



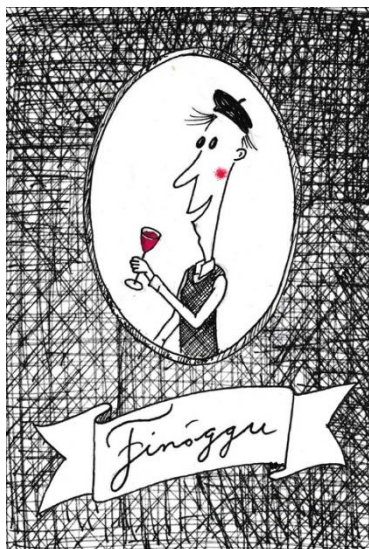
# Speise- und Getränkekarte

## Finöggü

Pinot Noir  
St. Gallen (CH), 2015

Zum Durchstöbern unserer Karte empfehlen wir ein Glas Finöggü. Er ist ein eleganter und guter Begleiter.

CHF 8.00 | 1dl



## Bier & Cider

### Vom Offenausschank

#### Feldschlösschen Hopfenperle

Leicht bittere Note und harmonisch, vollmundiger Geschmack  
5.2%, Schweiz

#### Feldschlösschen Dunkel

Leicht süsser, herbitterer Geschmack dank aromatischem dunklem Gerstenmalz – 5.5%, Schweiz

#### Valaisanne Zwickel

Naturtrüb, fein gehopft und unfiltriert  
5.2%, Schweiz

Herrgöttli	2 dl	3.00	Grosses	5 dl	7.00
Stange	3 dl	4.50	Pitcher	15 dl	19.00

#### Hoegaarden Witbier

Pikant gewürztes, authentisches Weissbier – 4.9%, Belgien

Kleines	2.5 dl	4.50
Grosses	5 dl	8.50
Pitcher	15 dl	24.00

### Weitere kühle Blonde und Dunkle

#### Feldschlösschen Alkoholfrei

3.3dl, 0.5%, Schweiz

5.00

#### Blonde 25

Das kultige Lagerbier aus dem Wallis  
2.5dl, 4.8%, Schweiz

4.00

#### Eve Litchi

Die leichte Alternative mit erfrischender Litchinote  
2.75dl, 3.1%, Schweiz

5.00

#### Super Bock

Ausgewogen rundes Aroma mit leichter Maisnote  
3.3dl, 5.4%, Portugal

5.00

#### Astra Urtyp

Ein waschechtes Hamburger Pilsner mit herbem Ausgang  
3.3dl, 4.9%, Deutschland

6.00

#### Birra da Ris

Ein schlankes, trockenes, leichtes und glutenfreies  
Reisbier – 3.3dl, 5.0%, Schweiz

6.00

#### Braufrisch Bügel

Ein erfrischend trübes Bier, unfiltriert und naturbelassen  
3.3dl, 5.0%, Schweiz

6.00

#### Rothaus Tannenzäpfle

Ein Referenz Pils mit einzigartig würzigem Geschmack  
3.3dl, 5.1%, Schwarzwald

6.00

#### Ämrich Weizen

Der Amarillo-Aromahopfen verleiht ihm sein feinfruchtiges Aprikosenaroma - 3.3dl, 5.5%, Schweiz

6.50

#### Leffe Brune

Vollmundiges, belgisches Klosterbier; karamellig und leicht süss - 3.3dl, 6.5%, Belgien

