



## LERN ENDLICH MAL, DICH DURCHZUBEISSEN. AM BESTEN BEI MIR.

Ich esse für mein Leben gern. Aber nur den guten Stoff. Solltest du auch. Deshalb tische ich dir nur auf, was mir selbst gefällt: nachhaltig hergestellte Spezialitäten von Lieferanten aus der Region. Saisonal und immer fein.



## DENK AN MEINE WORTE: SAVE WATER, DRINK BEER.

Wir sind Hauptstadt. Hier fliesst das beste Hauptstadtbier. Made with love in der Felsenau. Und auch sonst werden in Bern allerhand anregende Alkoholika angereichert. Mein Lieblingsgetränk: Matte Negroni. «Scho probiert?»



## GUSTAV HIMSELF

Die Namensgebung ist eine Hommage an Johann Gustav Hemmann, Gründer der Brauerei Felsenau. Ein starker Partner, welcher mit seinem Kulturengagement einen Beitrag zur nachhaltigen Nachwuchsförderung leistet. Wir sagen: «Merci viu mau!»



Johann  
Gustav  
Hemmann



## DIE KUNST IST ZWAR NICHT DAS BROT, WOHL ABER DER WEIN DES LEBENS

Mit Pinsel und schwarzer Farbe haben MS Bastian und Isabelle L ein Meisterwerk direkt auf die Wände gezaubert. «Muesch gseh ha.»

Gustav organisiert für dich im übrigen Konzerte, Lesungen, was auch immer. Perlen, Freaks und Neuentdeckungen. «Chum verbii.»



GUSTAVS BIERGARTEN  
Neubrückstrasse 43  
3012 Bern

+41 79 705 00 92  
gustav@bierhuebeli.ch  
gustavsbiergarten.ch

f gustavsbiergarten  
gustavsbiergarten



# SPEISEKARTE



# GUSTAVS BIERGARTEN





## KLEINE KARTE

**HAUSMARINIERTE OLIVEN** (V/GF)  
mit Kräutern, Chili und Knoblauch ..... 7

**GUSTINIS** (VE) Crostinis mit Hummus  
und gebratenen Waldpilzen ..... 11.50

**PORTION GUSTAV-POMMES** (V/GF)  
dazu eine hausgemachte Sauce: BBQ (VE),  
Mango-Chili (V), Currymayo (VE) oder Ketchup (V) ..... 7

**FLEISCHPLÄTTLI** (GF erhältlich)  
Rinds- & Goldwurst, Emmentaler  
Rohschinken, Rohspeck  
dazu hausmarinierte Oliven und Brot ..... pro Person 18

**KÄSEPLÄTTLI** (VE/GF erhältlich)  
Alpkäse, Toggenburger, Coeur du Roi  
und Aarewasser aus der Chäshütte Bern  
dazu hausmarinierte Oliven und Brot ..... pro Person 18

**FLEISCH- & KÄSEPLÄTTLI** (GF erhältlich)  
Leckere Auswahl von unseren Fleisch-  
und Käsespezialitäten,  
dazu hausmarinierte Oliven und Brot ..... pro Person 18

## UNSERE SALATE

**GUSTAVS WINTERSALATSCHÜSSEL** (V erhältlich/GF)  
Blattsalat, Tomaten, Pilze und Feigen  
an unserem Haus- oder Frenchdressing ..... klein 9  
..... gross 15

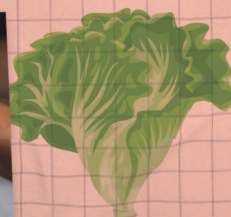
**NÜSSLERSALAT** (V, VE und GF erhältlich)  
mit Speck, Ei und Croûtons ..... klein 11.50  
..... gross 16.50

**KÜRBIS-SÜSSKARTOFFELSUPPE** (V/GF)  
mit Kürbiskernöl und Kernen ..... 12

**HAUSMARINIERTER LSENSALAT** (V/GF) ..... 13  
mit gratiniertem Ziegenkäse (VE/GF) ..... 17

Chefkoch Koni empfiehlt:  
**GERÄUCHERTE FELCHENFILETS**  
mit Nüsslersalat, Croûtons und Mango-Chili-Dip ..... 18

**PIMIENTOS DE PADRÓN** (V/GF erhältlich)  
mit Meersalz und Pitabrot ..... 11



V: vegan • VE: vegetarisch • GF: glutenfrei

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Fisch und Brot  
aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren dich unsere Mitarbeiter:innen auf Anfrage gerne.

