

LESBAR

willkommen sein - sich wohlfühlen – geniessen

Es sind kleine Sachen, die Grosses bewirken.

Aus Überzeugung bieten wir Ihnen unkonventionelle Produkte von Produzenten an,
welche ihre Spezialitäten mit Leidenschaft und Freude herstellen.

Studenten der Universität Bern erhalten von 08:00 bis 17:00 Uhr 10% Rabatt.

Schön, sind Sie bei uns!

Montag – Freitag 08:00 bis 21:00 Uhr | Samstag 08:00 bis 17:00 Uhr | Sonntag geschlossen
lesbar.ch | willkommen@lesbar.ch | 031 311 72 72 | Münsterergasse 61 - 63 | 3011 Bern

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

BROTWAREN

Gipfel und Brötchen	Bread-à-porter – Münstergasse	2.00
Kleiner Zmorge	2 Scheiben Brot, Butter, Honig oder Konfitüre aus der Region	5.50
Sandwiches	hausgemacht – Schinken, Käse oder BIO Rindstrockenfleisch	6.00 7.50

LB ENERGIERIEGEL

Von der Stiftung TRANSfair exklusiv für uns hergestellt.	vegan, ohne Konservierungsstoffe u.a. mit Gojibeeren, Chiasamen, Mandeln, Baumnüssen, Kokos-Chips, Sultanien, Feigen, Aprikosen, Kürbiskernen (kann Spuren von Gluten enthalten)	2.80
--	--	------

MÜSLI UND ANDERES

Birchermüsli mit Goji-Beeren	Haferflocken, Joghurt, Früchte, Chia-Samen	8.00
Naturjoghurt	auf Wunsch mit Honig oder Agavendicksaft zum Süssen	4.00
Naturjoghurt mit Granola	voller Energie für den Tag	7.00

MITTAGSZEIT

Suppe	10.00
Salat	12.00
Warmes Gericht	15.00

Das Team von Mein Küchenchef kreiert für uns wöchentlich saisonale, bekömmliche Gerichte aus möglichst regionalen Produkten. Dabei achten wir gemeinsam auf nachhaltig produzierte Lebensmittel und verhindern mit optimierten Prozessen FoodWaste. Mindestens ein Gericht ist jeweils vegan und frei von Gluten zubereitet.

Der Umwelt zuliebe, bring bitte deine eigene Lunchbox, falls du unser Angebot als Takeout mitnehmen möchtest.

SÜSSES

Natesch (Pasteis de Natas)	die süsseste Versuchung aus Portugal – hergestellt von Casa Leal	3.00
Nidletäfelı us Bärn*	vom Caramelier – einfach himmlisch	Stück 0.50
Schokoladen-Brownies	für den kleinen Schoko-Gluscht	2.00
Cake	Tagesangebot	3.10
Trockengebäck	Feinbäckerei Guggeloch - BIO	
Caramelköpfli	im Weck-Glas	5.50
Cheesecake	Saisonale Kreationen der Stiftung TRANSfair	6.00

SNACKS

Aperitifsteller	BIO Trockenwurst, BIO Rindstrockenfleisch, Käse und Oliven vom Märit	23.00
Lesbar Apero	Aromatischer Gemüse-Dip von Mein Küchenchef mit Nachos: Karotten mit Lindenblüten, Randen mit Limette, Kichererbsen mit Seeländer-Hanf	12.00
	Die Dips sind in Gläser von 250g für den Genuss zu Hause erhältlich.	
	Karotten mit Lindenblüten	6.50
	Randen mit Limette	6.50
	Kichererbsen mit Seeländer-Hanf Depot für das Glas	7.50 2.00
Zwei Sorten Käse (180g)	feinster Käse von CH-Produzenten von der Chäshütte, Dörrfrüchte, Nüsse, Feigensenf	17.00
Olivenmix (120g)	vom Märit	8.00
Sardinen in Tomatensauce, Brot	Perdiz Sardinhas em tomate (PT) sabores do mar	7.00
Im Olivenöl eingelegte Makrelen (ohne Gluten), Brot	Perdiz Filetes de Cavala em azeite (PT)	8.00
Feinstes Olivenöl mit Brot zum Tunken	Borba azeite virgem extra aus Portugal	5.00

DEKLARATION VON FLEISCH UND FLEISCHPRODUKTEN

Alle unsere Produkte stammen aus der Schweiz und werden aus reinem Schweizerfleisch hergestellt.

DEKLARATION VON ALLERGENEN INHALTSSTOFFEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Wein, Bier und Apfelwein werden nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben.

Für Spirituosen, Aperitifs, alkoholische Mischgetränke und Alcopops gilt die Altersgrenze von 18 Jahren.