6.50

<b>Belhaven Speyside Oak Aged Blonde</b>	7.00
Vollmundiges, schottisches Ale, mit kräftigem, komplexem Körper und Noten von Vanille - 3.3dl, 6.5%, Schottland	
<b>Kilkenny</b>	7.00
Irisches Red Ale mit einer Note von Karamell 3.3dl, 4.3%, Irland	
<b>Courage Amber</b>	7.50
Ein ausgewogenes, amberfarbenes Bier mit malzigen Noten und zurückhaltender Bitterkeit 3.3dl, 5-6%, Steffisburg	
<b>Courage IPA</b>	7.50
Ein leichtes, mittelhelles Bier mit zitrusfruchtigem, herbem Aroma, dezenter Bittere 3.3dl, 5-6%, Steffisburg	
<b>Grimbergen Double-Ambrée</b>	7.50
Dunkles Abteibier mit süsslichem Geschmack und brandy-ähnlichem Abgang - 3.3dl, 6.5%, Belgien	
<b>Burgdorfer Helles</b>	8.00
Milde, rasch abklingende Bittere. Vollmundigkeit mit Geschmack nach feinstem Aromahopfen 5.0dl, 4.9%, Burgdorf	
<b>Schneider Weisse</b>	8.00
Vollmundiges und prickelndes Hefeweissbier, mit einer frischen, zitrusartigen Hopfennote – 5.2%, 5.0dl, Deutschland	
<b>Guinness Draught</b>	9.00
Schmeckt vollmundig nach geröstetem Malz mit einem Hauch von Lakritze und Kaffee – 4.2%, 5.0dl, Irland	
<b>Odin Trunk Honigbier</b>	9.00
Mit echtem Bienenhonig! Komplexes, vollmundiges honig-aromatisch süsses Bier – 5.0dl, 5.4%, Deutschland	
<b>Guinness West Indies Porter</b>	10.00
Ein ausgesprochen aromenreiches, fruchtiges Porter mit Noten von braunem Zucker und Zedernholz 6.0%, 5.0dl, Irland	

## Cider

<b>Somersby Apple</b>	6.00
Kombination aus Apfelsaft und Fruchtw Wein; fruchtig frisch und belebend – 3.3dl, 4.5%, Schweiz	
<b>Magners</b>	9.00
Der Nr. 1 Premium Cider aus Irland; frischer Geschmack und natürlicher Charakter – 5.68dl, 4.5%, Irland	

## Übrigens

Richtig gut gegen den Durst ist ein Fuchsbier! Das ist ein Panaché aus Süssmost und Bier. Das geht sehr erfrischend und süffig runter.

# Mineral & co.

Offen	3 dl	5 dl
Hausgemachter Ice Tea	4.50	7.00
Frisch zubereitet mit Zitrone und Minze		
Arkina Mineralwasser	4.00	6.00
Rhazünser Citro	4.00	6.00
Schweppes Cola	4.00	6.00
Apfelschorle	4.00	6.00
Schweppes Tonic	4.00	6.00
Schweppes Bitter Lemon	4.00	6.00
Schweppes Ginger Ale	4.00	6.00
Granini Orangensaft	4.00	6.00
Granini Ananassaft	4.00	6.00
Ramseier Süssmost	4.00	6.00

## Fläschli 3.3 dl

Club Mate	5.00
Coca Cola Zero	5.00
Sinalco	5.00
Rivella rot	5.00

## Büchsl 2.5 dl

Red Bull	6.00
----------	------

## Übrigens

Das Club Mate kannst du für CHF 12.00 auch mit Schuss haben. Du nimmst einfach einen Schluck aus dem Fläschchen und wir füllen es mit Gin oder Wodka wieder auf.

# Tee



<b>Wohlfühltee</b>	4.00
Pfefferminze, Zitronengras, Süssholzwurzel, Salbei, Eukalyptus, Holunderbeeren, Holunderblüten, Thymian, Zitronenschalen, Gewürznelken, Sanddornbeeren	
<b>Bachblütentee</b>	4.00
Melisse, Basilikum, Salbei, Frauenmänteli, Kamille, Thymian, Pfefferminze, wohlriechendes Eisenkraut, Bachblütenextrakt "Balance"	
<b>Wohlriechendes Eisenkraut</b>	4.00
Zitronenverbene	
<b>Erkältungstee</b>	4.00
Thymian, Holunderblüten, Lindenblüten, Anis, Brombeerblätter, Bitterer Fenchel, Hagebuttenschalen, Quendelkraut, Süssholzwurzel	
<b>Pfefferminztee</b>	4.00
Pfefferminze	
<b>Waldbeerentee</b>	4.00
Hibiscus, Apfel, Hagebutten, süsse Brombeerblätter, Orangenschalen, Brombeeren, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren	
<b>Hagebuttentee</b>	4.00
<b>Schwarztee</b>	4.00

# Kaffee & Schoggi

Caffè Americano	4.00
Espresso	3.00
Espresso Doppio	5.00
Caffè Latte	4.00
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Heisse oder kalte Schoggi	4.00
Carajillo mit Vecchia Romagna	7.00
Kaffee Luz	7.00
Kaffee Fertig	8.00
Kaffee oder Schoggi Baileys	8.00
Kaffee oder Schoggi Kahlua	8.00
Flämmli	9.50

## Übrigens

Das Flämmli wird nicht einfach bestellt und runtergespült, man muss es sich wie folgt erarbeiten.

