

Sandwich Bar

die kultimative Sandwichbar

Sandwiches zum selber machen

frisch wie noch nie!

mit 9 Zutaten:

Gurken, Thon, Zwiebeln, Tomaten, Salat, Ananas, Käse, Salami, Schinken, viele

Gewürze, Mayonnaise, Senf und Ketchup.

Regel: nur einseitig belegen.

Sandwiches

Parisetten weiss	10 cm	5.00
	15 cm	6.00
	20 cm	7.00
	30 cm	10.00
Knebelbrot dunkel	10 cm	6.00
	15 cm	7.00
	20 cm	8.00
	30 cm	11.00

Spezial-Sandwiches

Tomaten, Mozzarella	10.00
Zucchetti, Parmesan	10.00
Parmaschinken, Tomaten in Öl, Rucola	10.00
Coppa, Parmesan, Rucola	10.00
Auberginen, Coppa	10.00
Nidlechäs, Bündnerfleisch	11.00
Chorizo pikant, Tomaten, Zwiebeln	11.00
Rohschinken, Mozzarella, Kürbis- kernöl	12.00
Fritatta, Schinken, Zwiebeln	13.00

Focaccia warm

Rustica: Schinken, Mozzarella	7.50
mit Zucchetti belegt	+2.00
Caprese: Tomaten, Oliven, Mozzarella	7.50
mit Coppa belegt	+2.00
Vegetale: Auberginen, Peperoni, Zucchini, Mozzarella	7.50
mit Coppa belegt	+2.00

Hausspezialität

Toast Rustico 1	10.00
Dunkles Steinofenbrot mit Parma- schinken, Tomaten in Öl, Mozzarella	
Toast Rustico 2	9.00
Dunkles Steinofenbrot mit Basilikum- pesto, Tomaten in Öl, Mozzarella	

Snacks

Hot Dog gegrillt	
normal / doppelt	4.00 / 6.00
spezial	7.00
Croque Monsieur	4.00

Salate

Grüner Salat / klein	6.00 / 4.50
Tomatensalat	9.00
Oliventeller	5.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	15.00
Thonsalat im Salatbett	15.00
Fritatta auf Salatbett <small>saisonal</small>	15.00
Crevettencocktail / klein	18.00 / 12.00

Wurst, Chäs u Brot

mit ausgewählten Produkten

nach Tagesangebot

Antipastiteller

mit diversen Köstlichkeiten 23.00

Auberginen, Zucchini, Tomaten
in Öl, Oliven, Rucola und Parmesan,
Coppa, Salami und Parmaschinken

Suppen saisonal

zwischen Herbst und Frühling

zum gluschtig mache:

Feldsalatsuppe mit Weisswein

Tomaten-Mango-Suppe

Indische Currysuppe mit Curry-
huhn, Kokosnussmilch, Rahm
und Bananenchipsdeko

Grosis Gmüessuppe

Moules Marinières à la crème

Miesmuschelsuppe im

Chasselas abgeschmeckt

Italienische Weissbrotsuppe

Scharfe Birnencremesuppe

Tropisches Karottensüppchen

mit Papaya, Mango, Litschi, Kiwi

Provenzalische Kastaniensuppe

mit Maiskörner

Dessert hausgemacht

Schoggikuchen gross / klein 6.00 / 4.00

siehe Angebot

Eis

Cornet: Chocolat, Vanille, Stracciatella,
Erdbeer

Stengel: Rakete, Winnetou, Pralinato

Becher: Caféglacé, Kirschcoupe

hausgemachte Glacé siehe Angebot

Warme Getränke

Caffè Moka Efti	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	6.00
Ristretto	4.00
Cappuccino	4.30
Schale	4.20
Latte Macchiato	4.50
Caffè Freddo	4.50
Chocolat en Poudre	4.20
Heisse Schoggi	4.00
Heisse Ovo	4.00

Hochprozentige Seitenwagen

Grappa di Brunello 41%	7.00
Grappa di Moscato 41%	9.00
Grappa Amarone Barrique 41%	10.50
Grappa di Barolo 41%	12.00
Bernerrose 42%	7.00
Caffè Corretto 37.5%	6.00
Caffè Grand Napoléon mit Rahm 40%	9.00

