

Einfach gewählt

Herzlich willkommen im Bistro B5, dem einzigartigen Trendlokal in Burgdorf!

Wo früher eine Bäckerei und ein Modegeschäft waren, ist heute eine neue Begegnungsmeile mit integriertem Ladenlokal «B5 to go» und einem schönen Bistro entstanden.

Wir konzentrieren uns hauptsächlich auf kleine und feine Speisen. All unsere Produkte stammen aus der Region und sind auch als Take-away erhältlich.

Neue Impulse oder Anregungen nehmen wir sehr gerne persönlich entgegen. Kommen Sie auf uns zu, wir sind offen für Neues!

Wir freuen uns sehr, Sie verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen rundum angenehmen Aufenthalt!

Öffnungszeiten Bistro B5

Montag - Freitag	07.00 - 22.00 Uhr
Samstag	08.00 - 22.00 Uhr
Sonntag	08.00 - 18.00 Uhr

Warme Küche Bistro B5

Montag - Samstag	11.30 - 13.30 Uhr
	18.00 - 20.00 Uhr
Sonntag	11.30 - 13.30 Uhr



Burgdorfer Kaffee

Unser hauseigener, qualitativ hochstehender Kaffee wird in unserem Lädeli «B5 to go» frisch für Sie geröstet. Unsere Standartmischungen „Burgdorfer Kaffee“ und „Burgdorfer Espresso“ zeichnen sich durch ihre intensiven Kaffeearomen aus. Die Mischungen bestehen aus 100% Arabica Bohnen aus den Anbaugebieten Brasilien, Guatemala und Indien.

Unsere Röstprofis rösten mit viel Leidenschaft. Gerne dürfen Sie bei der Röstmaschine vorbeischaun und sich von der erstklassigen Handarbeit und der Qualität der verarbeiteten Kaffeebohnen überzeugen lassen.

Der Kaffee ist erhältlich als Bohnen, abgepackt im smarten Frischhaltebeutel. Gerne servieren wir Ihnen Ihren Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato direkt vor Ort. Und das Beste: Das ganze Sortiment gibt es natürlich auch zum Mitnehmen im praktischen «to-go-Becher».

Geniessen sie die frischen Kaffeearomen in Ihrer Tasse und lassen Sie Ihren Gedanken in jene Länder schweifen, aus denen diese herrlichen Kaffeebohnen stammen.





Hauseigener Kaffee

Burgdorfer Espresso	CHF 3.90
Burgdorfer Kaffee	CHF 4.00
Schale / Cappuccino	CHF 4.20
Latte Macchiato	CHF 5.10
mit Aroma (Caramel, Haselnuss, Zimt)	CHF 5.90
Chai Latte	CHF 5.90
<i>(Gewürzte heisse Milch mit Schwarztee)</i>	
Iced Chai	CHF 5.90
<i>(Gewürzte kalte Milch mit Schwarztee)</i>	
Matcha Latte	CHF 5.90
Frozen Coffee (Kaffee mit Eis)	CHF 5.10
Kaffee Fertig (m Kernobst) 37.5%	CHF 5.90
Kaffee Lutz (m Zwetschgen) 37.5%	CHF 5.90
Kaffee Baileys (m Nidle) 17%	CHF 11.50
Kaffee Amaretto (m Nidle) 28%	CHF 11.50
Kaffee Frangelico (m Nidle) 20%	CHF 11.50
Kalte/warme Milch mit Schokolade	CHF 4.70
Kalte/warme Milch mit Ovomaltine	CHF 4.70
Punsch Rum / Apfel	CHF 4.20
Frischer Tee im Teepot serviert	CHF 4.60
- Früchtetee Sanddorn	
- Limetten-Ingwer	
- Chrütli-Mix Erkältungstee	
- Schwarztee Earl Grey	
- Entschlackungstee Detox	
- Kräuter-Früchtetee Feel Good	
- Pfefferminzblätterttee	
- Chai Feel Well	
- Grüntee Vital Green	

All unsere Teesorten bieten wir auch zum Direktverkauf in unserem Lädeli «B5 to go» an.