Ein Espresso mit Zucker trinken und eine kleine Schicht am Boden der Tasse übriglassen. Nun wird der Schnaps (Williams) in die Tasse gefüllt und zusammen mit einem Zucker angezündet, bis dieser karamellisiert ist. Wegen der Verbrennungsgefahr wird das Feuer nicht ausgepustet, sondern mit der Hand erstickt.

Carajillo ist ein spanisches alkoholisches Espresso-Mischgetränk. Sein Ursprung geht auf die spanische Kolonialgeschichte Kubas zurück. Die Soldaten der kolonialen Truppen mischten Kaffee mit Rum, um Mut zu bekommen.

Im Winter kochen wir unseren hausgemachten Glühwein. Nix da mit Tetrapack. CHF 6.00



Café Tacuba ist ein junges Unternehmen in Luzern, welches mit Spezialitätenkaffee aus El Salvador handelt, der von der Ernte bis zur Röstung sorgfältig und aufwändig hergestellt wird. Er unterscheidet sich durch seine vielseitigen und ausgeprägten Geschmacksnoten stark von kommerziellem Kaffee.

Um vollständige Transparenz zu gewährleisten, begleitet Café Tacuba den Kaffee über die gesamte Wertschöpfungskette.

[www.cafetacuba.ch](http://www.cafetacuba.ch)

# Wein

## Weisswein Glas Flasche

Süss- oder saurespritzt 6.50

**Oh là là** 6.00 36.00

Loureiro, Minho (P), 2014

Das nordportugiesische Weingebiet Minho mit den tollen Vinho verde-Weinen steht für eine perfekte Kombination aus knackiger Säure, wenig Alkohol, spritziger Kohlensäure, südländischer Lebensfreude und einer eleganten unaufdringlichen Lieblichkeit.

**Wein & Freunde** 6.50 39.00

Grauburgunder, Ihringen (D), 2016

Dieser Grauburgunder ist ein frischer, voller und saftiger Weisswein für jede Gelegenheit. Und für gute Freunde!

## Rotwein Glas Flasche

**Pura Vida** 7.00 42.00

Cabernet / Syrah, La Mancha (E), 2016

Eine trinkige und freudvolle Cuvée aus Cabernet und Syrah mit der ungewöhnlichen Etikette des spanisch-schweizerischen Doppelbürgers Pedro Lenz.

**Ludmilla di Riparbella** 7.50 45.00

Sangiovese / Toscana (I), 2013

...im umgebauten Gästehaus befinden sich einige Zimmer, eine gedeckte Terrasse und ein Restaurant. Veronica Malzacher ist die Köchin, Christian Prohaska der Winzer. Dieser Sangiovese gefällt uns mit seiner unbekümmerten und eigenständigen Art. Für Liebhaber von handwerklichen, biologischen und grossartigen Alltagsweinen.

**Finöggü** 8.00 48.00

Pinot Noir, St. Gallen (CH), 2015

Dieser filigrane Wein ist ein wunderbarer, typischer, eleganter und sehr feingliedriger, qualitativ hochstehender Basis-Pinot Noir von unserem Winzer-Freund Marco Casanova.

## Schaumwein Glas Flasche

Prosecco Extra Dry (I) 8.00

**Gloria** 48.00

Pinot blanc, Genf (CH)

Toller Schäumler für jede Gelegenheit. Mit dreizehn Gramm Restzucker und einer tollen Säure wirkt dieser Pinot blanc der traditionellen ehemaligen Genfer Genossenschaftskellerei schön breit und sehr trinkig.

Wir beziehen unsere Weine bei Weinerlei Bern. Spezialitäten mit Charakter.

