

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 20:00 Uhr | Samstag 08:00 bis 17:00 Uhr | Sonntag geschlossen
lesbar.ch | willkommen@lesbar.ch | 031 311 72 72 | Münstergasse 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	7.00
Sandwiches	hausgemacht – Schinken, Käse oder Rindstrockenfleisch	

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)	3.20
----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

SNACKS

Aperitifsteller	BIO Trockenwurst, Rindstrockenfleisch, Käse und Oliven vom Märli	24.00
Märliwurst im Weck Glas	BIO Trockenwurst von der Biometzgerei Bärtschi in Schüpfen	8.50
L'Etivaz Hartkäse im Weck Glas	feinster Hartkäse aus dem Waadtland von der Chäshütte	7.50
Oliven im Weck Glas	vom Märli	7.50
Kichererbsen-Dip mit Seeländer-Hanf	Aromatischer Dip von „Mein Küchenchef“ mit Nachos	7.00
Feinstes Olivenöl mit Brot zum Tunken	Borba azeite virgem extra aus Portugal	5.00

MÜSLI UND ANDERES

Birchermüsli mit Goji-Beeren	Haferflocken, Joghurt, Früchte, Chia-Samen	9.00
Naturjoghurt	auf Wunsch mit Honig oder Agavendicksaft zum Süssen	5.00
Naturjoghurt mit Granola	voller Energie für den Tag	7.50

MITTAGSZEIT

Suppe		10.00
Salat		13.00
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.

Falls du unser Angebot als Takeout mitnehmen möchtest, bring bitte der Umwelt zuliebe deine eigene Lunchbox, oder verwende das System reCIRCLE (Depot CHF 10.00).

SÜSSES

Natesch (Pasteis de Natas)	die süsseste Versuchung aus Portugal		3.50
Nidletäfelì us Bärn*	vom Caramelier – einfach himmlisch	Stück	0.50
Schokoladen-Brownies	für den kleinen Schoko-Gluscht		2.20
Cake	Tagesangebot		3.50
Trockengebäck	Barbara's Glutenfrei Geniessen - gebacken in Handarbeit und aus besten Schweizerprodukten		
Caramelköppli	im Weck-Glas		5.50
Cheesecake	Saisonale Kreationen der Stiftung TRANSfair		6.00

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.
