

# 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.-% (ungefiltert)			3,3 dl	6.50
Haarige Kuh Platform 9 4,5 Vol.-% (ungefiltert)			3,3 dl	6.50
Haarige Kuh Motley Brü 4,5 Vol.-% (ungefiltert)			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

<b>+ Mixer (Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Elderflower)</b>				<b>+ 5.00</b>
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 DOCG 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, Riesling, Johann Geil, Rheinhessen, Deutschland 42.00 7.00

## – ROTWEINE

Monte da Peceguina VR 2016, Touriga Nacional, Syrah, Aragonêz, 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

## AFTERNOON TEA

CHF 25.-



### 1 PORTION LOOSE LEAF TEA

### 2 SCONES

mit Doppelrahm und Erdbeermarmelade

### THE BRISTOL SANDWICHES

1x Gurke, 1x Ei und 1x Schinken

## SWEET BITES

### HOMEMADE SCONE

mit Doppelrahm und Erdbeermarmelade  
CHF 4.00

### CHARLES CHOCOLATE TARTE

CHF 8.00  
mit einer Kugel Vanille-Glace + CHF 4.00

### HIMBEER-CHEESECAKE

CHF 7.50

Für noch mehr Genuss, fragen Sie unser Team  
nach einer zusätzlichen Portion Schlagsahne.