

kleine Karte

la p'tite carte

Riesencrevetten Pakhora
frittierte Crevetten in Kichererbsenmehl
gemischter Salat

Pakhora aux crevettes géantes 20.50
*crevettes frits à la farine de pois chiche,
salade mêlée*

Chicken Pakhora
frittiertes Pouletfleisch in Kichererbsenmehl
gemischter Salat

Pakhora au poulet 18.50
*poulet frit à la farine de pois chiche
salade mêlée*

Gemüse Pakhora
frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl
gemischter Salat

Pakhora aux légumes 18.50
*légumes frits à la farine de pois chiche
salade mêlée*

Paneer Pakhora
frittierter Frischkäse in Kichererbsenmehl
gemischter Salat

Pakhora au paneer 19.50
fromage frais à la farine de pois chiche

Poulet Cordon Bleu
Pommes Frites oder gemischter Salat
Fleisch aus der Schweiz, hergestellt
in der Schweiz

Cordon Bleu de poulet 19.50
*pommes frites ou salade mêlée
viande suisse, produit en suisse*

**grosser Salat-Teller
mit Parmaschinken**

grande assiette de salade 20.50
au jambon de Parma

Parmaschinken
Pommes Frites oder gemischter Salat

Jambon de Parma 20.–
pommes frites ou salade mêlée

Vorspeisen

Entrées

Antipasti

(mit oder ohne Fleisch)

kleiner Teller
mittlerer Teller
grosser Teller

Antipasti

(avec ou sans viande)

petite assiette 13.50
moyenne assiette 18.50
grande assiette 23.50

Parmaschinken

kleiner Teller
grosser Teller

Jambon de Parma

petite assiette 13.50
grande assiette 23.50

Salate werden mit
hausgemachter Sauce serviert

*Les salades sont servies
avec une sauce maison*

Salat-Teller

Feta, Mozzarella di Bufala, Aubergine, Oliven

Assiette de salade 19.–

feta, mozzarella de bufflonne, aubergines, olives

Gemischter Salat

Salade mêlée 8.50

Grüner Salat

Salade verte 7.–

Bouillon mit Ei

Bouillon à l'oeuf 8.–

Hausgemachte Gemüse- oder Linsensuppe

kleine Portion
grosse Portion

*Soupe aux légumes ou
lentilles fait maison*

petite portion 7.–
grande assiette 9.50

Samosa (vegetarisch)

1 Stück

Samosa (végétarien) 7.50

1 pièce

Paneer Pakhora

frittiertes Frischkäse in Kichererbsenmehl

Pakhora au paneer 8.50

fromage frais frit à la farine de pois chiche

Gemüse Pakhora

frittiertes Gemüse in Kichererbsenmehl

Pakhora aux légumes 7.50

légumes frits à la farine de pois chiche

Chicken Pakhora

frittiertes Pouletfleisch in Kichererbsenmehl

Pakhora au poulet 9.50

poulet frit à la farine de pois chiche

Crevetten Pakhora

frittierte Crevetten in Kichererbsenmehl

Pakhora aux crevettes 11.–

crevettes frits à la farine de pois chiche

Fisch Pakhora

frittiertes Fisch in Kichererbsenmehl

Pakhora au poisson 11.–

poisson frit à la farine de pois chiche

Indische Spezialitäten

Spécialités indiennes

Leckereien mit Poulet

Délicatesses au poulet

Tandoori Chicken

Marinierte Pouletschenkel im Ofen,
Basmatireis, frisches Gemüse

Poulet Tandoori

*Cuisses de poulet marinées au four,
riz basmati, légumes frais*

26.–

Chicken Curry

Pouletfleisch an Currysauce,
Basmatireis, frisches Gemüse

Poulet Curry

*Poulet à la sauce curry,
riz basmati, légumes frais*

24.–

Chicken Tikka

mit Joghurt mariniertes Pouletfleisch,
gemischter Salat oder
Basmatireis und frisches Gemüse

