Zutaten aller Jahreszeiten zu konservieren oder einzumachen, um so auch ganzjährige Akzente setzen zu können.

#### Kaffee & Tee

Espresso/Lungo/Americano	4.50
Doppio	6.50
Cappuccino/Latte Macchiato	5.50
Flat White	7.50
Trink-Schoggi Marta kalt/warm	6.50
Kleines Tee Kännli	5.50
Grosses Tee Kännli	10.00

Länggass-Tee Verveine/Marrokanische Minze/Mélange Rouge/ Kamille/Tie Guan Yin/Long Jing/Assam/Earl Grey/Indian Chai

Hausmischungen Juli-Tee [Ingwer, Zitronengras/Zimt/Salbei/Anis] Tisane de Noailles [Roiboos/Zitronenthymian/Zitronengras]

## Heissgetränke

6.00
6.00
6.00
9.00
9.00
9.00
9.00

### Saft & Soda

Sprudel pauschal pro Person		5.00
Holundersirup BioLokal	2.5dl/5dl	4.00/6.50
Durstlöscher hausgemachter Eistee	2.5dl/5dl	4.00/6.50
Verveine Limo hausgemacht	2.5dl/5dl	5.00/7.50
Flocka Ma'Thé	2.5dl/5dl	5.00/7.50
Elmer Citro	2.5dl/5dl	4.00/6.50
Sinalco Cola	2.5dl/5dl	4.00/6.50
Apfelsaft BioLokal	2.5dl/5dl	4.00/6.50
Tomatensaft Beutelsbacher	2dl	6.50
Orangensaft Beutelsbacher	2dl	6.50
Aprikosensaft Opaline	2.5dl	8.00
Lola Limo	3.3dl	6.00
Gents Tonic	2dl	6.00
Gents Ginger Beer	2dl	6.00
Chinotto Noe	2dl	6.00
Rivella rot	3.3dl	5.50
Sinalco Cola Zero	3.3dl	5.50

# Aperitif

alkoholfrei Verveine Limo hausgemacht Bitter di Berna senza 0.0 vol.% Ingwerer zenzero 0.0 vol.%	2.5dl/5dl 4cl 4cl	5.00/7.50 9.00 9.00
mit alkohol Wermut rot/weiss 18 vol.% Campari 25 vol.% Cynar 16.5 vol.% Gran Classico Bitter 28 vol.% Bitter di Berna 21 vol.% Pastis 45 45 vol.% Peppe's Ingwerer 24 vol.%	4cl 4cl 4cl 4cl 4cl 2cl 2cl/4cl	9.00 9.00 9.00 9.00 9.00 9.00 6.00/11.00
Mit Mischgetränk Mit Soda		+5.00 +3.00
drinks&cocktails Angostura Soda Veronese Mule Disco Schorle Americano Negroni/Sbagliato		6.00 12.00 15.00 15.00 13.00 15.00
spritz Veneziano Campari Cynar Verveine Ingwerer		12.00 12.00 12.00 12.00 12.00

## Bier

Lager Egger Bier 4.8 vol.%	3dl/5dl	5.00/7.50
Zwickler Egger 5.2 vol.%	3dl/5dl	6.50/9.00
Dunkel Egger 5.2 vol.%	3dl/5dl	5.50/8.50
Wirt Pale Ale 5.5 vol.%	3dl/5dl	7.50/10.00
Säntis Kristall Spezial 5.2 vol.%	3.3dl	5.50
La Belle Weizen 5.2vol.%	5dl	8.50
alkoholfrei		
Nuller	3.3dl	6.00
Lola IPA	3.3dl	7.00

## Brände & Spirituosen

brände		brände
Obstbrände von Adrian Zaugg 45 vol.%	2cl	9.00
Trester von Herter Wein 40 vol.%	2cl	9.00
Armagnac Hors d'Age 40 vol.%	2cl	9.00
Cognac vieille reservé XO 40 vol.%	2cl	11.00
spirituosen		
Matte Vodka 48 vol.%	4cl	9.00
Ron Marinero 40 vol.%	4cl	9.00
Tanqueray Gin 47.3 vol.%	4cl	9.00
Bisbino Gin 40 vol.%	4cl	14.00
Wild Turkey 81 40 vol.%	4cl	9.00
Blended Whisky Nr. 7 46.5 vol.%	4cl	14.00
Mit Mischgetränk		+5.00
Mit Soda		+3.00

