

MENÜ

Herzlich Willkommen im Bistrot de L'Epis Taff'.

Wir laden Sie ein, einen angenehmen Moment bei einer geselligen und leckeren Street-Food-Küche zu geniessen.

Unser Ziel ist es, Ihnen die besten Produkte aus dem See-land und aus der Schweiz anzubieten, welche täglich mit Leidenschaft zubereitet werden.



Fleisch Metzgerei Junod, Corgemont und Schröder, Thun – Herkunft: Kanton Bern und CH

Fisch Bianchi und Schröder - provenance: Berne et CH

Brot Bäckerei Bell'n Bread, Biel und P.Clément, Daillens

Obst & Gemüse Prima Perla, Pieterlen

Pommes Eggenschwiler AG, Zuchwil

Käse Fromages Spielhofer, Biel

Schnecken Mont d'Or Fivaz SA, Vallorbe

Eis & Sorbet Mister Cool, Zuchwil

le bistrot de
L'ÉPIS TAFF'

SPEISEN

APEROS *zum teilen*

Das Apéri'Taff'

Feinschmecker Auswahl aus regionalen Produkten // 18.- für 2 Personen // 32.- für 3 und +

Rindstatar Epis Taff' // 29.-
und getoastestes Brot

Pouletflügel // 15.- 🍷
mit leicht-pikanter Barbecue-Sauce

'Onion rings' // 10.- 🌿
Schmelzende Zwiebeln im Tempurateig

Hummus & Crostini // 14.- 🌿

Knusprig frittierte Kutteln // 12.- 🍷

Oliven // 8.- 🌿 🍷

DAS FLEISCH

Rindsfleisch-Tatar Epis Taff'
// 36.- (180gr) // 42.- (250gr)

Entrecôte nach Art des Hauses
// 42.- (200gr) // 54.- (300gr) 🍷

Entrecôte vom Rind auf der Pfanne serviert mit hausgemachter Butter / Gourmet Pommes oder saisonales Gemüse

Vitello tonnato // 32.- 🍷

Beilage nach Wahl: Gourmet-Pommes oder saisonales Gemüse.

Plat végétarien

Ravioli maison // 29.- 🌿
Auberginen, Tomaten, Scamorza

Tatare und Burgers auch glutenfrei erhältlich //
Unsere glutenfreien Brote sind hausgemacht + 2.-

DIE VORSPEISEN

Blattsalat & Rohkost // 8.- 🌿 🍷

Salat mit Ziegenkäse // 14.- // 24.- 🌿
mit Honig und Thymian überbacken

Kalte Creme aus saisonalem Gemüse // 18.- 🌿 🍷
mit Ziegenkäse bestreut

Schnecken aus dem Mont d'Or // 12.- (6 Stk) // 22.- (12 Stk.)
mit Petersilienbutter

Zander Ceviche // 23.- 🍷
ein wenig scharf ;-)

Rindsfleisch-Tatar Epis Taff' // 15.- (90gr)
mit getoastetem Brot

Carpaccio von Rinderzunge // 16.- // 24.-
mit grüner Sauce

Schweizer FISCHSPEZIALITÄTEN

Poke Bowl // 25.- 🍷
Lachsforelle, Reis, Bohnen, Pickles, Coleslaw und asiatische Sauce

Fish'n'Chips // 29.- 🍷
Panierte Zanderfilets mit Gourmet-Pommes frites

Risotto des Chefs // 35.- 🍷
mit Süßwassergarnelen

DIE BURGER

Psst, alle Burger werden mit Pommes oder saisonalem Gemüse serviert.

Swiss Fjord // 36.- 🍷
Bündner Lachsfilet, Röstzwiebeln, frische Schnittlauchsauce und marinierte Zucchini

Ici c'est Bienne! // 30.-
Knuspriges Poulet, Coleslaw, Safransauce, Tomaten, regionaler Hobelkäse und Rucola

Tarta'Clette // 26.-
Rindstatar, geschmolzener Raclettenkäse, Zwiebeln

Veggie Burger // 21.- 🌿
Hausgemachtes Steak aus Gemüse und Hülsenfrüchten mit Gewürzen, Tomaten, Rucola und Estragonsauce

GETRÄNKE

Zum Wohl!

