

manis
coffee & bagels

www.manis.ch

ursprungs- und plantagenkaffee

kaffee wird oft als mischung verschiedener einzelsorten getrunken. dazu werden ausgewählte, sortenreine ursprungs- und plantagenkaffees zu unterschiedlichen kompositionen vereint, deren zusammensetzung je nach zubereitungsart und vorlieben variiert. jede sorte wird separat geröstet, wodurch ihre besonderheiten und ihre besten eigenschaften zur vollen entfaltung gelangen. die für die einzelnen mischungen benötigten provenienzen werden erst nach der röstung gemischt.

plantagenkaffees werden immer öfter auch sortenrein von kaffeeliebhabern getrunken. das ziel ist es, den spezifischen sensorischen charakter der einzelnen sorte zu erkennen und bei der röstung weiter herauszuarbeiten. der kaffee wird veredelt, bis er am höhepunkt seiner aromenvielfalt steht. röstprofil und einsatzbereich des kaffees bedingen sich gegenseitig und müssen für jeden kaffee individuell definiert werden.

espresso bayukidul

fr. 4.20

die tropische insel java, nahe beim äquator, gehört zu indonesien. holländische handelsgesellschaften förderten im 17. jahrhundert den anbau von kaffee. java robusta bezeichnet man als den besten robusta der welt. der kaffee wird umweltfreundlich angebaut und wächst unter schattenbäumen. der schwerpunkt der plantage liegt auf einer nachhaltigen produktion, ohne den einsatz von chemischen düngemitteln oder pestiziden.

herkunft: java, indonesien

farm: ptp estate

bohnen: robusta, wib-1, medium bean, screen 17

verarbeitung: washed

ernte: mai – dezember 2014

kaffeekultur

ristretto	fr. 4.20
kurzer espresso	
espresso	fr. 4.20
das original! es setzt akzente nach dem essen	
espresso doppio	fr. 5.50
der doppio ist wie der espresso, nur alles mal zwei	
espresso macchiato	fr. 4.20
espresso mit ganz wenig heisser biomilch und milchschaum	
caffè	fr. 4.20
bei uns als kaffee crème bekannt	
cappuccino	fr. 4.60
der klassiker mit dem milchschaumherz	
latte macchiato	fr. 5.00
espresso mit heisser biomilch und milchschaum, im glas serviert	
caffè mocca	fr. 5.00
espresso mit heisser biomilch, kakao und milchschaum, im glas serviert	
tazza grande	fr. 5.20
espresso mit viel heisser biomilch und milchschaum, in der grossen tasse serviert	
„bärner“-schale	fr. 6.00
wie tazza grande, aber grösser	
caffè con panna	fr. 5.20
kaffee mit geschlagenem halbrahm	
caffè con gelato	fr. 7.90
kaffee mit giolito vanilleglacé, in der grossen tasse serviert	

kaffeerösterei ferrari

espresso ferrari	fr. 4.20
geröstet wird in einem über hundertjährigen ofen über dem kohlefeuer. die röstung erfolgt langsam (bis 30 minuten) und schonend bei niedrigen temperaturen (160 bis 200 Grad). je länger die röstung, desto mehr gerbsäure wird in den kaffeebohnen abgebaut und desto grösser ist der gewichtsverlust (bis 20 prozent).	

- gästeinfo: ► alle **kaffees** sind auch **bio** erhältlich
- für sämtliche getränke mit milchanteil verwenden wir dampferhitzte **biomilch**
 - alle getränke mit milchanteil sind auch mit **laktosefreier milch** erhältlich