Poulet Tikka

*Poulet mariné au yaourt, salade mêlée
ou riz basmati et légumes frais*

27.–

Butter Chicken

Pouletfleisch in cremiger Sauce,
Basmatireis, frisches Gemüse

Butter Chicken

*Poulet à la sauce et épices,
riz basmati, légumes frais*

26.–

Palak Chicken

Pouletfleisch in Spinatsauce, Basmatireis

Poulet Palak

Poulet, sauce aux épinards, riz basmati

25.–

Punjabi Chicken

Pouletflügeli (6 Stück) nach Art des Hauses
Kartoffel-Wedges, Salat

Poulet Punjabi

*Ailerons de poulet (6 pièces) façon maison
wedges de pommes de terre, salade*

21.–

Chicken Korma

Pouletfleisch, Cocosmilchsauce,
Basmatireis, frisches Gemüse

Poulet Korma

*Poulet, sauce coco, riz basmati,
légumes frais*

26.–

Chicken Biryani

Reisgericht mit Poulet und Gemüse an
Biryani-Gewürz

Poulet Biryani

*Plat de riz au poulet et légumes aux
épices biryani*

25.–

Leckereien mit Lamm und Fisch

Lamm Curry

Lammfleisch an Currysauce, Basmatireis,
frisches Gemüse

Palak Lamm

Lammfleisch, Spinat, Basmatireis

Lamm Tikka

mit Joghurt mariniertes Lammfleisch,
Basmatireis, frisches Gemüse

Fisch Curry

Pangasius an Currysauce, Basmatireis,
frisches Gemüse

Crevetten Curry

Riesencrevetten an Currysauce,
Basmatireis

Crevetten Biryani

Reisgericht mit Riesencrevetten an
Biryani-Gewürz

vegetarische Leckereien

Samosa mit gemischtem Salat

Frittierte Teigtaschen mit Kartoffeln,
Erbsen und Cashewüssen gefüllt

Gemüsecurry

mit Basmatireis

Dalcurry

Linsen an Currysauce, Basmatireis

Gemüsebiryani

Reisgericht mit Gemüse an
Biryani-Gewürz

Palak Paneer

Hausgemachter Frischkäse,
Spinat, Basmatireis

Naan

indisches Brot, 1 Stück

Garlic-, Peperoncini- oder Käse-Naan, 1 Stück

Délicatesses à l'agneau et au poisson

Agneau au curry

Agneau à la sauce curry, riz basmati,
légumes frais

Agneau Palak

Agneau, épinards, riz basmati

Agneau Tikka

Agneau mariné au yaourt riz basmati,
légumes frais

Poisson au curry

Pangasius à la sauce curry, riz basmati
légumes frais

Crevettes au curry

Crevettes géantes à la sauce curry,
riz basmati

Biryani aux crevettes

Plat de riz aux crevettes géantes
aux épices biryani

Délicatesses végétariennes

Samosa et salade mêlée

Beignets frites aux pommes de terre,
pois, et noix de cashew

Curry aux légumes

au riz basmati

Dalcurry

Lentilles à la sauce curry, riz basmati

Biryani aux légumes

Plat au riz aux légumes aux
épices biryani

Palak Paneer

Fromage frais fait maison,
épinards, riz basmati

Naan

pain indien, 1 pièce

naan à l'ail, peperocini ou fromage, 1 pièce

27.–

26.50

29.50

24.–

29.–

29.50

19.50

21.50

19.–

24.–

22.–

4.–

5.–

nicht indische Gaumenfreuden

plaisirs du palais non-indiens

Poulet

Paniertes Schnitzel
hausgemacht, frisches Gemüse,
Pommes-frites

Cordon Bleu
hausgemacht, frisches Gemüse,
Pommes-frites

Poulet

Escalope panée 24.–
*fait maison, légumes frais,
pommes frites*

Cordon Bleu 30.50
*fait maison, légumes frais,
