



Lieblings

CAFÉ · BAR

Lieb| lings

[ˈliə blɪŋs] Café Bar

Ein Haufen von Leuten, die
ihrer Freude an nachhaltiger,
gemütlicher Gastronomie
nachgehen. Wir arbeiten alle
ehrenamtlich und spenden den
gesamten Lieblings-Gewinn
plus dein Trinkgeld. So
schmeckt dein Kaffee gleich
doppelt gut!

Süßes und Saures

Goba Mineralwasser 2.5dl	3.50
LemonAid 3.3dl	5.50
Blutorange	
Maracuja	
ChariTea Mate 3.3dl	5.50
Lola Cola 3.3dl	5.50
Sirupier de Berne Sirup 3dl 4.5dl	4.50 6
Besser aus Ystee	
Holunderblüten	
Minze	
Quer d'ür d'Hoschtet	
Schorle 3dl 4.5dl	5 6.50
Apfel-Mango	
Rhabarber	
Traube	
Grosi's Eistee hausgemacht 3dl 4.5dl	5 6.50
Gents Ginger Beer 2dl	5.50
Gents Tonic Water 2dl	5.50

Heisses und Erweckendes

ADRIANOS/ATiNKANA Kaffee

Ristretto	4
Espresso	4
Doppio Espresso	5
Cortado Espresso mit wenig warmer Milch	4.50
Cappuccino	5
Doppioccino	6
Kaffee	4.50
Milchkaffee	5
Caffe freddo doppelter Espresso mit Milch	5.50
Espresso stehend an der Bar	3

Kaffeeangebot mit Soja-/Hafermilch plus -.50

Kaffeeangebot To Go minus -.50

Cocoba Kakaotr�nk warm kalt	5
Warme Orange Orangensaft mit Honig	5.50
La Cucina Tee Tasse Kanne	4.50 9
Darjeeling Autumnal Singtom	
Weisser Tee Pai Mu Tan	
Grüntee Sencha Jeju Korea	
Früchtchen mit Apfel, Hibiskus, Holunder- und Johannisbeeren	
Pfefferminze	
Verveine	
Chai Latte	5.50

Hopfen und Apfel

Oberbottiger Kurbelbräu hell 4.8% 3.3dl	5.50
Aare Bier Amber 5.0% 3.3dl	5.50
Thunbier India Pale Ale 6.5% 3.3dl	7
Brasserie BLZ Red Ale 6.5% 3.3dl	7
Lola IPA <0.5% 3.3dl	6
Zobo Cider 6.3% 2.75dl	7
Zobo Ginger Beer 4.0% 2.75dl	7
Panaché	
Oberbottiger Kurbelbräu hell 4.8% 3.3dl mit Citron 2dl	6

Wir bieten immer mal wieder ein Spezialbier an. Auf der Tafel an der Wand siehst du, welche Wahl wir getroffen haben.

Traube

Weisswein

La Remise 2020 1dl 8

Tavel

Viognier, Clairette

Gespritzter Weisser süß | sauer 8.50

Rotwein

Majas Rouge 2020 1dl 8

Pyrénées Orientales

Carignan, Grenache

Mongolfiera

Prosecco di Valdobbiadene 2021 1dl 8

Veneto

Glera

Lieblings Apéro 2.0 9.50

Destilliertes und Gemischtes

Humbel Vermouth Bianco 16% 4cl	7
Campari 23% 4cl	7
Humbel Amaretto 17% 4cl	8
Humbel Pastis Janot 45% 2cl	7
Jameson 40% 4cl	9
Humbel Gin White Socks 40% 4cl	7
Humbel VodkaWodotschka 40% 4cl	7
Peppe's Ingwerer 24% 4cl	8
Auti Spycher Zwätschge 40% 2cl 4cl	8 12
Campari Soda	8
Campari Orange	9
Gin Tonic	13
Amaretto Sour	10
mit Zitronen- und Orangensaft	
Negroni	10
mit weissen Vermouth	
Schröder Schwarzteevodka	13.50
mit Zitronensaft, Minzesirup und Mate	
Peppe's Ingwerer	13.50
mit Gents Ginger Beer und Limettensaft	
Lieblings Orange	9.50
Warme Orange mit Ingwerer	

Knackiges und Leckeres

Marinierte Oliven	4
Eingelegte Tomaten	4
Brot mit Olivenöl und Fleur du Sel	4
2x Saure Zunge	-.50

Wir sind ein sehr kleiner Betrieb und versuchen, möglichst so einzukaufen, dass wir so wenig Lebensmittel wie möglich wegwerfenmüssen. Deshalb kann es sein, dass wir kein Brot mehr haben und bitten um Verständnis.