Schützenhaus-Bier

Die Brauerei Schützenhaus Burgdorf ist die hauseigene Brauerei der Wirtschaft zum Schützenhaus, welche auch zur Burgdorfs- Begegnungsmeile gehört.

Willy-Bier

Unser Willy-Bier ist ein süffiges, leicht fruchtiges Bier. Nicht zu hell und nicht zu dunkel. Serviert im Willy-Becher geniessen Sie das untergärige Lagerbier mit der Farbe von hellem Bernstein und mit einer schönen Malzsüsse, umrahmt von einer fruchtig-aromatischen Hopfenblume.

Die honigartige Süsse wird durch die intensive Farbe verstärkt und im Nachtrunk durch die dezente Hopfung abgelöst.

Ägir

Das Pale Ale vom Schützenhaus! Himmlisch leicht und göttlich im Geschmack. Benannt nach Ägir dem Gastwirt der Götter. Der Legende nach wurde Ägir von Thor aufgefordert für die Götter Bier zu brauen, doch er wollte diesen Befehl nicht befolgen. Nachdem Thor dann einen passenden Kessel für ihn besorgte, musste Ägir gleichwohl Bier brauen.

Ceres

From Burgdorf with Lemon! Die süffige Innovation aus der Brauerei Schützenhaus Burgdorf dürfte nicht nur für die Frau, sondern auch für den einen oder anderen Mann eine Versuchung sein. Spritzig und modern im Geschmack, erfrischt das Ceres-Bier wie kein anderes.





Hauseigenes Bier

von der Brauerei Schützenhaus

	2dl	3dl	5dl
Willy Bier	CHF 3.80	CHF 4.50	CHF 6.80
Ägir Bier	CHF 3.80	CHF 4.50	CHF 6.80
Panache	CHF 3.80	CHF 4.50	CHF 6.80

Bier in der Flasche

Ceres (Brauerei Schützenhaus)	3.3dl	CHF 5.00
Burgdorfer Helles	3.3dl	CHF 5.50
	5.0dl	CHF 7.00
Burgdorfer Àmme/Weizen	5.0dl	CHF 7.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	CHF 4.80
Cardinal Eve (Litchi/Mango)	2.7dl	CHF 6.50
Somersby Apple Cider	3.3dl	CHF 5.50



Gazosa 1883 (das Original!)

Gazosa 1883, die klare, kohlenensäurehaltige Limonade aus dem Kanton Tessin – einfach unwiderstehlich und ein unglaublicher Genuss für jedermann!

Beim Öffnen der Flaschen gibt es einen herrlichen Knall, daher wurde die Gazosa 1883 früher im Volksmund „Champagner der Armen“ genannt.

Die Herstellung der Gazosa 1883 ist die erste Gazosa überhaupt mit natürlichen Aromen und ohne künstliche Farbstoffe. Produziert wird in Mendrisio bei einem der ältesten Produzenten des Tessins.

Wir wünschen „Proscht“



Hausgemachter Eistee

Unser hausgemachter Bistro-Eistee ist ein wahrer Genuss für Klein und Gross. Silvio Eigenmann, unser Küchenchef kennt sein Metier ausgezeichnet und somit ist für Ihn die Produktion von gutem Eistee ein leichtes Spiel.

Burgdorfer Hahnenwasser wird mit frischer Minze, Rohrzucker, Zitrone und Schwarztee gekocht und dann im Sud gezogen. Mit Eis, frischer Zitrone oder Orange schmeckt der Eistee hervorragend.





