

## Kaffee

Ristretto	4.5
Espresso	4.5
Espresso Doppio	5.9
Espresso Macchiato	4.7
Caffè	4.7
Caffè Latte/Milchkaffee	4.9
Cappuccino	5.2
Cappuccino Grande	6
Flat White	6.7
Latte Macchiato	6
Caffè Mocca / Caffè Bianco	6.2
Affogato	7
Extra Shot Espresso	1.5

## Tee

Offenqualität im Pyramidenbeutel

### Grüner Tee

Long Jing	4.8
Jasmine Pearl	4.8

### Schwarzer Tee

Assam Halmari	4.8
Earl Grey	4.8

### Kräutertee


Verveine / Eisenkraut	4.8
Menthe du Maroc	4.8
Ginger & Lemon	4.8

### Früchtetee

Berner Rose	4.8
-------------	-----

## Milchgetränke

Chai Tea Latte	6
Maccha Green Tea Latte	6
Cacao Sélection Grand Cru 65 %	6
Schokolade / Ovomaltine kalt 25 cl	5
Schokolade / Ovomaltine warm 25 cl	5

Wir verwenden Biomilch aus dem Emmental.  
Als Alternative gerne auch laktosefreie Milch  
oder Haferdrink (+0.70) 

## Frappes

Frappe	8
Biomilch und Giolito Gelato im Blender gemixt	
Rahmglacen: Vaniglia, Caffè, Cioccolino	
Sorbetglacen: Mango, Fragola	

## Eisgekühlt

Caffè Latte Shake	6.7
Chai Tea Latte Shake	6.7
Maccha Green Tea Latte Shake	6.7

## Frisch gepresster Saft

Frisch gepresster Orangensaft 25 cl	7
-------------------------------------	---

## Mineral- und Süssgetränke

Hausgemachter Eistee 25/40 cl	4.4/5.6
Hausgemachte Limonade 25/40 cl	4.4/5.6
Henniez mit / ohne Kohlensäure 33 cl	5
Rivella rot 33 cl	5.2
Cola / Cola Zero 33 cl	5.2
Ramseier Apfelschorle 33 cl	5.2
Chinotto Lurisia 27 cl	5.7
Aranciata Lurisia 27 cl	5.7
Gazzosa Lurisia 27 cl	5.7
Thuner Hahnenwasser 10 cl	gratis
Zusammen mit Konsumation	
Thuner Hahnenwasser 25 cl	1.5
Serviert ohne Eis und Zitrone	

## Tonic

Fever Tree Indian Tonic Water 20 cl	5
Fever Tree Mediterranean Tonic 20 cl	5
Fever Tree Bitter Lemon 20 cl	5
Fever Tree Ginger Ale 20 cl	5



virtueller Rundgang

## Gin & Tonic

serviert mit Fever Tree Indian Tonic

### Dry Gin / London Dry Gin / klassisch

Swiss Crystal Gin 4 cl 15

46 vol% / Schweiz / Interlaken

Harmoniert mit Fever Tree Tonic  
oder Fever Tree Mediterranean Tonic

The Stin Gin 4 cl 16

47 vol% / Oesterreich / Steiermark

Harmoniert mit Fever Tree Tonic  
oder Fever Tree Mediterranean Tonic

### New Western Dry Gin / modern

Brockmans Gin 4 cl 15

40 vol% / England

Harmoniert mit Fever Tree Tonic  
oder Fever Tree Bitter Lemon

## Klassiker

Sanbitter → alkoholfrei 5

Swiss Negroni 14

Swiss Crystal Gin, Jsotta Bitter Rosso,  
Jsotta Vermouth Rosso, Eiswürfel und Orangenzeste

Aperol Spritz 15 vol% / 4 cl 9.5

Aperol serviert mit Prosecco, Mineralwasser,  
Eis und Orange

Hugo 9.5

Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser,  
Eis, Limette und frische Pfefferminze

Cuba Libre 40 vol% / 4 cl 12

Havana Club Rum 7 años serviert mit Eiswürfel,  
Limette und Coca Cola

Vodka & Tonic 40 vol% / 4 cl 12

Premium Vodka serviert mit Eiswürfel, Limette  
und Fever Tree Sicilian Lemon Tonic

Vodka & Orange 40 vol% / 4 cl 12

Absolut Vodka serviert mit Eiswürfel, Orange  
und frisch gepresstem Orangensaft

Wein, Bier und Panaché werden nicht an Jugendliche  
unter 16 Jahren abgegeben. Für Spirituosen und  
Alcopops gilt die Altersgrenze von 18 Jahren