cacao

cacao sélection grand cru 65 % fr. 5.20

hergestellt von der firma max felchlin aus schwyz

cacao grande fr. 6.00

grössere tasse, gleicher inhalt

chai tea

chai tea latte fr. 5.00

hausgemachter chai tea mit heisser biomilch und milchschaum, im glas serviert

chai grande fr. 6.00

wie das chai tea latte, aber grösser

chai tea latte on the rocks fr. 5.00

hausgemachter chai tea mit kalter biomilch und eiswürfel

maccha green tea

maccha ist der tee für die japanische teezeremonie. es ist ein gyokuro-ähnlicher tee namens tencha, „gemahlener tee“, der wie gyokuro vor der ernte beschattet, aber nach dem dämpfen nicht gerollt, sondern schonend getrocknet wird. nach dem aussortieren von stengeln etc. wird der tee in steinmühlen gemahlen. maccha bedeutet „pulvertée“. maccha sind sehr intensive, aromatische tees, sämig und eigen im geschmack

maccha green tea latte fr. 5.00

hausgemachter maccha (gesüsst) mit heisser biomilch und milchschaum, im glas serviert

maccha grande fr. 6.00

wie das maccha green tea latte, aber grösser

maccha green tea latte on the rocks fr. 5.00

hausgemachter maccha (gesüsst) mit kalter biomilch und eiswürfel

eisgekühlter kaffee

latte on the rocks fr. 5.00

espresso mit kalter biomilch und eiswürfel

espresso on the rocks fr. 4.20

espresso mit eiswürfel

mani's signature coffee

black & white fr. 6.00

espresso on the rocks mit kaltem cappuccinoschaum und vanillesirup

frozen smoothies

frozen smoothie mango	fr. 6.00
mangopürree und eis im blender „smooth“ gemixt	
frozen smoothie erdbeer	fr. 6.00
erdbeerpürree und eis im blender „smooth“ gemixt	
frozen smoothie mocca	fr. 6.00
kaffee, biomilch und eis im blender „smooth“ gemixt	

glace von glaceneit

produziert von der stiftung pluspunkt in gwatt/thun

becher	150 ml	fr. 4.50
rahmglaçen : vanille, kaffee, schokolade, pistazie		
sorbetglaçen : fruchterdbeer, fruchtexotic		

frappes

frappe	fr. 7.50
biomilch und glace von glaceneit im blender gemixt	
aromen:	vanille, kaffee, schokolade, pistazie, fruchterdbeer, fruchtexotic

milchgetränke

schokolade / ovomaltine kalt	20 cl	fr. 4.20
schokolade / ovomaltine kalt	50 cl	fr. 7.50
schokolade / ovomaltine warm	20 cl	fr. 4.20
ovomaltine mélange, schokolade mélange*		fr. 5.20
biomilch kalt/warm	20 cl	fr. 3.20

punch

„blüemli“-punch alkoholfrei	fr. 4.20
------------------------------------	----------

tee sélection grand hotel

offenqualität im pyramidenbeutel

grüner tee

long jing	fr. 4.20
------------------	----------

klassischer chinesischer grüntee, "drachenbrunnen". er ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen süsse

jasmine pearl	fr. 4.20
----------------------	----------

chinesischer grüntee, der in einem aufwendigen verfahren mit jasminblüten beduftet wird. ein leichter, frischer tee

grüner oolong

tie guan yin	fr. 4.20
---------------------	----------

berühmter chinesischer oolong, „buddha des mitgeföhls“. er ist leicht, mild und süsslich

manis
coffee & bagels

www.manis.ch

tee sélection grand hotel

offenqualität im pyramidenbeutel

brauner oolong

phoenix fr. 4.20

klassischer chinesischer oolong aus stecklingen von jahrhunderte alten teebäumen – „phoenix single bush“. im geschmack ist er fruchtig, süss mit einem leicht herben röstaroma

schwarzer tee

assam halmari fr. 4.20

der kräftige schwarztee ist malzig, vollmundig und verträgt sich gut mit milch oder rahm

earl grey klassisch fr. 4.20

schwarztee, mit dem ätherischen öl der bergamotte bereichert. er ist mild und sanft zitrusfruchtig

pu er

chinese pu er fr. 4.20

sehr ursprünglicher tee aus china, dunkel, erdig und weich. ein runder tee für gesetzte momente