Mineral & Süssgetränke

Arkina mit/ohne Kohlensäure	3.5 dl	CHF 4.40
	5.0 dl	CHF 6.30
Apfelsaft/Apfelschorle	3.3 dl	CHF 4.80
Chinotto di san Pellegrino	3.3 dl	CHF 4.80
Coca Cola/Zero/Light	3.3 dl	CHF 4.40
Rivella rot/blau	3.3 dl	CHF 4.40
Gazosa 1883	3.5 dl	CHF 4.80
Limone, Pomelmo, Mela verde, Aranciata amara, Mandarin		
Schweppes Tonic/Bitter/Ginger	2.0 dl	CHF 4.40
Trojka Energydrink	2.5 dl	CHF 6.50
Orangensaft frisch gepresst	2.0 dl	CHF 4.80
Grapefruitsaft frisch gepresst	2.0 dl	CHF 4.80
Tomatensaft	2.0 dl	CHF 4.80
Eistee hausgemacht	2.0 dl	CHF 3.20
	3.0 dl	CHF 4.00
	5.0 dl	CHF 5.80
Iced Chai		CHF 5.90
<i>(Gewürzte kalte Milch mit Schwarztee)</i>		
Smoothies		CHF 5.00
<i>(Fragen Sie unser Team nach den Aromen)</i>		

Grete's Sirupe 3.0 dl CHF 4.40
Pfefferminze, Rosenblüte, Goldmelisse, Ysop (Bienenkraut),
Waldmeister mit Safran, Melisse-Minze, Zitronenmyrte,
Apfel-Minze, Holunder-Limette

All unsere Sirupsorten bieten wir auch zum
Direktverkauf in unserem Lädeli «B5 to go» an.

Möchten Sie Ihren Durst mit Hahnenwasser löschen,
berechnen wir Ihnen die gleichen Preise wie bei einem
Glas Sirup.



Unser Weinverkauf

In unserem Lädeli B5 to go, haben wir eine grosse Auswahl an auserlesenen Weinqualitäten für Sie zusammengestellt. Weinliebhaber finden für jeden Geschmack den richtigen Tropfen und haben zudem die Möglichkeit, einige Weine im Offenausschank zu probieren.

Im Weincorner neben dem Buffet im Bistro B5 finden Sie die aktuell angebotenen Offenqualitäten in weiss und rot. Verlangen Sie unsere detaillierte Weinkarte mit allen Sorten, denn die hier aufgeführten Weine sind nur ein kleiner Auszug aus dem gesamten Angebot.

Unsere Weine beziehen wir hauptsächlich von der Weinkellerei Aarau. Hier ein kleiner Auszug aus der Philosophie der Weinkellerei Aarau:

„Seit 1873 verpflichten sich die Weinkellereien Aarau mit Leidenschaft dem Wein. Dabei setzen wir seit jeher auf ausgesuchte Qualität zu attraktiven Preisen.

Der anhaltende Erfolg der Unternehmung gründet sich auf langjährige Beziehungen zu den Weinbauern. Der direkte Bezug beim Winzer steht dabei an erster Stelle“.

WEINKELLEREIEN  AARAU
Qualität seit 1873

Gerne servieren wir Ihnen den gewünschten Wein mit einem Glas Wasser.

Weitere Spezialitäten wie zum Beispiel herrliche Antipasti, Käse oder Fleisch servieren wir Ihnen aus dem Verkaufsangebot.



Wein (Auszug aus dem Angebot)

Bestaunen Sie unseren Weincorner oder fragen Sie unsere Mitarbeiter um Wein im Offenausschank.

Weiss 1 dl

Château de Perroy CHF 5.90
Cuvée Prestige Grand Cru, La Côte VD

Mosaïque Assemblage CHF 6.70
Cordonier & Lamon VS

Re Manfredi Bianco di Basilicata CHF 5.70
Rerre degli Svevi, Basilicata Ita

Mocén Verdejo CHF 5.70
Bodegas Mocén, Rueda Esp

Rot 1 dl

Cervino rouge Assemblage CHF 7.10
Cordonier & Lamon VS

Shymer Syrah & Merlot CHF 5.70
Baglio di Pianetto, Sicilia Ita

Cerro Añon Crianza CHF 5.80
Bodegas Crianza, Rioja Esp

Rivola Tempranillo & Cabernet CHF 6.20
Bodegas Rivola, Castilla y León Esp

Rosé 1 dl

Ré Manfredi Rosé CHF 5.70
Rerre degli Svevi, Basilicata Ita

Auf unserer separaten Weinliste oder im Lädeli «B5 to go» finden Sie alle aufgeführten Weine und noch weitere genussvolle Flaschenweine für den Verkauf über die Gasse.