Zutaten / Allergene

Brot (Backbord) Kann ein anders sein, bitte fragen

Weizenruchmehl bio suisse, Roggenschrot bio suisse,

Hefe bio suisse, Wasser, Salz bio

Schoggichüechli

Weizenweissmehl bio suisse, Eier IP, Zucker bio, Butter bio suisse,

Couverture bio, Haselnüsse bio, Salz bio, Kirsch, Staubzucker bio,

Backpulver bio, Überzugsmasse

Oliven

Oliven bio, Sonnenblumenöl bio suisse, Olivenöl bio, Gewürze (Oregano, Basilikum, Thymian, Paprikaflocken, Salz, Pfeffer)

Tomaten bio

Tomaten, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Essig, Knoblauch, Gewürze

Persönliches

Lieblings Café Bar
Gerechtigkeitsgasse 13
3011 Bern

tschou@lieblings.be
www.lieblings.be

Mi - Fr ab 17 Uhr . Sa ab 10 Uhr

Lieferanten

Lola versucht die Transportwege kurz zu halten, setzt auf Sonnenenergie, nutzt umweltfreundliche Druckfarben für das Etikett und setzt bereits benutztes Leergut ein, welches von einem Familienbetrieb im Schwarzwald abgefüllt wird.



Seit über 35 Jahren und in zweiter Generation machen sie Sirup. Immer in Bern, nach wie vor mit Herzblut und neugieriger Nase. Nur die Kochtöpfe werden immer grösser.

Lemonaid ist Limonade wie sie sein sollte, aus frischem Saft und fairem Handel. Jede Flasche finanziert den gemeinnützigen Lemonaid ChariTea e.V. und damit soziale Projekte in den Anbauregionen der Rohstoffe.

LEMONAID⁺

Lieferanten



Viele Kleinbauern der Dominikanischen Republik leben vom Anbau von Kakao. Ein besonderes Anliegen des landesweit tätigen Verbandes CONACADO gilt den Frauen, deren Mitarbeit sich traditionell aufs Aufspalten der Kakaoschoten und Herausklauben der Bohnen beschränkt.

Seit über 25 Jahren hat sich La Cucina Tees und Gewürzen verschrieben. Um den Kunden die beste Qualität in grösstmöglicher Frische anbieten zu können, mahlen und mischen sie einen Grossteil ihrer Produkte immer nach Bedarf in kleinen Chargen.

La Cucina
TEE & GEWÜRZE

Lieferanten

«Ihr macht euer Getränk selber?»

Diese Frage müssen Ysa und Fabian immer wieder beantworten, wenn sie von ihrer Getränkemanufaktur erzählen.

Ja, sie brauen ihre Limonaden selbst und führen viele Produktionsschritte von Hand aus.



Hauptsache Bier! Die Brauerei Thun AG ist eine von Thunern gegründete Brauerei, welche handwerklich gebranntes Craft Beer in hoher Qualität und Sortenvielfalt herstellt. Die Produkte der Brauerei Thun vereinen ehrliche Braukunst, höchste Qualität, lokale Verwurzelung, Lebensfreude und hohe unternehmerische und ethische Standards.

Kurbelbräu wird ausschliesslich mit dem Velo geliefert. Wer ein Kurbelbräu kredenzt, konsumiert ein feines Produkt aus der Nachbarschaft, und hält seinen ökologischen Fussabdruck in einem überschaubaren Rahmen. Man trinkt also nicht nur ein Kurbelbräu, man kommt gleichzeitig in den Genuss eines ideellen Zusatznutzens. Quasi saufen für eine bessere Welt.

OBERBOTTIGER
KURBELBRÄU



Die Bieler Guillaume und Arthur Balz starteten der Projekt in der kleinen Küchen ihrer Eltern. Heute brauen sie sieben Craft Beer im Berner-Jura in Orvin.

Lieferanten

Die Cave Alpin bietet ein ausgesuchtes Wein- und Produktesortiment in allen Preislagen.

Sie kennen die Produzent*innen persönlich und beraten gerne im Geschäft an der Gerechtigkeitsgasse 19.



Seit exakt 20 Jahren beschäftigt sich Cultivino mit lebendigem Wein und prägte die heutige Naturweinbewegung bereits in ihrer Entstehungsphase mit. Im Fokus des Cultivino-Sortiments stehen Weine, die in der Lage sind zu inspirieren, Herkunft zu vermitteln und kulturelle Werte zu transportieren. Voraussetzung dafür ist ein chemikalienfreier Rebbau und Winzer, die es verstehen, hochwertiges Traubengut in eine Delikatesse zu transformieren.

Lieferanten

HUMBEL
SCHNAPS SEIT 1918

Bereits in dritter Generation brennt die Brennerei Humbel in Stetten im Kanton Aargau aus eigenen und zugekauften Schweizer Früchten eine grosse Anzahl klassischer und innovativer Obstdestillate. Seit 1995 destillieren sie nach den Richtlinien der Bio Suisse Knospe und sind Importeur und Exporteur einer Palette von Fair Trade-Spirituosen.

Ingwerer ist das Produkt von Peppe und der ist mehr als einer. Er liebt Getränke und Ingwer. Zudem erkannte er die Leerräume in den Barregalen. So begab er sich in die Küche - zuerst in seine eigene, dann in die vom Kairo in Bern - um dem Abhilfe zu schaffen. Ingwerer ist mehr als ein Likör.



ingwerer

Lieferanten

Ihr Schaffen ist von Handarbeit und Herzblut geprägt. Backbord ist ein Familienbetrieb und backt hausgemacht, wann immer möglich saisonal und biologisch. Das Angebot variiert nach Jahreszeit.



Ob frische südländische Antipasti oder ein feines Stück Fleisch für auf den Grill, bei jedem Biss steht die Welt kurz still.