kräutertee

edelweiss fr. 4.20

eine traditionelle Mischung aus dem schweizer alpenkräutergarten. zitronenthymian, zitronenmelisse, silbermänneli, kornblumen, edelweiss. frisch und würzig

verveine (eisenkraut) fr. 4.20

der klassiker aus frankreich ist besonders wohltuend nach dem essen

menthe du maroc fr. 4.20

die traditionelle minze aus nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden tee. ein genuss, ob gesüsst oder ungesüsst

ginger & lemon fr. 4.20

eine gelungene Verbindung von kräutern mit zitronigen noten (zitronengras, zitronenthymian), scharfem ingwer und süssen äpfeln. wärmend und belebend

früchtetee

berner rose fr. 4.20

dieser früchte- und blütentee ist eine traditionelle komposition aus dem berner bauergarten. es ist eine Mischung aus äpfeln, rosen, lindenblüten sowie brennesseln, die mit zimt verfeinert wird

rooibos

rooibos bourbon vanille fr. 4.20

vermentierter rooibos, der mit dem ätherischen öl der vanille bereichert wurde. die beiden komponenten ergeben einen sanften karamelgeschmack. ein beliebtes getränk für den abend

fever-tree

		flasche
tonic water	20 cl	fr. 4.50
bitter lemon	20 cl	fr. 4.50
ginger ale	20 cl	fr. 4.50

hausgemachter eistee

		offen
früchte-eistee mit eis und orange	20 cl	fr. 3.30
	30 cl	fr. 4.40
	50 cl	fr. 5.50

fruchtsäfte

		flasche
traktor bio-fruchtsäfte	25 cl	fr. 5.50

mineral- und süssgetränke

		flasche
gazosa	33 cl	fr. 4.80
al limone, al lampone, al mirtillo, al mandarino, al pompelmo, all' aranciata amara		
chinotto lurisia	27 cl	fr. 4.80

mineral- und süssgetränke

		offen
mineral, citro, coca cola, cola zero,	20 cl	fr. 3.00
apfelsaft, rivella rot, rivella blau	30 cl	fr. 4.00
	50 cl	fr. 5.00

thuner hahnenwasser	30 cl	fr. 2.00
serviert ohne eis und zitrone		

sirup vom „le sirupier de berne“

sirup mit „thuner wasser“ und eis	30 cl	fr. 3.50
sirup mit mineralwasser und eis	30 cl	fr. 4.50
unsere aromen: holunderblüten, blüemli		

rugenbräu bier frisch vom fass

spezial, zwickel oder dunkel	20 cl	fr. 3.30
	30 cl	fr. 4.20
	50 cl	fr. 6.00

rugenbräu alkoholfrei

rugenbräu alkoholfrei	33 cl	fr. 4.50
-----------------------	-------	----------

burgdorfer gasthausbrauerei

burgdorfer helles	4.9 vol. %	50 cl	fr. 6.00
burgdorfer aemme	5.3 vol. %	50 cl	fr. 6.00

spezialbiere aus aller welt

flasche
sauerbier, pale ale, golden ale, red ale, ipa, double ipa, trappistes, porter, stout, russian imperial stout, barley wine, strong ale... wir führen eine grosse anzahl an spezialbieren aus dem in- und ausland. unser aktuelles angebot finden sie in der vitrine.

apéritif & digestif

sanbitter alkoholfrei		fr. 4.50
martini weiss 15°	4 cl	fr. 6.00
cynar 16.5°/ campari 23°	4 cl	fr. 6.00
cynar/campari mit bio orangensaft	4 cl	fr. 8.50
pastis 45°	2 cl	fr. 6.00
ramazzotti 30°	4 cl	fr. 6.00
baileys 17°	4 cl	fr. 7.50

grappa, rum & whisky

grappa di amarone, berta		
40 vol%	2 cl	fr. 8.50
grappa di amarone riserva, berta		
43 vol%	2 cl	fr. 9.50
extra old st. lucia rum "admiral rodney"		
40 vol%	4 cl	fr. 12.00
swiss highland single malt whisky „ rugenbräu“		
46° vol%	4 cl	fr. 12.00

gästeinform: ► wein, bier und panaché werden nicht an jugendliche unter 16 jahren abgegeben. für spirituososen und alcopops gilt die altersgrenze von 18 jahren.

