

THE BRISTOL

HOTEL • BAR • LOUNGE

DRINKS AND MORE

– SOFTDRINKS / MINERAL WATER

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Rivella Rot	3,3 dl	5.00
Fever Tree: Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Elderflower	2,0 dl	5.00
San Bitter (mit Mixer + 2.00)	1,0 dl	5.50
Sparkling Rhäzünser	4,0 dl	5.50
Still Arkina	4,0 dl	5.50
Sirup «Bergamotte» oder «Elfen» (Le Sirupier de Berne)	3,0 dl	4.50

– BEER

Braufrisch (Offenausschank) 5,0 Vol.-%	4,0 dl	6.50	2,5 dl	4.50
Valaisanne Pale Ale (Offenausschank) 5,2 Vol.-%	4,0 dl	6.50	2,5 dl	4.50
Guinness Draught (Offenausschank) 4,2 Vol.-%	4,0 dl	6.50	2,5 dl	4.50
Hop House 13 Lager (Offenausschank) 5,0 Vol.-%	4,0 dl	6.50	2,5 dl	4.50
Feldschlösschen Premium Pilsner 5,8 Vol.-%			3,3 dl	5.50
Feldschlösschen (non-alcoholic) 0,5 Vol.-%			3,3 dl	5.50
Fentimans & Hollows Ginger Beer (alcoholic) 4,0 Vol.-%			3,3 dl	9.50
Fentimans & Hollows Ginger Beer (non-alcoholic)			2,7 dl	7.50
Haarige Kuh Black Rock (Black India Pale Ale) 5,8 Vol.-% (ungefildert)			3,3 dl	6.50
Haarige Kuh Platform 9 4,5 Vol.-% (ungefildert)			3,3 dl	6.50
Haarige Kuh Motley Brü 4,5 Vol.-% (ungefildert)			5,0 dl	8.50

– COFFEE / CHOCOLATE

Espresso, Ristretto, Kaffee Crème/Black Coffee, Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino, Schale/Milk Coffee	5.50
Latte Macchiato	6.50
Doppio	6.00
Caotina, Ovomaltine (mit Rahm + 1.50)	5.00
Tasse warme Milch	4.00

– TEA (Loose Leaf Tea, Mug)

Wählen Sie aus 14 verschiedenen Aromen	5.00
--	------

– SPECIAL DRINKS

Royal Blush: <i>Edinburgh Gin, Fentimans Rose Lemonade, Lime, Mint</i>	13.00
Aperol Spritz: <i>Aperol, Prosecco, Sparkling Water, Orange</i>	10.50
Hugo 2.0: <i>Prosecco, Elderflower, Tonic, Mint, Lime</i>	10.50
Bristol Royal: <i>Prosecco, Bergamot Cordial</i>	10.50
Gespritzter Weisswein (süss/sauer)	10.00
Bärner Mule: <i>Ingwerer, Gingerbeer, Lime</i>	13.00

– GIN

+ Mixer (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Elderflower)		+ 5.00
Isle of Harris Gin 45,0 Vol.-%	4 cl	11.00
No. 3 London Dry Gin 46,0 Vol.-%	4 cl	11.00
Matte Dry Gin 42,0 Vol.-%	4 cl	10.00

THE BRISTOL

HOTEL • BAR • LOUNGE

– CIDER

Samuel Smith Organic Cider 5,0 Vol.-% 5,5 cl 9.50

– APERITIF & BITTER

+ Mixer (Soda oder Orange) + 2.00

Campari 23,0 Vol.-% 4 cl 8.00

Cynar 16,5 Vol.-% 4 cl 8.00

Pastis 51 45,0 Vol.-% 2 cl 8.00

Averna 30,0 Vol.-% 4 cl 8.00

– SCHÄUMEND / PRICKELND

Flasche 1,0 dl

Mongolfiera Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Brut 2018
Glera Althea, Veneto, Italien 45.00 7.50

– WEISSWEINE

Coelheiros Branco 2017, Arinto V.R., Alentejo, Portugal 48.00 7.50

Riesling GEIL Bechtheim trocken 2017 42.00 7.00

Riesling, Johann Geil, Rheinhessen, Deutschland

– ROTWEINE

Monte da Peceguina VR 2016, Touriga Nacional, Syrah, Aragonéz,
Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Alentejo, Portugal 51.00 8.00

Esporão Colheita DOC V.R. 2017 42.00 7.00

Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Alentejo, Portugal

– ROSÉ

Bergerie de L'Hortus AOC 2018, Syrah, Grenache, Morvèdre, Frankreich 46.00 7.50

SNACKS

Mo-Fr 18.00-21.00

– PLÄTTLI

Royal Grazing Platter
Käseauswahl, Wurstwaren, Obst mit frischem Brot und Chili-Honey Gross 26.00

The Duchess' Platter
Käseauswahl, Wurstwaren, Obst mit frischem Brot und Chili-Honey Klein 18.00

– FLAMMKUCHEN

Summertime
The Bristol's Cream, Speckwürfel, Zwiebeln, Zucchini und Kirschtomaten 21.00

Bristol Favourite
The Bristol's Cream, Ziegenkäse, Birne, Chili-Honey und Rucola 23.00

– CHIPS

Verschiedene Sorten pro Packung 3.50

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.