#### Offene Weine

Schaumwein 10cl Prosecco Althea Brut Radice Lambrusco Paltrinieri	8.00 7.50
Weisswein 10cl Trappiste's Coenobium Le Morget Champanel Cruchon Les Lumachelles Cavarodes	8.00 7.00 9.50
Rosé / Orange 10cl Karambolage Austrian Wine Mafia Coume de l'Olla Blanc Matassa	8.00 9.00
Rotwein 10cl Le Cruchon Pinot Noir La Côte Trebbiolo La Stoppa Blaufränkisch Moric	8.00 8.50 8.50

In unserer sorgfältig kompilierten Weinkarte findet ihr weitere inspirierende und individuelle Weine von Menschen unseres Vertrauens, welche gegen eine Vereinheitlichung der Kulturlandschaft ankämpfen. Wir öffnen jede Flasche ab drei Gläsern.

## Hungerstiller

Cornetto vuoto	3.50
Hausgemachtes Gebäck	5.00
Hausgemachtes Brot/Butter/Konfi	8.00
Hausgemachtes Brot/Butter/Käse Bis 11.30 erhältlich	8.00
Grosse Suppe	11.00
Grosser Salat Bis 18.00 erhältlich	21.00
Wurst/hausgemachtes Brot/Knäckebrot	8.50
Ziegenfrischkäse/hausgemachtes Brot/Knäckebrot	8.50
Alpkäse/hausgemachtes Brot/Knäckebrot	8.50
Linsenpaste/hausgemachtes Brot/Knäckebrot	8.50
Oliven	6.00
Pickles	4.00
Hausgemachtes Brot/gesalzene Butter	5.00
Pommes dauphine/Paprika/Mayo	8
Lauchquiche/süsser Senf/Alpkäse Ab 18.00 erhältlich	8

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz in Bioqualität. Herkunft Wurst: BioLokal, Hettiswil / Addor's Biobetrieb, Lauenen. Herkunft Käse: BioLokal Hettiswil / Addor's Biobetrieb, Lauenen Herkunft Gipfeli: Sicula, Länggasse / Backbord Ostermundigen. Bei Allergien oder Intoleranzen geben wir gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

#### Produzierende

Adrianos, Bern Zytglogge: Kaffee Adrian Zaugg, Bern: Obstbrände

Au cochon rose, Bio-Metzgerei Länggasse Bern: Fleisch

Alexandre Guimond, Mittelhäusern: Ahornsirup

Backbord, Ostermundigen: Süssgebäck, Teige, Paniermehl und Mohn

Bierexpress, Bern: Getränke

Biohof Obereichi, Lanzenhäusern: Mehl Biohof Trimstein: Eier, Geflugel und Tofu

BioLokal, Hettiswil: Trockenwurst, Fleisch, Ziegenkäse, Apfelsaft und Sirup

Cultivino, Liebefeld: Wein

Dorfchäsi Noflen, Noflen: Milchprodukte

Egger Brauerei, Worb: Bier

Familie Addor, Alp Lauenen: Alpkäse, Rindfleisch, Alpsäuli, Würste

Fischzucht Rubigenhof, Rubigen: Fisch

Flocka Soda, Zürich: Limonaden Gent's, Zürich: Tonic und Ginger Beer Herter Wein, Hettlingen: Trester

Hodel, Vechigen: Spargel

Hof Rütimatt, Gerzensee: Gemüse

Horai, Fraubrunnen: Gemüse, diverse Produkte

Jumi, Vechigen: Käse

Länggass-Tee, Bern Länggasse: Tee und Gewürze Lola, Bern: Orangenlimonade und alkohofreies IPA

Lohnbrauerei, Bern: Spezialbier Matte-Brennerei, Bern: Absinth

Matter-Luginbuhl, Kallnach: Aperitifs und Spirituosen

Möhrihof, Epsach: Linsen

Nicole Kestenholz, Trimstein: Gemüse

Ingwerer, Bern: Ingwerlikör Sicula, Länggasse: Cornetti Tom's, Bern: Bitter di Berna

Trallala, Bern: Weinbrand und Fruchtbrand Valenidia, Peloponnes: Olivenöl, Oliven