qualitätsweine im offenausschank

süss- und schaumwein dl
moscato d'asti "sourgal " 2013 fr. 6.50

region: piemont (I); produzent: elio perrone
traubensorte: muskateller / 5.5 % vol.
degustationsnotiz: prickelnder, fruchtiger und süsser wein
für jede tageszeit

cüpli prosecco di conegliano brut fr. 7.00

land, region: veneto (I); produzent: zardetto
traubensorte: prosecco / 11.5 % vol.
degustationsnotiz: trocken-würziger schaumwein
mit anregender säure

hausgemachter sangria (1.5 dl) fr. 8.00

rotwein (flaschenqualität), blutorangensaft, zucker,
baccardi rum, eiswürfel, orangen- und zitronenscheiben

gespritzter weisswein (1.5 dl) fr. 6.50

weisswein (flaschenqualität), mineralwasser oder citro,
eiswürfel und zitrone

weisswein

féchy "la colombe" 2013 fr. 4.80

region: waadt (ch); produzent: domaine paccot
traubensorte: chasselas / 12 % vol.
degustationsnotiz: hellgelb, sehr elegantes chasselas-bouquet,
mineralische note, frische gaumenaromatik, rassig mit gut
eingebundene säure, mittellanger abgang

heida tradition 2011 fr. 7.70

region: wallis (ch); produzent: domaine des muses
traubensorte: païen (savagnin blanc) / 13 % vol.
degustationsnotiz: helles zitronengelb, schöne fruchtbetonte nase
mit aromen von mandarine, pfirsich, aprikose und orangenschale,
am gaumen sehr harmonisch mit wunderbar stützender säure und
süssem schmelz, aromen von zitrusfrüchten, mango und ananas,
langer, mittelkräftiger abgang mit mineralischem finisch

malanser grauburgunder 2013 fr. 6.90

region: graubünden (ch); produzent: peter wegelin
traubensorte: grauburgunder / 13.5 % vol.
degustationsnotiz: helles zitronengelb, frische nase mit aromen
von zitrone, limette, granny smith apfel und birne, im gaumen
knackige säure , fruchtig und elegant, aromen von zitrusfrüchten
und kernobst, mittellanger abgang

vinho verde „muros antigos“ 2013 fr. 5.50

region: rios do minho (p); produzent: anselmo mendesinhos
traubensorte: loureiro, alvarinho / 12 % vol.
degustationsnotiz: zartes hellgelb, aromen von granny smith,
zitrusfrüchten, pfirsich, tropischen früchten und dezenter
kräuterwürze, im gaumen mit rassisger und mineralischer frische,
gute substanz, fruchtiger schmelz, mittellanger abgang

