

BERGWALD



MENU

BERGWALD BAR

MENU *MENÜ*

Indulge in our cocktail selection crafted with fresh, locally sourced ingredients, celebrating the flavors of the region while prioritizing sustainability and waste reduction. Discover a fusion of taste and conscience in every sip.

Geniessen Sie unsere Auswahl an Cocktails, die mit frischen Zutaten aus der Region gemixt werden und die alpinen Aromen zelebrieren. Dabei achten wir auf eine nachhaltige und ressourcenschonende Zubereitung. Erleben Sie eine Fusion aus intensiven Geschmacksnoten und bewusstem Genuss bei jedem Schluck.

Savor our wine selection curated with predominantly locally sourced grapes.

Geniessen Sie unsere Auswahl an Weinen aus vorwiegend regionalen Weinanbaugebieten.

SIGNATURE COCKTAILS

MUSHROOM FASHION Whisky butter and mushroom, premix fashion <i>Whisky Butter und Pilze, Premix Fashion</i>	CHF 20
SWEET SNOW Pear brandy, orange liquor, Maraschino liquor, bitter, lemon juice, honey <i>Birnenbrand, Orangenlikör, Maraschino-Likör, Bitter, Zitronensaft, Honig</i>	CHF 22
APPLE BRANDY SOUR Apple brandy, lemon juice, spiced simple sirup <i>Apfelbrand, Zitronensaft, gewürzter Zuckersirup</i>	CHF 20
WELCOME TO SWITZERLAND Gin walnut oil, orange juice, simple syrup, white chocolate <i>Gin Walnussöl, Orangensaft, Zuckersirup, weisse Schokolade</i>	CHF 25
SWISS LOVE GINGER Gingerwald, ginger cordial, ginger beer <i>Gingerwald, Ingwer-Cordial, Ginger Beer</i>	CHF 22
MOUNTAIN Tequila mountain tea, fino sherry, pear shrub, goat milk <i>Tequila mit Bergkräuterteemischung, Fino Sherry, Birnen-Shrub, Ziegenmilch</i>	CHF 24

WINE BY THE GLASS OFFENE WEINE

SPARKLING SCHAUMWEIN, 10 cl CH Rosé Explosion 2022, Alpine Weinkultur, Thunersee AOC CH De Facto 2023, Paccot - Domaine la Colombe, Vaud, VdP FR Blanc de Noirs Brut, Fleury, Champagne AOC		CHF 18 CHF 13 CHF 23
WHITE WEISSWEIN, 10 cl CH Spiezer Riesling x Sylvaner, Alpine Weinkultur, Thunersee AOC CH Epesses 2021, Vaud, Riem Daepf, Lavaux CH Chardonnay Barrique 2022, Weingut Frauenkopf, Bielersee FR Chignin Bergeron 2017, Louis Magnin, Chignin Bergeron IT Urgestein 2022, Baron Longo, Alto Adige	Riesling x Sylvaner Chasselas Chardonnay Roussanne Sauvignon Blanc	CHF 14 CHF 11 CHF 16 CHF 15 CHF 13
ORANGE ORANGEWEIN, 10 cl CH 50 Shades of Pinot Gris 2022, Le Vin de l'A, Valais FR Rot Murlé 2022, Domaine Pierre Frick, Alsace	Pinot Gris Riesling	CHF 14 CHF 18
ROSÉ ROSÉWEIN, 10 cl CH Rosé 2023, Alpine Weinkultur, Thunersee AOC	Pinot Noir, Mara	CHF 14
RED ROTWEIN, 10 cl CH Spiezer Blauburgunder, Alpine Weinkultur, Thunersee AOC CH Adrian Mathier 2019, Adrian & Diego Mathier, Valais CH Riserva La Prella 2019, Agriloro, Ticino FR Clos de la Perrière Monopole 2022, Clos du Moulin aux Moines, Bourgogne IT Barbera d'Alba Superiore 2021, Fontanabianca, Piemont	Blauburgunder Cabernet Sauvignon Merlot Pinot Noir Barbera	CHF 17 CHF 16 CHF 18 CHF 20 CHF 13
SWEET AND FORTIFIED SÜSSE UND DESSERTWEINE, 5 cl CH Malvoisie Grain Noble 2022, Maurice Zufferey CH Tinto Forte 2015, Tamborini Vini, Ticino	Pinot Gris Merlot	CHF 10 CHF 11

HOT BEVERAGES HEISSGETRÄNKE

DRUNKEN MOKA

Coffee, milk, chocolate syrup, Kahlúa, chocolate powder, whipped cream
Kaffee, Milch, Schokosirup, Kahlúa, Kakaopulver, Schlagsahne