Portwein

Dieses einzigartige Gut stammt meist aus Portugal, wobei die alte portugiesische Hafenstadt Porto der dafür verantwortliche Namensgeber ist.

Es gibt verschiedene kostenintensive und aufwendige Verfahren um Porto herzustellen, wobei im Endeffekt der perfekte Reifegrad sowie das Alter vom Porto die Qualität- und so auch den Preis bestimmt. Älterer Porto hat ein viel umfangreicheres Aroma und bewegt sich in höheren Preislagen als Jüngere.

Folglich 2 kurze Beschriebe von Portos aus unserem Angebot:

Quinta das Carvalhas 2009, Douro

Das intensive Bouquet ist vielschichtig, komplex und ausgewogen. Dieser Jahrgangsportwein, der erst nach einigen Jahren der Fassreife auf die Flasche gefüllt wird - auf Englisch «late bottled vintage» -, hält was er in der Nase ankündigt. Vielfältige Aromen von reifen, gedörrten, eingemachten und gekochten Früchten sowie eine Palette von exotischen Gewürzen offenbaren sich im Gaumen und im beinahe unendlichen Finale, das so typisch für einen Klasse-Portwein ist.

Taylor's 20 Year Old Tawny

Durch die 20jährige Reife erlangt der Portwein eine Ausgewogenheit, Feinheit und eine besondere Milde, die den Sinneseindruck vom Bouquet bis ins Finale prägen. Auch die Farbe bleibt von dieser Entwicklung nicht unbeeinflusst: helle, bernsteinfarbige Töne mit orangen Reflexen. Im Gaumen präsentiert sich eine geschliffene Struktur mit einem runden, verarbeiteten Körper. Der klassische Porto, dessen Wurzeln bis ins ausgehende 17. Jahrhundert gehen, überzeugt auch im Abgang durch seine Gradlinigkeit und Klarheit im Ausdruck.



Aperitif/Likör/Porto

Aperol (11%) 4cl	CHF 6.50
Baileys (17%) 4cl	CHF 7.50
Cassis (16%) 4cl	CHF 6.50
Frangelico (20%) 4cl	CHF 6.50
Zwetschge (40%) 2cl	CHF 5.50
Williams (43%) 2cl	CHF 5.50
Aperol Sprizz	CHF 10.50
Prosecco, Aperol, Mineralwasser	
Hugo	CHF 10.50
Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette	
Gespritzter Weisswein süss	CHF 5.70
Weisswein mit Citro	
Gespritzter Weisswein sauer	CHF 5.70
Weisswein mit Mineralwasser	
Blanc Cassis	CHF 6.50
Weisswein mit Cassislikör	
Kir Royal	CHF 8.40
Prosecco mit Cassislikör	
Osborne Porto 10Y, 4cl	CHF 7.50
Quinta das Carvalhas 2009, 4cl	CHF 5.50
Taylor's 10Y Porto, 4cl	CHF 8.50
Taylor's 20Y Porto, 4cl	CHF 14.50



Antipasti

Die beiden Brüder Nino und Paolo und ihr Vater Pietro Ruocco, fanden vor über 30 Jahren in einer kleinen Garage zu ihrem Traumjob und sind seither zum wichtigen Antipasti-Lieferanten aus der Region geworden.

Fernab von grossen Lagerhallen und Maschinerie-Parks, helfen die Gebrüder Ruocco täglich bei der Verarbeitung der Antipasti mit.

Die Spezialitäten aus dem Seeland werden aus erstklassigem Rohmaterial produziert, mit den hauseigenen Saucen verfeinert und mit viel Leidenschaft von Hand verarbeitet, geschnitten, gefüllt, veredelt und abgepackt.

Die auserlesenen Produkte von Ruocco sind frei von jeglichen künstlichen Zusatzstoffen.

Die gesunde Gaumenfreude kann in unserem Bistro offen oder abgepackt gekauft werden.

Probieren Sie von diesen Leckereien, ein bisschen Süden in Burgdorf mit einem frischen Baguettebrot und einem feinen Glas Wein erfreut jedermann!