[www.weinerlei.ch](http://www.weinerlei.ch)



# Single Malt

	2cl	4cl
<b>Talisker</b> Island Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre, 45.8% Salzig, rauchig und kräftig mit Meerwasser und einer zitronigen Süße	8.00	14.00
<b>Oban</b> Highland Single Malt Scotch Whisky, 14 Jahre, 43% Zart torfig-rauchig mit Früchten und einer Spur Salz	8.00	14.00
<b>Lagavulin</b> Islay Single Malt Scotch Whisky, 16 Jahre, 43% Weich und frisch mit Milchschokolade und Zitrus. Im Hintergrund maritim und leicht rauchig mit Getreide	8.00	14.00



## Gin

Diese Gin servieren wir dir mit einem Dry Tonic Water von Swiss Mountain Spring und etwas Limettensaft. Den Hendrick's Gin ausserdem mit ein paar Scheiben Salatgurke.

<b>Hendrick's Dry Gin</b> Ayrshire, Schottland, 41.4% Ein leichter Hauch von Rose, Gurke und Wacholder steigt in die Nase, gefolgt von mehr Wacholder am Gaumen, der sich auch hier wieder mit Rosenblüten, Gurke und Zitrusnoten vermählt. Langer, etwas trockener Abgang.	15.00
<b>Monkey 47 Dry Gin</b> Schwarzwald, Baden Württemberg, Deutschland, 47% Sehr vielschichtiges Aroma mit reichlich Gewürzen, Früchten und Kräutern. Unter anderem lassen sich Cranberry, Zitrus, Fichten und holzige Aromen ausmachen.	15.00
<b>Matte Dry Gin</b> Matte, Bern, Schweiz, 42% Kräftige Wacholdernote, kombiniert mit Zimt- und anderen Gewürzaromen. Besitzt einen langen Abgang.	15.00
<b>Gin Mare</b> Barcelona, Spanien, 42.7% In der Nase mit Wacholder und Noten von Rosmarin und Zitronenschalen. Am Gaumen dominiert Wacholder, dazu kommt eine leicht pfeffrige Note sowie Nuancen von Rosmarin und Zitrus. Langer Abgang mit einem leicht salzigen Finish.	15.00
<b>Gin 27</b> Appenzell, Schweiz, 43% Ausgeprägtes Wacholderaroma, leichte Koriandernote und eine ausgewogene Mischung aus asiatischen Gewürzen. Schmeckt frisch und würzig.	15.00

# Drinks

Ohne Schnaps	
<b>Ipanema</b> , alkoholfreier Caipi	7.00
<b>Virgin Tequilla Sunrise</b>	7.00
Mit Schnaps	
<b>Campari Soda</b>	8.00
<b>Pastis 51 mit Eiswasser</b>	8.00
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Mineralwasser	8.50
<b>Absinth mit Eiswasser</b> Mansinthe	10.00
<b>Campari Orange</b>	10.00
<b>Cynar Orange</b>	10.00
<b>Malibu Orange/Ananas</b>	10.00
<b>Passoa Orange/Ananas</b>	10.00
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	10.00
<b>Pink Panter, Hausmischung</b> Passoa, Grüner und Weisser Wodka, Campari, Orangensaft, Grenadinesirup	12.00
<b>White Russian</b> Kahlua, Weisser Wodka, Milch	12.00
<b>Tequila Sunrise</b> Tequilla, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup	12.00
<b>Wodka mit</b> ...Lemon ...Orange ...Ananas ...Red Bull	12.00
<b>Gin Tonic</b> Bombay Sapphire, Schweppes Tonic Water, Limettensaft	12.00
<b>Whisky Cola</b> Jack Daniel's, Cola	12.00
<b>Cuba Libre</b> Havana dunkel, Cola, Limettensaft	12.00
<b>Caipirinha</b> Limetten, Rohrzucker, Cachaça, Mineralwasser	13.00
<b>Mojito</b> Limetten, Rohrzucker, Havana dunkel, Mineralwasser	13.00
<b>Long Island Ice Tea</b> Weisser Wodka, Havana dunkel, Tequila, Bombay Sapphire, Grand Marnier, Zitronensaft, Cola	15.00
<b>Vaporetto</b> Limetten, Amaretto, Limoncello, Süsstmost, Prosecco, Zimt	15.00
<b>Gin'n'Stout</b> Bombay Sapphire, dunkles Bier	15.00