pommes frites*

Teigwaren

Spaghetti Bombay
Pouletfleisch, Ananas, frisches Gemüse
an Currysauce

Spaghetti Napoli
an Tomatensauce

Spaghetti all' arrabbiata
an pikanter Tomatensauce

Lasagne al forno
mit gemischtem Hackfleisch

Pâtes

Spaghetti Bombay 22.–
*Poulet, ananas, légumes frais
à la sauce curry*

Spaghetti Napoli 17.–
à la sauce tomate

Spaghetti all' arrabbiata 17.–
à la sauce tomate piquante

Lasagne al forno 19.–
mélange de viande hachée

von Ingredienza, Bern

Bio-Ravioli Lemon
Teigwaren-Rondellen mit
Zitronen-Ricotta-Füllung
an Tomatenrahmsauce

**Ravioli al mascarpone
e pomodori secchi**
an Tomatensauce

de Ingredienza, Berne

Bio-Ravioli Lemon 20.–
*rondelles de pâtes farcies au ricotta au citron
à la sauce tomate maison*

***Ravioli al mascarpone
e pomodori secchi*** 20.–
à la sauce tomate

Pizze

aus Bio-Dinkel-Halbweissmehl

à base de farine mi-blanche d'épeautre bio

Margherita Tomaten, Mozzarella, Origano	<i>tomates, mozzarella, origan</i>	17.–
Napoli Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	<i>tomates, mozzarella, anchois, câpres</i>	18.50
India Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch, Ananas	<i>tomates, mozzarella, poulet, ananas</i>	19.50
Piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven	<i>tomates, mozzarella, salami piquant, olives</i>	19.50
Vesuviana Tomaten, Mozzarella, Zwiebel scharfe Salami	<i>tomates, mozzarella, ognion, salami piquant</i>	19.50
Coppa Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Coppa	<i>tomates, mozzarella, ognion, coppa</i>	19.50
Tonno Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thon, Kapern	<i>tomates, mozzarella, ognion, thon, câpres</i>	19.50
Tabasco Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oliven, Tabasco	<i>tomates, mozzarella, jambon de Parma, olives, tabasco</i>	19.50
Vegi Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Aubergine, Oliven, Peperoni	<i>tomates, mozzarella, artichauts, aubergines, olives, peperoni</i>	19.50
Quattro Formaggi Tomaten, Mozzarella, 4 verschiedene Käse	<i>tomates, mozzarella, artichauts 4 fromages</i>	19.50
Desax Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Parmaschinken, Ananas	<i>tomates, mozzarella, crevettes géantes jambon de Parma, ananas</i>	22.50

Bio Getränke

in Flaschen

Bio Ginger Ale

Ingwer-Getränk ohne Zucker mit
Apfelsaft gesüsst

BioZisch Ginger

Ingwer-Getränk

NOW Lemon / Orange / Grape fruit

Bio-Erfrischungsgetränk

Bio Ice-Tea

Bio-Säfte

Apfel-Mango, Ananas
Pfirsich, Apfel
Orange, Multivitamin
Tomaten

weitere Getränke

offen

Sirup

Sirupier de Berne / 1001 Fleurs Bienne

Auswahl im Laden,
kalt oder warm

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
mit/ohne Kohlensäure, 1 Liter: 9.50

Rivella rot/blau

Coca Cola / zero

Citron

in Flaschen

Coca Cola light

Schweppes tonic

Schweppes lemon

San Bitter

Gazosa

Chinotto

Lemonsoda (in Dose)

Red Bull (in Dose)