Antipasti divers à 100g CHF 6.30

Bauerndatteln à 100g CHF 8.50





Kuchen (Wähen) hausgemacht

Salzige Wähe 1/6 CHF 6.00

Fruchtwähe 1/6 CHF 4.50

Diverse weitere Tagesspezialitäten finden Sie direkt am Delikatessenbuffet.

Brot (Auszug aus dem Angebot)

Unsere Brotartikel gehören zum Konzept vom Bistro B5! Unser Lieblingsbrot ist das Baguette in diversen Variationen.

Das typische Französische Brotgebäck passt zu allem und ist auch einfach so ein herrlicher Genuss. Diese Preise sind für Take-away-Produkte und für den Verzehr im Bistro gedacht.

Baguette Bistro B5 CHF 4.00

Diverse Gipfeli und Brötli CHF 1.50

Baguette-Brötchen hausgemacht

Anstelle von „normalen“ belegten Brötchen gibt es bei uns täglich frisch belegte Baguette-Brötchen. «Es het solang's het» 😊

Für den Genuss im Bistro B5 pro Stück CHF 3.00



Käsespezialitäten

In der Schweiz hat das Käsereihandwerk eine lange Tradition. Jede Region verfügt über ihre charakteristischen Spezialitäten, jeder Käse hat seine eigene Geschichte und Persönlichkeit.

Unser Käselieferant „vom Chäser“ vertritt diesen Grundsatz und hilft als Vertriebspartner kleinen Käsereibetrieben in der Schweiz, lokale Gaumenfreude mit Käseliebhabern zu teilen.

Damit einzigartige Käsereien nicht aussterben, ist unsere Käsefirma auch für die Entwicklung und Vermarktung von Produkteneuheiten zuständig.

Unsere Käsespezialitäten stammen hauptsächlich aus dem Emmental.



Fleischspezialitäten

Unser Fleischlieferant Adrian Gygax aus Lützelflüh ist ein bekannter Fleischspezialist in der Region. Somit stammt das ganze Fleischsortiment aus der Schweiz.

Der Jungunternehmer überzeugt nicht nur mit seinen Fleischspezialitäten und den ästhetisch gestalteten Auslagen, er führt sein Geschäft und sein Team auch auf eine sympathische Art und Weise.

So wird wöchentlich frisch geschlachtet, von Hand produziert, geräuchert und im hauseigenen Laden verkauft.



Gerne bereiten wir Ihnen ein feines Plättli, mit Ihren beliebten Käse- & Fleischsorten zu. Sie bestimmen die Auswahl und wir richten es frisch an.



Flammkuchen hausgemacht

(11.30 - 13.30, 18.00 - 20.00, SO bis 13.30)

Damit wir Ihnen ein wunderbares Produkt servieren können, nimmt die Zubereitung des Flammkuchen einige Minuten in Anspruch. Die Preise sind für den direkten Verzehr im Bistro B5 gedacht.

Alle Flammkuchen sind mit Crème fraîche bestrichen.

Der Klassiker CHF 14.50
Speck, Zwiebeln

Der Träumende «Hawaii» CHF 16.50
Schinken, Ananas, Käse

Der «Fischige» CHF 16.50
Thunfisch, Peperoni, rote Zwiebeln

Der Vegetarische CHF 15.50
Champignons, Peperoni, Lauch, Zwiebeln

Salate hausgemacht

In unserem Delikatessenbuffet finden Sie täglich frisch zubereitete Salatkreationen. Der Preis setzt sich aus Ihrer gewünschten Salatmenge zusammen.

Für den direkten Verzehr à 100g CHF 3.00

Sandwiches hausgemacht

Täglich kreieren wir für Sie eine Auswahl an frischen Sandwiches mit verschiedenen Füllungen.

Für den Genuss im Bistro B5 pro Stück CHF 6.90

365 Suppen hausgemacht

Wir garantieren Ihnen jeden Tag im Jahr eine andere Suppenspezialität. Gerne servieren wir Ihnen Ihre Suppe mit herrlichem Baguette direkt an den Tisch.

Portion Suppe für den direkten Verzehr CHF 6.50



Tagesmenüs hausgemacht

(Montag bis Freitag von 11.30 - 13.30)

An jedem Werktag servieren wir Ihnen jeden Mittag ein feines Tagesmenü.