# Shots & Schnaps

	2cl	4cl
<b>Alpstein Bitter</b>	5.00	
<b>Appenzeller</b>	5.00	8.00
<b>Berentzen Apfel</b>	5.00	
<b>Jägermeister</b>	5.00	
<b>Limoncello</b>	5.00	
<b>Haselnussrahmlikör</b>	6.00	
<b>Tequilla</b>	6.00	
<b>B52</b> Kahlua, Baileys, Grand Marnier	6.00	
<b>Hot Shot</b> Galliano, Espresso, Rahm	6.00	
<b>Katzenzüngli</b> Grüner Wodka, Limettensaft	6.00	
<b>Monkey Brain</b> Weisser Wodka, Baileys, Himbeersirup	6.00	
<b>Mundwerk Shot</b> Kahlua, Haselnussrahmlikör, Espresso	6.00	
<b>Ocean</b> Blue Curaçao, Grüner Wodka, Gin	6.00	
<b>Russian Flag</b> Weisser Wodka, Blue Curaçao, Grenadine	6.00	
<b>Vaporizer</b> Amaretto, Apfelsaft, Zimt	6.00	
<b>Wöschmaschine</b> Blue Curaçao, Zitronensaft	6.00	
<b>Flying Hirsch</b> Jägermeister, Red Bull		8.00
<b>Baileys Irish Cream</b>		8.00
<b>Martini Bianco</b>		8.00
<b>Grappa di Barolo</b>	7.00	13.00
<b>Vieille Prune</b>	7.00	13.00
<b>Williams</b>	7.00	13.00

## Übrigens

Bei einer Bestellung von acht gleichen Shots, schenken wir dir einen davon.

Der Alpstein Bitter ist ein Original aus Appenzell. Er schmeckt nach Bergfeuer und Sternennacht, nach Hochmoor und Alpenweide. Dank den besten Bitterkräutern und -wurzeln, von denen viele in der Alpsteinregion gedeihen, passt er vorzüglich vor und nach dem Essen.



# Öffnungszeiten

## Bar

Dienstag bis Donnerstag  
ab 19:00 Uhr bis max. 00:30 Uhr

Freitag und Samstag  
ab 19:00 Uhr bis max. 03:00 Uhr

Sonntag und Montag geschlossen

Ausnahme an Kinomontagen:  
Bar offen von 18:30 Uhr bis 19:45 Uhr;  
20:00 Uhr ist Filmstart im Gewölbekeller.

## Küche

Dienstag und Mittwoch  
Kleine Karte von 19:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Donnerstag  
Ganze Karte von 19:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Freitag und Samstag  
Ganze Karte von 19:00 Uhr bis 02:00 Uhr

# Kontakt & Infos

Alle Informationen zu unserem Kulturprogramm findest du auf [www.mundwerk-thun.ch](http://www.mundwerk-thun.ch). Fragen und Reservationen sendest du bitte an [reto@mundwerk-thun.ch](mailto:reto@mundwerk-thun.ch); Auch deine Anfrage, wenn du den Gewölbekeller mieten möchtest.



Achte auf dein Mundwerk!

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mwst

Spirituosen Deklaration  
Amaretto 28%, Aperol 11%, Alpstein Bitter 28%, Appenzeller 29%, Bailey's 17%, Berentzen 18%, Blue Curaçao 24%, Cachaça 40%, Campari 23%, Cynar 16.5%, Galliano 30%, Gin 27 43%, Gin Bombay 40%, Gin Hendrick's 41.4%, Gin Mare 42.7%, Gin Matte 42%, Gin Monkey 47 47%, Grand Marnier 40%, Grappa di Barolo 42%, Haselnussrahmlikör 17%, Havana 40%, Jack Daniel's 40%, Jägermeister 35%, Kahlua 20%, Lagavulin 43%, Limoncello 30%, Malibu 21%, Martini 15%, Mansinth 66.6%, Oban 43%, Passoa 17%, Pastis 45%, Talisker 45.8%, Tequilla 38%, Vecchia Romagna 38%, Vieille Prune 41%, Williams 37.5%, Wodka grün 17%, Wodka weiss 40%, Zwetschgenwasser 45%