Boissons bio

en bouteilles

2dl

3 dl

5 dl

4.50

boisson au gingembre sans
sucre, au jus de pommes

boisson au gingembre

4.50

4.50

boisson rafraîchissante bio

4.50

6.–

Jus bio

4.30

pomme-mangue, ananas
pêche, pomme
orange, multivitamines
tomates

autres boissons

ouvert

2 dl

3 dl

5 dl

Sirup

4.40

6.–

choix au magasin,
froid ou chaud

eau minérale

3.30

4.30

5.50

avec/sans gaz, 1 litre: 9.50

Rivella rouge/bleu

3.30

4.30

5.50

Coca Cola / zero

3.30

4.30

5.50

Citron

3.30

4.30

5.50

en bouteilles

Coca Cola light

33 cl

4.50

Schweppes tonic

19 cl

4.30

Schweppes lemon

19 cl

4.30

San Bitter

10 cl

4.30

Gazosa

33 cl

5.–

Chinotto

33 cl

4.30

Lemonsoda (en canne)

33 cl

4.30

Red Bull (en canne)

25 cl

5.–

Lassi hausgemacht

Nature Lassi
süss oder salzig

Mango Lassi

Nimbu Pani

Lassi fait maison

Lassi nature
doux ou salé

Lassi mangue

Nimbu Pani

3 dl 6.–

3 dl 6.–

3 dl 5.–

Mixgetränke

Bicicletta
Sirup-House-Mix Lemongras
und Birra Moretti

Antimorelli
Holunder und Weisswein

Blanc-Cassis
Cassis de Dijon und Weisswein

Houli-Mouli
Minze und Limoncello (4cl)

Lagomio (wird heiss serviert)
Zwetschge und Pflümli (4 cl)

Hugo
Prosecco, Mineralwasser,
Holunderblütensirup

Boissons mélangées

mélange de sirop de lemongras
et Birra Moretti

sureau et vin blanc

cassis de dijon et vin blanc

menthe et Limoncello (4cl)

(servi chaud)
sirop de prune et pruneau (4 cl)

Prosecco, eau minérale,
sirop de sureau

3,3 dl 6.–

1 dl 5.50

1 dl 5.50

1 dl 7.–

1 dl 7.–

1 dl 7.–

Wein

Vin

Weiss

blanc

1dl 5dl 7.5dl

Chasselas de Satigny BIO (Geneve)
Il Sogno Bianco BIO (I)
El Molino BIO (E)
El Blanco BIO (E)

12.5 % vol.
12.5 % vol.
12.5 % vol.
12.0 % vol.

5.– 23.80
5.– 35.–
5.– 35.–
5.– 23.80

Rosé

rosé

Il Sogno Rosato BIO (I)
Rosé de Soulié BIO (F)
Oeil de perdrix (Wallis)

12.5 % vol.
12.5 % vol.
13.0 % vol.

5.– 23.80 35.–
5.– 20.–

Rot

rouge

Ultimo Sogno, Primitivo BIO (I)
Rioja BIO (E)

12.5 % vol.
13.0 % vol.

5.90 39.–
45.–

Aperitif

Apéritifs

4cl

Pastis

45 % vol.

6.–

Martinazzi

22 % vol.

6.–

Cynar

16.5 % vol.

6.–

Campari (pur, Orange, Soda)

23.0 % vol.

6.–

Martini bianco

15.0 % vol.

6.–

Martini rosso

15.0 % vol.

6.–

Malibu mit Saft

8.–

Red Bull Vodka

10.–

Verdouerli

Digestifs

4cl

Absinthe (Le Chat Malicieux, Jura)

53 % vol.

7.–

Whisky Jack Daniel's

40 % vol.

8.–

Ballatines

40 % vol.

8.–

Amrut fusion Single Malt Whisky

40 % vol.

9.–

Rum Havana Club 5 Años

40 % vol.

9.–

Rum Pampero Añejo

40 % vol.

8.–

Rum Plantation Jamaica

42 % vol.

9.–

Grappa

2cl

Bio Grappa Bianca (I)

40 % vol.

7.–

Grappa Pinot Noir vom Bielersee

42 % vol.