manis
coffee & bagels

www.manis.ch

qualitätsweine im offenausschank

- rotwein** 1 dl
- syrah „l'orpailleur“ 2013** fr. 6.50
region: wallis (ch); produzent: Frédéric Dumoullin
traubensorte: syrah / 13 % vol.
degustationsnotiz: rubinrot mit violetterm schimmer, intensiv fruchtige nase mit aromen von roten und schwarzen kirschen, im gaumen rund und weich, wenig tannin, dezente säure, schöner fruchtruck mit aromen von steinobst, mittellanger abgang
- 19 block cuvée mount veeder 2007** fr. 9.50
region: nappa valley (usa); produzent: hess collection winery
traubensorte: cabernet sauvignon, merlot, syrah, petit verdot, malbec / 14.5 %
degustationsnotiz: purpur mit rubinen reflexen, in der nase betörender duft von amarenakirschen, reifen waldbereen und brombeergelee, im gaumen weich und ausladend, edle tannine, perfekte textur, aromen von tabak, holundergelee und mokka, langer, eleganter abgang
- château mayne lalande 2003** fr. 6.50
region: bordeaux (f); produzent: château mayne lalande
traubensorte: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot / 13 %
degustationsnotiz: dunkles, sattes rot, in der nase aromen von kirschen, brombeeren und cassis, im gaumen kräftig, mit spürbaren, reifen tanninen, schwarzbeerig, etwas leder und lakritze, langer, druckvoller abgang
- rioja crianza „finca la emperatriz“ 2009** fr. 6.20
region: rioja (sp); finca la emperatriz
traubensorte: tempranillo, graciano / 14 % vol.
degustationsnotiz: rubinrot, in der nase elegant, dezente frucht, aromen von waldbereen, im gaumen leicht mineralisch, gutes tanningerüst, schöner fruchtdruck mit aromen von roten und schwarzen bereen, mittellanger abgang
- sito moresco 2012** fr. 8.90
region: piemont (i); angelo gaja
traubensorte: nebbiolo, cabernet sauvignon, merlot / 14.5 % vol.
degustationsnotiz: das bukett verströmt einen feinen duft nach getrockneten pflaumen, tabak und kakao mit noten von gewürzen, roten bereen und zedernholz, am gaumen entfalten sich komplexe strukturen, geprägt von geschmeidiger eleganz, ausgewogener fülle und einer perfekten balance zwischen frucht und tannin, der gut strukturierte körper wird von feinen holztönen und einem schönen nachhall begleitet
- i probi di papiano riserva 2009** fr. 6.80
region: emiglia-romana (i); azienda agricola villa papiano
traubensorte: sangiovese di romana / 13.5 % vol.
degustationsnotiz: aromen von roten kirschen, johannisbereen, schwarzen waldbereen, lakritze, tabak und leichter toastnote, im gaumen sehr harmonisch und elegant, seidige tannine mit aromen von sauerkirschen, zwetschgen, himbereen, sandelholz und vanille, komplexer, kräftiger abgang mit mineralischer note

häppchen zum apéro

portion grissini	fr. 3.00
salziges apérogebäck	
portion cashewnüsse	fr. 3.00
geröstet, gesalzen	
portion crostini	fr. 6.00
geröstete brotscheiben mit tomaten- und olivenpaste	
portion oliven mit mandeln	fr. 5.00

after8special

wein & antipasti (ab 20.00 h)	fr. 18.00
1 dl weiss- oder rotwein im offenausschank kombiniert mit einem kleinen antipasti (3 komponente) nach wahl	

antipasti à la carte

deine auswahl

puschlaver rohschinken - puschlaver salami – puschlaver hirsch-salametti - appenzeller mostbröckli - puschlaver rauchspeck - alaska wildlachs geräuchert - hartkäse (kuh/ch) - halbhartkäse (kuh/ch) - weissschimmelkäse (kuh/ch)- rotschmierkäse (kuh/ch) - grilliertes & mariniertes gemüse (kalt) - oliven mit mandeln - hummus natur - hummus mit getrockneten tomaten - hummus curry punjab

klein	mit 3 komponenten	fr.13.00
mittel	mit 6 komponenten	fr.23.00
gross	mit 9 komponenten	fr.33.00

alaska wildlachs geräuchert

portion alaska wildlachs geräuchert	fr.20.00
geräucherter alaska wildlachs, grillierte zwiebeln, zitrone, creamcheese dill-senf	

klassische sandwiches

vegi	fr. 8.50
maisbrot, grilliertes (mariniertes) gemüse, tomaten-hummus	
roastbeef	fr. 8.50
maisbrot, roastbeef, tartarsauce, essiggurken	
thon	fr. 7.50
maisbrot mit thonfüllung und frischen zwiebeln	
poulet curry	fr. 8.00
maisbrot mit curry-hummus und poulet-curryfüllung	