CHF16

BELVEDERE MULLED WINE

Red wine, orange liquor, spices, fruits
Rotwein, Orangenlikör, Gewürze, Früchte

CHF 14

HOT ALPINE CIDER

Eau de poire, home made apple cider, lemon, honey, cinnamon
Birnenbrand, hausgemachter Apfelsider, Zitrone, Honig, Zimt

CHF 16

COFFEE AND TEA KAFFEE UND TEE

COFFEE KAFFEE

INDULGE IN THE RICH TRADITION OF BERNESE COFFEE AT BLASERCAFÉ, WHERE GENERATIONS OF PASSION CULMINATE IN EACH METICULOUSLY ROASTED BEAN, REFLECTING OUR COMMITMENT TO QUALITY AND LOCAL HERITAGE.

KOMMEN SIE IN DEN GENUSS DES BERNER KAFFEES DER TRADITIONSREICHEN KAFFEERÖSTEREI BLASERCAFÉ, DIE SEIT GENERATIONEN DIE LIEBE ZUM KAFFEE ZELEBRIERT UND MIT JEDER EINZELNEN GERÖSTETEN BOHNE BESTEN KAFFEEGENUSS BIETET - STETS VERBUNDEN MIT IHRER BERNER HEIMAT.

Americano

CHF 5

Espresso

CHF 5

Double espresso

CHF 7

Latte

CHF 7

Cappuccino

CHF 7

TEA TEE

DISCOVER THE ESSENCE OF TEA PERFECTION WITH LÄNGGASS-TEE, A BERN-BASED INSTITUTION DEVOTED TO AUTHENTIC AND ORIGINAL TEAS SINCE 1983.

ERLEBEN SIE TEEPERFEKTION MIT LÄNGGASS-TEE, EINER BERNER INSTITUTION, DIE SICH SEIT 1983 AUTHENTISCHEN UND ORIGINELLEN TEES VERSCHRIEBEN HAT.

Berner rosen

CHF 7

Menthe du Maroc

CHF 7

Jasmine pearl

CHF 7

Earl grey

CHF 7

Assam halmari

CHF 7

Edelweiss

CHF 7

Long jing

CHF 7

Ginger lemon

CHF 7

LOUNGE FOOD LOUNGE SPEISEN 12:00-21:00

MOUNTAIN CHEESE & ONION PASTETLI'S

BERGKÄSE & ZWIEBELPASTETLI
& wild mushroom ketchup [vegetarian]
& Wildpilz-Ketchup [vegetarisch]

CHF16

FRENCH FRIES

POMMES FRITES
& truffle mayonnaise [vegetarian]
& Trüffel-Mayonnaise [vegetarisch]

CHF 12

SWISS WAGYU BRESAOLA CARPACCIO

CARPACCIO VOM SCHWEIZER WAGYU-BRESAOLA
Wild mushroom tapenade, 24 month Sbrinz mountain cheese [gluten free- contains nut]
Wildpilz-Tapenade, 24 Monate gereifter Sbrinz-Bergkäse [glutenfrei - enthält nüsse]

CHF 26

SEASONAL QUICHE

SAISONALER QUICHE
Pumpkin, leek, sage, goat cheese [vegetarian]
Kürbis, Lauch, Salbei, Ziegenkäse [vegetarisch]

CHF 14

WALDRAND SUPERFOOD SALAD

WALDRAND-SUPERFOOD-SALAT
Pumpkin, spinach, fresh berries, lentils, alpine dressing [vegan - gluten free]
Kürbis, Spinat, frische Beeren, Linsen, Alpendressing [vegan - glutenfrei]

CHF 30

MOUNTAIN CHEESE TOASTIE

BERGKÄSE-TOASTIE
Dijon mustard & pickled gherkin
Dijon-Senf & Essiggurke

CHF 24

SWISS BLACK ANGUS BEEF BURGER,

SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDFLEISCH BURGER

Truffle mayonnaise, caramelised onions, tomato & raclette cheese
Trüffel-Mayonnaise, karamellierte Zwiebeln, Tomate & Raclette-Käse

CHF 38

SWISS CITRUS POLENTA CAKE

SCHWEIZER ZITRUS-POLENTA-KUCHEN
& lightly whipped basil cream [vegetarian - gluten free]
Leicht aufgeschlagene Basilikumcreme [vegetarian - glutenfrei]

CHF 13

WILD BLUEBERRY PIE

WILDE BLAUBEER-TORTE
& toasted Swiss meringue [vegan- contains nut]
& geröstete Schweizer Meringue [vegan- enthält nüsse]

CHF 14

TIRAMISU

Coffee, marsala, mascarpone [vegetarian]
Kaffee, Marsala, Mascarpone [vegetarisch]

CHF 13