9.–

3 Jahre im Holzfass gelagert *3 ans en barrique*

Bier

Bières

Offen / Pression

3.0 dl 5.0 dl

Biere Valaisanne	4.8% vol.	4.20	5.50
Amber (Saison)	5.6% vol.	4.50	6.50

Flasche / Bouteille

Bärner Müntschi	4.8% vol.	3.3 dl	5.50
Honigbier	5.2% vol.	3.3 dl	5.50
La Bier de Biu Nr.2	5.0% vol.	3.3 dl	5.50
La Bier de Biu Nr.3	5.8% vol.	3.3 dl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch	4.8% vol.	5 dl	6.50
Appenzeller Hanfblüte	5.2% vol.	5 dl	7.-
Appenzeller Ginger Beer	2.4% vol.	3.3 dl	5.50
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)		3.3 dl	5.-

Kingfisher (IND)	4.8% vol.	3 dl	5.50
Cobra (IND)	5.0% vol.	3.3 dl	5.-
Leffe brune (B)	6.5% vol.	3.3 dl	6.-
Leffe blonde (B)	6.5% vol.	3.3 dl	6.-
Birra Moretti (I)	4.8% vol.	3.3 dl	5.-

Lammsbräu Bio-Bier (D)

Glutenfrei	4.7% vol.	3.3 dl	5.-
Weisse (helles Hefeweissbier)	5.1% vol.	5 dl	6.50
Dinkel (naturtrüb)	5.2% vol.	3.3 dl	5.50
Dunkle Weisse (Hefeweissbier)	5.1% vol.	5 dl	6.50
Alkoholfrei <i>sans alcool</i>		3.3 dl	5.-
Alkoholfrei / Glutenfrei <i>sans alcool et gluten</i>		3.3 dl	5.-
Weissbier alkoholfrei <i>sans alcool</i>		5 dl	6.50

Magner Cider (IRL)	5.0% vol.	3.3 dl	6.-
Möhl Apfelwein (CH)	4.0% vol.	5 dl	6.-

Warme Getränke *Boissons chaudes*

Tee *thé* 4.50

Wählen Sie aus unserem
grossen Sortiment im Laden aus

*A choisir parmi notre riche
assortiment du magasin*

Chai *chai* 4.50
hausgemacht *fait maison*
mit/ohne Schwarztee und Milch *avec/sans thé noir et lait*

Kaffee *café*

Cafe Creme *café crème* 4.20
Schale *renversé* 4.20
Cappuccino *Cappuccino* 4.50
Latte Macchiato *Latte Macchiato* 5.–

Ristretto *ristretto* 4.20
Espresso *espresso* 4.20
Doppelter Espresso *espresso double* 5.50

Corretto Grappa 4 cl *Corretto Grappa 4 cl* 9.50
Carajillo Brandy 4 cl *Carajillo Brandy 4 cl* 9.50

Alle Kaffees können wir koffeinfrei oder
als Bio-Getreide-Kaffee servieren *tous les cafés peuvent être servis
sans caféine ou avec café de céréales*

Ovomaltine *Ovomaltine* 4.20
Caotina *Caotina* 4.20

Alle milchhaltigen Getränke servieren wir
gerne auch mit Bio-Sojamilch. *Toutes les boissons à base de lait peuvent
être servies avec du lait de soja bio.*

Allergene *Allergènes*
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten wenden Sie sich an unser Personal *Pour plus d'informations sur les allergènes,
veuillez vous adresser à notre personnel*

Poulet- und Lammfleisch stammen aus
der Schweiz (Poulet: Freiland). *La viande de poulet et d'agneau
sont originaires de la Suisse. (Poulet: élevage en plein air)*
Fisch und Crevetten aus Asien. *Le poisson et les crevettes sont de l'Asie.*

Die Preise sind inklusive Mehrwertsteuer
und in Schweizer Franken. *Les prix sont TVA inclus et en francs suisses.*