SOFTGETRÄNKE

Wasser frisch und gefiltert

• Still 45cl oder 85cl // 2.- // 4.-

*kostenlos bei weiterer Bestellung

• Mit Gaz 45cl oder 85cl // 4.- // 7.-

Gazosa Citron 35cl // 5.-

Gazosa Mandarine 35cl // 5.-

Vivi Kola 33cl // 4.50

Vivi Kola Zero 33cl // 4.50

Apfelschorle Vivi 33cl // 5.-

Tonic Noè 20cl // 4.50

Ginger Noè 20cl // 4.50

Chinotto Noè 20cl // 4.50

San Bitter 20cl // 4.50

Mate el Tony 33cl // 5.-

Hausgemachter Eistee

30cl ou 50cl // 4,50 // 7.-

Säfte

• Apfelsaft vom Bauernhof, 30cl // 4.50

• Ananas, Michel 30cl // 4.-

• Orange, Michel 30cl // 4.-

• Tomatensaft, Granini 30cl // 5.-

KAFFEE & TEE

Espresso, Kaffee // 4.-

Schale, Cappuccino* // 4.80

Latte Macchiato* // 5.-

Kakao kalt oder warm* // 4.50

Tee & Infusionen // 4.50

Chai Latte* // 5.-

Iced Coffee* // 6.-

Iced Chai Latte* // 6.-

Iced Matcha Latte* // 7.-

* mit Pflanzenmilch auch erhältlich :-)

BIERE 30CL // 50CL

Blonde // 4,80 // 7,20
BLZ, Lager

Pale Ale // 5.- // 7,50
BLZ, West Coast

Panaché // 4,80 // 7,20

BIER FLASCHEN

Weiss Chasseral BLZ 33cl // 6,80

Appenzeller Glutenfree 33cl // 6.-

Chopfab sans alcool 33cl // 5.50

WEIN IM GLAS 10CL

Weiss

• Chasselas, Klötzli, Twann // 6.-

• Pinot Gris, A-C Schott, Twann // 7.-

• Sauvignon Blanc, N.Saxer, ZH // 8.-

• Alma, Johanniter-Solaris, Bianchi, TI // 9.-

Rot

• Merlot, La Crus, TI // 7.-

• Pinot Noir, A-C Schott, Twann // 8.-

• Syrah Piaz, Bianchi, TI // 13.-

Rosé

• Oeil-de-Perdrix, St-Sébastien // 6.-

• Rosé de pinot noir, Klötzli, Twann // 7.-

MOCKTAILS MAISON

Melba Cooler // 12.-

Pfirsich, Himbeer und fresh Lime

Sparkling Rose // 12.-

Rosesirup, frischer Zitronensaft und Soda

Shirley // 12.-

Ginger Beer, Grenadinen und fresh Lime

COCKTAILS MAISON



Die Cocktails werden mit Sorgfalt von unserem Barkeeper kreiert und zubereitet – mit hochwertigen Spirituosen und hausgemachten Zutaten. ENJOY!

Mint Julep // 15.-

Bourbon, Minz, Angostura und Zucker

Velvet Spritz // 15.-

Suze, Litchi, Vanilla, fresh Lime, Grapefruit

Rom'jito // 16.-

Gin, fresh Lime, Holunder, Minze, Gurke, Soda

Illegal // 16.-

Rum W, Tequila, Maraschino, Falernum, frischer Zitronensaft und Zucker

Like a Pornstar // 15.-

Vodka, Vanilla, Passion, fresh Lime und Prosecco

Mai Tai // 15.-

Rhum Jamaican, Rhum Agricol, Amaretto, Mandelmilchsirup, frischer Zitronensaft

Tropic Ancho // 16.-

Vodka, Ancho Reyes, Jalapeñozitrone, fresh Lime, Ananaspuree

Espresso Martini // 15.-

Vodka, Kahlua, café

Sour // 15.-

Amaretto, Pisco oder Whisky nach Wahl frischer Zitronensaft, Zucker, Angostura

Hugo, Spritz // 12.-

MULES

Ticino // 12.-

Gin Bisbino, Lime, Ginger Beer

Marseille // 12.-

Pflanzen-Ricard, Lime, Ginger Beer

Moscow // 14.-

Vodka, Lime, Ginger Beer

Jamaican // 14.-

Rhum, Lime, Ginger Beer

GETRÄNKE

APEROS 4CL

Campari 4cl // 8.-
Vermouth Blanc 6cl // 8.-
Vermouth Rouge 6cl // 8.-
Ricard 4cl // 8.-
Cynar 4cl // 8.-
Suze 4cl // 8.-
Lillet blanc 6cl // 8.-
Lillet rosé 6cl // 8.-
Porto Twany 10y 6cl // 10.-