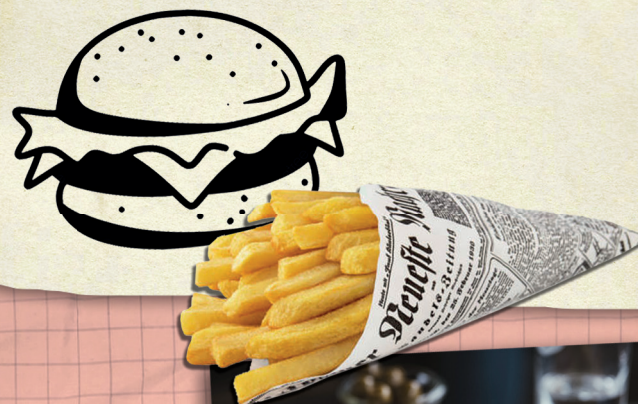
Alle Preise in CHF und inkl. 8,1% MWST. Wir akzeptieren  
alle gängigen Kredit- und Debitkarten sowie Twint.  
Mehr Infos: [bierhuebeli.ch](http://bierhuebeli.ch)

## UNSERE BURGER

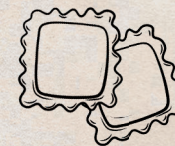
**HÜBELI-RINDBURGER** (180 g) (GF erhältlich)  
Sterchis Safran-Burgerbrot, Rindfleisch, Rauch-Raclette-  
käse, Randen, Karotten, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln  
und Salat, dazu eine von unseren hausgemachten Saucen:  
BBQ (VE), Mango-Chili (V), Currymayo (VE)  
oder Ketchup (V) ..... 23  
..... mit Gustav-Pommes 29

**WALDPILZ-BURGER** (V/GF erhältlich)  
Sterchis Tomaten-Burgerbrot, gezupfte Waldpilze,  
Randen, Karotten, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln  
und Salat, dazu eine von unseren hausgemachten Saucen:  
BBQ (VE), Mango-Chili (V), Currymayo (VE)  
oder Ketchup (V) ..... 22  
..... mit Gustav-Pommes 28

**VEGANER CRISPY BURGER** (V)  
Sterchis Tomaten-Burgerbrot, Crispy Patty, Randen, Karotten,  
Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Salat, dazu eine von  
unseren hausgemachten Saucen: BBQ (VE),  
Mango-Chili (V), Currymayo (VE) oder Ketchup (V) ..... 23  
..... mit Gustav-Pommes 29



## UNSERE SPECIALS



**SAISONALE RICOTTA-RAVIOLI  
VON LA MARRA** (VE)  
an Kräuterrahmsauce, mit Parmesan und Rucola ..... 25

**CORDON-BLEU-ROULADE** (GF)  
gefüllt mit Schinken und Raclettekäse  
serviert mit Wintergemüse und Gustav-Pommes ..... 34

**PIZOKEL** (VE)  
gratiniert mit Bündner Bergkäse ..... 23  
..... mit Speckstreifen + 3  
..... mit Pouletstreifen + 6

**VEGANE PLATTE** (V/GF erhältlich)  
mit gebratenen Pimientos de Padrón, Quinoa,  
Hummus, getrockneten Tomaten, Oliven,  
Salatbouquet, Kresse und Pita Brot ..... 28

**SÜSSKARTOFFELSCHNITZEN  
AUS DEM OFEN** (VE/GF/V erhältlich)  
mit Grillgemüse und Kräuterquark ..... 26

**WEISSWEINRISOTTO** (VE/GF) ..... 21  
..... mit frisch gehobeltem Trüffel 30



## UNSER DESSERT

**GLACE «KALTE LUST»** im Becher, 70 ml (V erhältlich)  
diverse Aromen ..... 3.50