Teekännchen	3dl	4.50
Minze, Zitronentymian, Lindenblüten, Salbei eigener Anbau Rooibos, Jasmin, Schwarz Hausmischung: eigener Anbau Minze, Tymian, Salbei, Rosmarin		

Teebeutel	4.00
Grüntee, Beeren, Verveine, Schweizer Alpenkräuter, Schwarz, Hagenbutten, Fantastic Orange,	

Kalte Getränke offen

Mineral	2dl	3.50
Rivella rot	3dl	4.00
Coca Cola	5dl	5.00
Citron		
Ice Tea hausgemacht saisonal		
Süssmost aus selbstgepflückten Bioäpfel		
Sirup hausgemacht		
Holunderblüten		
Marokkanische Minze		
Zitronenmelisse		

im Fläschli

Cola Zero	3dl	4.00
Retro Cola	2dl	4.00
Rivella grün	3dl	4.00
Rivella blau	3dl	4.00
Fanta	3dl	4.00
Orangensaft	2dl	4.50
Crodino	1dl	4.00
Chinotto	2dl	5.00
Amazonia 42% Fruchtant. Fairtrade	25cl	5.00

Take away

Mineral San Pellegrino	5dl	4.00
Ice Tea/peach	5dl	4.00
Coca Cola/light	5dl	4.00
Rivella rot	5dl	4.00
Ramseier	5dl	4.00

Egger Bier aus der Region

Galopper Lager 4.8%	5dl	5.00
Albertus Spez hell 5.2%	33cl	4.50
Albertus Spez dunkel 5.2%	33cl	4.50
Eggerli Leichtbier 3.8%	33cl	4.50
Bier mit Beerensirup 5.2%	33cl	5.00
Fleur d'Abeilles 5.2%	33cl	4.80
Panachee 5.2%	40cl	6.30

Appenzeller Bier

Naturperle bio 5.2%	5dl	5.50
Schwarzer Kristall 6.3%	33cl	5.40
Holzfass-Bier 5.2%	33cl	6.10
Birra da Ris 5.0%	33cl	4.80
Sonnwendlig 0%	33cl	4.30

Aperitiv ohne %

Crodino	1dl	4.00
Chinotto	2dl	5.00
Orangensaft Fairtrade	2dl	4.50
Amazonia	25cl	5.00
<small>42% Fruchanteil Fairtrade</small>		
Schweppes Tonic	2dl	4.00
Bitterlemon	2dl	4.00

Aperitiv mit %

Prosecco 10.5%	1dl	5.00
Holunderschuss 12%	2dl	9.00
Blanc Cassis 12%	2dl	9.00
Campari orange 23%	2dl	9.00
Pastis 45%	4cl	8.00
Bananenbier Fairtrade 4.5%	33cl	6.00
Kokosbier Fairtrade 3.5%	33cl	6.00

Rotwein

Primitivo del Salento

13% ausgewogen

1dl

6.00

Nero d'Avola, Sizilien

13% vollmundig

1dl

6.00

Cornalin, Valais AOC

13% vielschichtig

1dl

6.50

siehe Spezialangebote

Weisswein

Johannisberg, Valais AOC

13% fruchtig

1 dl

6.00

Weisser Burgunder, Baden

12% ausgewogen

1dl

5.00

Fendent, Valais

12% sec

1 dl

5.00

Petite Arvine, Valais AOC

13% mineralisch

1 dl

7.00

Roero Arneis, Italia

13% mineralisch

1 dl

6.00

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag ab 8.00 Uhr

Samstag ab 9.00 - 19.30 Uhr

Je nach Wetter und Publikumsaufmarsch

schliesst das Lokal am Abend zwischen 22.00
und 24.00 Uhr.

Sonntags geschlossen

Vermietung

Das Lokal kann für Anlässe gemietet

werden. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Catering

Unsere Sandwichbar ist portabel.

Die Gastronauten beraten Sie gerne für Gross-
und Kleinanlässe.



Sandwich Bar^{L16}

Sandwichbar L16

Daniel Klingelhöfer

Lorrainestrasse 16

3013 Bern

031 331 16 16

info@sandwichbarl16.ch

www.SandwichbarL16.ch