Das Tagesmenü wird zeitgleich auch in unserem Restaurant und an unserer Bar serviert.

Croque Monsieur hausgemacht

(11.30 - 13.30, 18.00 - 20.00, SO bis 13.30)

Die Französische Variante für ein Sandwich, was natürlich hervorragend in unser Bistro B5 passt.

Zwischen zwei Toastscheiben wird Schinken (CH) und Raclettekäse gelegt und anschliessend im Ofen gebacken. Die weibliche Form ist mit einem Spiegelei belegt.

Die Preise sind für den direkten Verzehr im Bistro B5 gedacht.

Croque Monsieur (15 Min Wartezeit) CHF 8.50

Croque Madame (15 Min Wartezeit) CHF 9.50

Toast Hawaii hausgemacht

(11.30 - 13.30, 18.00 - 20.00, SO bis 13.30)

Feinster Toast wird mit Senf bestrichen, mit einer Ananasscheibe/Pfirsichhälfte und Schinken (CH) belegt und anschliessend mit Raclette Käse überbacken.

Die Preise sind für den direkten Verzehr im Bistro gedacht.

Toast Hawaii/Melba (15 ' Wartezeit) CHF10.50



Asiatische Küche hausgemacht

(11.30 - 13.30, 18.00 - 20.00, SO bis 13.30)

Unsere einfach gehaltene-, gleichwohl qualitativ hochstehende Asiatische Küche lässt keine Wünsche übrig.

All unsere Asiatische Spezialitäten werden frisch im Wok zubereitet. Um Ihre Kost fachgerecht zubereiten zu können, rechnen wir mit einer Wartezeit von rund 15 Minuten.

Ihre Auswahl

Quorngeschnetzeltes	CHF 23.50
Pouletgeschnetzeltes (CH)	CHF 24.50
Gemüstreifen	CHF 20.50
Tofuwürfel	CHF 20.50

Dazu servieren wir Ihnen

Zur Auswahl

Gelbe Currysauce	(mild)
Rote Currysauce	(mittelscharf)
Grüne Currysauce	(scharf)

Jasmin Reis

Gemüstreifen: Champignons, Karotten, Erbsen, Sellerie, Peperoni

Gerne servieren wir Ihnen halbe Portionen mit einer Preisreduktion zu je CHF 4.00.

Nussmischungen Zieler

Unsere hervorragenden Nussmischungen finden Sie in unserem Suppencorner. Egal ob scharf oder süss, es hat für jeden Geschmack eine Sorte im Angebot.

Bali Hot Mix	CHF 3.95
Smokerhouse	CHF 5.90
Edelnuss	CHF 6.40
Fruchtmix	CHF 3.95



Bäckerei Fischer

Das Sortiment der Bäckerei Fischer in Ersigen ist sehr umfangreich. Die Verarbeitungsschritte werden nach überlieferten Rezepten mit viel Handarbeit und grosser Sorgfalt vorgenommen.

Die hauseigenen Produkte werden nach strengen Qualitätsvorschriften, mit qualitativ hochstehenden Rohmaterialien im Hause Fischer eigens hergestellt. Mehl, Eier und viele weitere Rohstoffe werden nach Möglichkeit von ausgewählten Betrieben aus der Region bezogen.

Im Bistro B5 bieten wir täglich frisch- zubereitete Dessertkreationen und leckere Schokoladen-spezialitäten an. Unsere Auswahl beschränkt sich auf wenige Artikel der Bäckerei Fischer, wobei saisonale Angebote berücksichtigt werden.



