



ANDREY | SCHAFIS
- WEINGUT UND CAVEAU -

TAPAS ERLEBNIS

*Tapas sind eine traditionelle Art des Essens,
bei der kleine Häppli in geselliger Runde geteilt werden.*

ab 2 Personen

Wir servieren euch «ä chly vo auem» in die Mitte des Tisches, wie bei einer Tavolata.
Lasst euch von uns überraschen

pro Person 37.50
mit Dessert 45.00

ZUM SCHNOUSE

FOCCACIA frisch gebacken mit Lüscherzer Mehl, Olivenöl & Rosmarin 5.50

WINZERPLÄTTLI Trockenwurst, Speck und Käse aus der Region
Knuspriges Ruchbrot vom Schlossbeck in Nidau **BIO** 22.50

MEZZE PLATTE hausgemachtes Hummus mit Olivenöl | Gemüse & Pickles
Gebackene Cherry-Tomaten, hausgemachte Randenpaste und Oliven 22.50

ARANCINI hausgemachte Reisbällchen aus Kappeler Reis,
4 Stk gefüllt mit Bieler Mozzarella Casa Maggiano 16.50

SCHWEINSSPIESLI von der Boucherie Krebs aus Bévillard
5 Stk serviert mit hausgemachtem Tzatziki 18.50

ÖBIS SÜESSES

LISBETH 'S BROWNIE mit Vanilleglace & frischem Schlagrahm nur Brownie 4.50 / 10.50

AFFOGATO Espresso mit einer Kugel Vanilleglace 7.50

COUPE VIGNERONNE Vanilleglace, im Marc eingelegte Weinbeeren, frischer Schlagrahm 9.50

LIMETTENSORBET mit einem Schuss Drusen 9.50

COUPE DÄNEMARK Vanilleglace mit warmer Schoggisauce & frischem Schlagrahm 9.50

CAFÉ GLACE Kaffeglace mit frischem Schlagrahm 9.50

MERÄNGGE mit frischem Schlagrahm & Vanilleglace 9.50



ANDREJ | SCHAFIS
- WEINGUT UND CAVEAU -

GETRÄNKE

WEINDEGUSTATION

5 Weine nach Wahl serviert in 1dl Karaffen, Ideal zum Teilen

30.00

WEISS / ROSÉ

	AOC	10 cl	50 cl	75 cl
Chasselas	Schafis	5.00	21.50	32.00
Naturtrüeb	Le Landeron	5.50		34.00
Freisamer	Schafis	6.00		39.00
Pinot Gris	Schafis	6.00		39.00
Sauvignon Blanc	Schafis	6.00		39.00
Chardonnay Vertmont	Le Landeron	7.50		44.00
Au Clos	Schafis	8.50		54.00
Blanc de Noir	Schafis	6.00		39.00
Œil de Perdrix	Le Landeron	6.00	24.50	35.50

ROT

Pinot Noir	Schafis	6.00	25.00	36.50
Pinot Noir Vertmont	Le Landeron	7.50		45.00
Roche au Cros	Schafis	8.50		54.00
Gamaret	Schafis			43.00

SCHAUMWEINE

Grand vin Mousseux Pinot Noir Chardonnay	8.50		49.00
Traubensaft Chasselas Alkoholfrei	3.00		16.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	33 cl	50 cl	1 Liter
Appenzell Wasser Laut oder Still		6.00	8.50
Bio Ice Tea von Swiss Alpine Herbs		6.00	
Goba Cola, Cola Zero aus der Schweiz	4.50		
Manzoni Spritz von Goba	6.00		
Café, Espresso, Tee von Swiss Alpine Herbs	4.50		

UNSERE EDELBRÄNDE

	4 cl	50 cl
Marc 2 Jahre im Eichenfass gelagert Drusen Hefebrennwein	7.00	57.00
Weinbrand 5 Jahre im Eichenfass gelagert	7.50	62.00



ANDREY | SCHAFIS
- WEINGUT UND CAVEAU -

REGIONALI PRODUKT

Unsere Tapas werden alle mit viel Liebe hausgemacht. Die Produkte dazu beziehen wir so nah wie möglich, um euch die Vielfalt unserer Region zu zeigen und weil es uns mehr Spass macht mit regionalen Produkten zu arbeiten.

Wein – Ausschliesslich aus eigen Anbau BIO

Mehl – Mühle Fischer Lüscherz

Reis – Aare Riis Kappelen

Ziegenfrischkäse – Biohof Von Rütte-Gut Sutz BIO

Gruyère, Tête de moine, Saisonkäse – Fromagerie Lignieres

Weichkäse Niola & Jogurt – Fromagerie de Nods

Hobelkäse - Alp Morgeten

Schweinsspiessli, Haselnusswurst & Speck – Boucherie Krebs Bévillard

Trockenwurst «de la Tour» - Boucherie Junod La Neuveville

Mozzarella – Casa Maggiano Biel

Kichererbsen – Breiten Hof Pieterlen

Oliven – Ruocco Schüpfen

Ruchbrot & Paniermehl – Schloss-Beck Nidau BIO

Honig – Imkerei Hunzinger Finsterhennen BIO

Gemüse & Früchte – Hofmann Finsterhennen oder aus dem Garten

Kräuter – aus dem Hausgarten BIO

Wir wünschen euch einen genussvollen Nachmittag,

Arielle & Beni