## Wein

### Schaumwein 1 dl

Prosecco Rinassendo DOCG, Zardetto 8

### Weisswein 1 dl

Mon Blanc 2023, Niklaus Wittwer 7.2

Roero Arneis DOCG 2023, Deltetto 6.8

### Rosé 1 dl

Le Caillou Rosé, Le Clos du Caillou 2022 6.8

### Rotwein 1 dl

Mon Rouge 2021, Niklaus Wittwer 7.2

Valpolicella Ripasso DOC 2020, Gaso 7.2

### Rotwein 7.5 dl

Barbera d'Asti Mongovone 2020, Perrone 54

Tenuta di Carleone il Guercio 2020 77

## Craft Beer

### Thun Bier vom Fass

Lager 4.7 % vol. / 25 cl 4.7

Amber Ale 5.4 % vol. / 25 cl 5.7

### Thun Bier in der Flasche

Pale Ale 5.6 % vol. / 33 cl 7

Porter 6.2 % vol. / 33 cl 7

### Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 33 cl 5.5

Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei) 33 cl 5.2

Appenzeller Panaché 33 cl 5.2

## Spirituosen

Grappa Elisi, Berta 43 vol% / 2 cl 8.5

Havana Club Rum 7 años 40 vol% / 4 cl 10

Rugen Malt Whisky „Classic“ 46 vol% / 4 cl 12

Absolut Vodka 40 vol% / 4 cl 8

Jsotta Vermouth Bianco 17 vol% / 4 cl 7.5

Jsotta Vermouth Rosso 17 vol% / 4 cl 7.5

Cynar 16 vol% / 4 cl 7

Jsotta Bitter 17 vol% / 4 cl 7.5

Jsotta Bitter / Cynar orange 4 cl 9.5

Pastis 45 vol% / 2 cl 7

Appenzeller Alpenbitter 29 vol% / 4 cl 7

# Saté

Saté ist ein Grillgericht, das ursprünglich aus Indonesien stammt, aber in vielen Ländern Südostasiens beliebt ist wie etwa Malaysia, Singapur, Vietnam und Thailand. Die japanische Variante nennt sich Yakitori. Saté bedeutet auf Indonesisch einfach so viel wie „Fleisch, das auf Bambusspießchen über Holzfeuer gegrillt wird“.

## Falken Klassiker

Caesar Salat mit Poulet-Saté  
und hausgemachter Erdnusssauce 20  
Eisbergsalat / Sbrinz / Brotcroûtons /  
hausgemachtes Caesarsalat Dressing /  
Pouletspiess (90g) / Erdnusssauce  
+ extra Spiesschen 6.5

Weissweinrisotto mit Rindshackbällchen-  
Saté und hausgemachter Tomatensauce 20  
Weissweinrisotto / Rindshackbällchenspiess (90g) /  
hausgemachte Tomatensauce  
+ extra Spiesschen 6.5

Tagessuppe mit grilliertem Tofu-Saté und  
hausgemachtem Mango Chutney 20  
Tagessuppe / geräucherter, grillierter Tofu /  
hausgemachtes Mango Chutney  
+ extra Spiesschen 6.5

## Business – Lunch erhältlich 11.30 -14.00 24

Wähle 1 Basis + 1 Saté + 1 Sauce  
inkl. 2.5 dl hausgemachter Eistee / hausgemachte  
Limonade / Hahnenwasser + Kaffee/Espresso/Tee

## Saté – Menu erhältlich 11.30 – 14.00

Wähle 1 Basis + 1 Saté + 1 Sauce 20  
+ extra Spiesschen 6.5  
+ extra Sauce 2

### Basis

- Caesar Salat
- Marktksalat
- Tagessuppe
- Tagespasta
- Portion Weissweinrisotto
- Portion Randenrisotto mit Mascarpone

### Saté

- Spiesschen mit Poulet CH/90g
- Spiesschen mit Rindshackbällchen CH/90g
- Spiesschen mit Bio-Tofu 90g
- Spiesschen mit Marktgemüse 100g
- Spiesschen mit Bio-Krevetten VNM/80g

### Hausgemachte Saucen

- Erdnusssauce
- Tomatensauce
- Mango Chutney
- Kaffee-BBQ

## Salate

ganzer Tag erhältlich

Marktsalat mit  
karamelisertem Ziegenkäse 20  
Saisonale Mischsalate, Karotten / Sellerie /  
geröstete Haselnüsse

Caesar Salat 15.5  
Eisbergsalat / Sbrinz / Brotcroûtons /  
hausgemachtes Caesarsalat Dressing

## Suppen

erhältlich 11.30 -14.00

Portion Tagessuppe mit Brot 11.5

## Pasta

erhältlich 11.30 -14.00

Portion Tagesravioli 20  
Hergestellt von Scala Vini – Scala Gusti, Leissigen

## Risotto

erhältlich 11.30 -14.00

Portion Weissweinsrisotto 15.5

Portion Randenrisotto mit Mascarpone 16.5

## Sandwich

erhältlich 11.30 -14.00

Ciabatta-Sandwich 12.5  
Spiesschen nach Wahl / Eisbergsalat  
Sauce nach Wahl:  
Erdnusssauce, Tomatensauce, Mango Chutney,  
Guacamole, Hummus Natur, Kaffee-BBQ

## Leicht & Lecker

ganzer Tag erhältlich

Granola-Joghurt 10  
Hausgemachtes Granola mit Naturejoghurt und  
saisonalen Früchten

## Antipasti

ganzer Tag erhältlich

Jumi's Trockenwurst (CH-Omoso-Rinder)

Jumi's Schlossberger alt (Kuhmilch/CH)

Jumi's Francine di Rundi (Kuhmilch/CH)

Getrocknete Tomaten

Oliven mit Mandeln

Gewürz-Cashewnüsse

Hausgemachte Cracker

Hummus Natur

Guacamole

Klein / 3 Komponente 120 g 13.5

Gross / 5 Komponente 200 g 21.5

serviert mit Brot

Schälchen hausgemachte Cracker 3.5

Schälchen Gewürz-Cashewnüsse 3.5

Schälchen Oliven mit Mandeln 5

## Süsses

ganzer Tag erhältlich

Cheesecake 6.5

Crema Catalana 5.5

Giolito Glacé 5

Rahmglace: Vaniglia, Caffè, Cioccolino

Sorbetglace: Mango, Fragola

## Backwaren

„es het solangs het“

Brownie 4

Cake nach Tagesangebot 4.5

Früchtebrötli (CH) 3

Gipfeli (CH) 1.9

Über Zutaten in unseren Gerichten, die  
Allergien und/oder Intoleranzen auslösen,  
informieren sie unsere Mitarbeiter gerne