Auszug aus dem Patisserie-Angebot

Tortenstück (z.B. Kirsch/Schwarzwälder) CHF 5.90

Chübeli-Dessert (z.B. Tiramisu) CHF 5.50

Auszug aus dem Schokoladen-Angebot

Baileys Fischli 4er CHF 9.90

Spycher (Fischer Spezialität!) 2er CHF 6.90

Truffes-Stange 4er CHF 9.50



Coupes hausgemacht

Bistro B5	CHF 12.50
<i>Zwetschgenglace, Baumnussglace mit Nidle</i>	
Dänemark	CHF 10.50
<i>Vanilleglace, warme Schoggi mit Nidle</i>	
Bananensplitt	CHF 12.50
<i>Banane, Vanilleglace, warme Schoggi mit Nidle</i>	
Baileys	CHF 11.50
<i>Vanilleglace, Moccaglace, Baileys mit Nidle</i>	
Eiskaffee	CHF 9.50
<i>Kaffeeglace, Espresso mit Nidle</i>	
Nesselrode (saisonal)	CHF 12.50
<i>Vermicelle, Vanilleglace, Meringue mit Nidle</i>	
Romanoff (saisonal)	CHF 12.50
<i>Marinierte Erdbeeren, Vanilleglace mit Nidle</i>	
Frappé	CHF 9.50
Glace pro Kugel	CHF 3.00
<i>Vanille, Mocca, Zitrone, Erdbeere, Baumnuss, Stracciatella, Zwetschge, Williams, Schokolade</i>	
Rahmzuschlag	CHF 1.50



Frühstück hausgemacht

(täglich von 09.00 – 13.30)

Pro Person servieren wir Ihnen gerne ausfolgender Auswahl zwei Frühstücksgetränke:

Kaffee, Espresso, Schale/Cappuccino, Tee,

kalte/warme Milch, Ovomaltine/Schokolade oder 2dl Orangensaft

Latte Macchiato, Chai Latte und weitere Heiss-/Kaltgetränke werden zusätzlich verrechnet.

Kontinental CHF 21.50

Gipfeli, Brötchen, Zopf/Brot, Butter, Konfi, Käse, Schinken, Spiegelei/Rührei, Birchermüesli

Amerikanisch CHF 22.50

Toast, Brötchen, Erdnussbutter, Konfi, Schinken, Salami, Chipolata, Speck, Omelette mit Champignons

Englisch CHF 21.50

Toast, Dörrpflaumen, Tomaten, Champignon, Butter, Orangenmarmelade, Cornflakes mit kalter Milch, Baked Beans, Speck, Chipolata, Spiegelei/Rührei

Familien (für 2 Personen) CHF 48.60

Gipfeli, Brötchen, Zopf/Brot, Butter, Konfi, Käse, Schinken, Salami, Lachs, Feigensenf, Spiegelei, Rührei, Chipolata, Speck, Birchermüesli, Nutella

Kinder bis 12 Jahre bezahlen die Hälfte des Frühstückpreises. An einem Sonntag frühstücken Geburtstagskinder gratis!

Bistro Brunch

Monatlich veranstalten wir einen Brunch an einem Sonntag oder Feiertag hier im Bistro B5. Fragen Sie unser Serviceteam wann der nächste Brunch stattfindet.

Für 1. Person kostet der Brunch CHF 29.50 und versteht sich à discretion, inklusive 1 Kaffeegetränk!



Lädeli «B5 to go»

Unser Ladenlokal B5 to go mit der internen „Burgdorfer Kaffeerösterei“ befindet sich im Anschluss an das Bistro B5.

Nebst unseren hauseigenen Kaffeebohnen und dem selbstgebrauten Willy-/Ägir-/Ceres-Bier aus der Brauerei Schützenhaus, findet man im Lädeli viele weitere Spezialitäten von nah und fern.

Mit dem Ladenlokal haben wir im Oktober 2012 ein innovatives Projekt realisiert, welches uns schon lange am Herzen lag. Wir setzen dabei auf hochstehende und vielfältige Qualität.

Nebst feinstem Essig und Öl kann man die Menge von Spanischen Nuss-Köstlichkeiten und weiteren Leckereien selbst bestimmen.

Um Ihre Familie und Freunde beschenken zu können, stellen wir Ihnen gerne Ihren individuellen Geschenkkorb zusammen.

Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich von den wunderbaren Artikeln inspirieren.

Öffnungszeiten Lädeli «B5 to go»

Montag bis Freitag	10.00 – 12.00 Uhr 14.00 – 18.00 Uhr
Samstag	09.00 – 12.00 Uhr 14.00 – 17.00 Uhr
Sonntag	geschlossen