GIN 4CL & TONIC

Bisbino *Suisse* // 14.-
Hendricks // 14.-
Le Tribute // 14.-
Gin Mare // 16.-
Brockmans // 16.-
Deux Frères *Suisse* // 16.-
Amuerte // 17.-
Sipsmith London Dry // 16.-
G'nuine *Suisse* // 10.-
sans alcool

VODKA 4CL

Organic Pure // 9.-
Chopin // 12.-

RHUM 4CL

Plantation 3 Stars // 8.-
Plantations Dark // 9.-
J Bally 12y // 18.-
El Dorado 21y // 16.-

WHISKY 4CL

Maker's Mark // 10.-
Killbegan Irish // 10.-
Knob Creek Rye // 14.-
Laphroaigh 10y // 14.-
Hibiki Harmony // 18.-

TEQUILA 4CL

Cazadores Blanco // 10.-
Don Julio Reposado // 12.-
Jose Cuervo Reserva // 24.-

MEZCAL 4CL

Del Maguey Vida // 10.-
Pechuga // 20.-
Tobaziche // 25.-

SCHNAPPS

Distillerie de Porrentruy 4cl

Calv'Ajoie // 14.-
Damassine AOP // 15.-
Poire Williams // 12.-
Gravenstein // 12.-
Framboise // 12.-

Grappa Tessinoises 4cl

Grappa Bianchi // 12.-
Grappa Bianchi Barricata // 13.-
Grappa Merlot La Crus // 13.-

LIKÖRE-DISTILLIERTE 4CL

Vieille Prune // 10.-
Absinthe // 12.-
Frangelico // 10.-
Limoncello // 8.-
Amaretto Disaronno // 8.-
Chartreuse Verte // 14.-
Berliner Luft // 8.-
Cointreau // 10.-
Bailey's // 8.-
Sambuca // 10.-

Ein letztes Glas...

hausgemachte DESSERTS!

Toblerone-Mousse // 8.- 🍷

Ungebackener Cheesecake // 10.-
Mit Caramel beurre salé und hausgemachten Pralinenstücke

Crème Brûlée // 10.- 🍷
mit Vanille

Heidelbeertarte // 10.-

🍷 Pistazienküchlein // 14.- 🍷
mit flüssigem Kern, Rahm und Schokotuille,
das Rezept ist glutenfrei und mega fein!

Café Gourmand // 14.-
Dreierlei süssen Verführungen

Glaces // 4.- Kugel 🍷
Sorbets: Erdbeer, Ananas, Zitrone
Rahmglace: Vanille, Kaffee, Schokolade,
Karamelle

EIN KLEINER LETZTER ?



Amaretto Sour // 15-
Zitronensaft, Zucker, Angostura Bitter

Ticino Mule // 12.-
Gin Bisbino, Limette, Ginger beer

Espresso Martini // 15.-
Vodka, Kahlua, Kaffee

SCHNAPS

Vieille Prune 4cl // 10.-

Distillerie de Porrentruy 4cl

Calv'Ajoie // 14.-

Damassine AOP // 15.-

Grappa Tessinoises 4cl

Grappa Bianchi // 12.-

Grappa Bianchi Barricata // 13.-

*für eine weitere Auswahl, zögern Sie nicht,
uns nach der vollständigen Karte zu fragen!*

hausgemachte DESSERTS!

Toblerone-Mousse // 8.- 🍷

Ungebackener Cheesecake // 10.-
Mit Caramel beurre salé und hausgemachten Pralinenstücke

Crème Brûlée // 10.- 🍷
mit Vanille

Heidelbeertarte // 10.-

🍷 Pistazienküchlein // 14.- 🍷
mit flüssigem Kern, Rahm und Schokotuille,
das Rezept ist glutenfrei und mega fein!

Café Gourmand // 14.-
Dreierlei süssen Verführungen

Glaces // 4.- Kugel 🍷
Sorbets: Erdbeer, Ananas, Zitrone
Rahmglace: Vanille, Kaffee, Schokolade,
Karamelle

EIN KLEINER LETZTER ?



Amaretto Sour // 15-
Zitronensaft, Zucker, Angostura Bitter

Ticino Mule // 12.-
Gin Bisbino, Limette, Ginger beer

Espresso Martini // 15.-
Vodka, Kahlua, Kaffee

SCHNAPS

Vieille Prune 4cl // 10.-

Distillerie de Porrentruy 4cl

Calv'Ajoie // 14.-

Damassine AOP // 15.-

Grappa Tessinoises 4cl

Grappa Bianchi // 12.-

Grappa Bianchi Barricata // 13.-

*für eine weitere Auswahl, zögern Sie nicht,
uns nach der vollständigen Karte zu fragen!*