bagel

- bagel new york** fr. 10.50
bagel mit sonnenblumenkernen, alaska wildlachs geräuchert, creamcheese dill-senf, grillierte zwiebeln
- bagel boston** fr. 9.50
bagel mehrkorn, creamcheese pesto, roastbeef (ch), getrocknete tomaten
- bagel bologna** fr. 10.50
bagel mit tomaten und oliven, hummus natur, puschlaver rohschinken, gehobelter bergkäse (l), sonnenblumensprossen
- bagel delhi** fr. 8.50
bagel sesam, hummus mit curry, geräucherte truthahnbrust (l), grillierte zwiebeln
- bagel san francisco** fr. 9.50
bagel mehrkorn, hummus natur, grilliertes (mariniertes) gemüse
- bagel greyerz** fr. 8.50
bagel mit käse, hummus mit getrockneten tomaten, greyerzer, sonnenblumensprossen

der süsse bagel

- cinnamon-raisin** fr. 2.50
- cinnamon-raisin mit creamcheese nature** fr. 4.50

bagel à la carte

- 1. wähle deinen bagel** fr. 2.50
plain (natur), sesam, sonnenblumenkerne, mehrkorn, käse, tomaten-oliven
- 2. wähle deinen aufstrich** + fr. 2.00
hummus natur, hummus mit getrockneten tomaten, hummus mit curry, creamcheese natur, creamcheese pesto, creamcheese dill-senf, creamcheese barbecue
- 3. wähle deinen inhalt**
- bio-tofu (ch) geräuchert, puschlaver salami, + fr. 3.00
truthahnbrust geräuchert (l), greyerzer
- roastbeef (ch), puschlaver rohschinken + fr. 4.00
- alaska rauchlachs, appenzeller mostbröckli, + fr. 5.00
grilliertes gemüse (doppelte portion)
- 4. wähle dein kleines extra** + fr. 1.00
sonnenblumensprossen, grillierte tomaten, grillierte zwiebeln, grillierte zucchetti, gehobelter bergkäse (l)

salate

saisonsalat	fr. 11.00
saisonale blatt- und schnittsalate mit cherrytomaten, mais und gerösteten cashewnüssen mit mani's salat-dressing	
saisonsalat mit roastbeef und tartarsauce (ch)	fr. 18.50
saisonsalat mit geräuchertem alaska wildlachs	fr. 18.50
saisonsalat mit tagesquiche	fr. 12.50
saisonsalat mit gehobeltem bergkäse (l)	fr. 14.50
saisonsalat mit feta und oliven (l)	fr. 15.50
saisonsalat mit lauwarmen ziegenkäse (ch)	fr. 16.50
saisonsalat mit geräuchtem bio-tofu (ch)	fr. 14.50
mit kabuki sesam-dressing	

hot sandwiches

croque monsieur	fr. 6.50
------------------------	----------

elsässer flammkuchen (zubereitung 15 minuten)

mit zwiebeln & grilliertem gemüse	fr. 15.00
mit zwiebeln, geräuchertem truthahn & curry	fr. 14.50
mit zwiebeln & tösstaler bauernspeck	fr. 15.50
mit zwiebeln & thon	fr. 15.00
mit zwiebeln & geräuchertem alaska wildlachs	fr. 16.50

lunch special

"gut, schnell und preiswert" ist das motto unseres lunch special.
montags bis freitags, 11.00 h – 14.00 h.

lunch 1	wähle 1 hauptgang	fr. 13.00
3 dl mineral/offenbier nach wahl + tagessandwich oder tagesquiche oder birchermüesli + kaffee/tee oder 1 glacé von glaceneit nach wahl		
lunch 2	wähle 2 hauptgänge	fr. 18.50
3 dl mineral/offenbier nach wahl + tagessandwich oder tagesquiche oder birchermüesli oder kleiner saisonsalat + kaffee/tee oder 1 glacé von glaceneit nach wahl		

das süsse zum schluss

hausgemachtes „caramelköpfl“	fr. 4.50
serviert im weckglas	