

## edel perlend

- **Franciacorta Armonia Satèn Brut** – Edelperle 12

Geschmeidigkeit, Finesse und Eleganz: fruchtig-voll, cremig-frisch, 36 Monate auf der Hefe, edle Klasse. Chardonnay pur, Méthode traditionnelle (Champagne).

*Mehr Perlendes im Glas*

[siehe Karte Open](#)

## frisch aufgespritzt

- **Prosecco Arangino Spritz** – Bern in Orange 11

Amaro Arangino aus Bitterorangen, Enzian und Rhabarberwurzel mit perlendem Prosecco aufgespritzt. Der Arangino kommt aus der Matte Brennerei in Bern.

*Mehr Perlendes im Glas*

[siehe Karte Open](#)

## negroni auf berner art

- **Berner Negroni** – Matte Gin, Vermouth, Arangino 12

Sorgfältig destillierter Dry Gin, aromatischer Amaro Arangino und verführerischer Vermouth entfalten ihr volles Aroma im Cocktail-Klassiker auf Berner Art. Die Essenz der Matte Brennerei in jedem Schluck.

*Als Classico, Bianco & Americano*

[siehe Karte Open](#)

## mule im kupferbecher

- **Bern Mule** – Ingwerer, Limettensaft & Spicy Ginger 12

Apfel trifft Ingwer. Fruchtig trifft scharf. Schweiz trifft Asien. Vielfältige Traditionen sagen einander 'Grües-sech'. Das ist die Idee von Ingwerer aus Bern - hier im Kupferbecher als herrlicher Mule.

*Andere Ingwerer Drinks & Shots*

[siehe Karte Open](#)

## croque vinotake

- **Knusprig & frisch** – aus dem Brötchen-Toaster

Pour Monsieur, Madame, tout le monde - unseren Croque Vinotake gibt es von früh bis spät zu geniessen. Klassisch oder 'abgespeckt' nur mit Käse.

mit Rohschinken & Greyerzer-Käse

11

mit Greyerzer-Käse

9

*Feine Häppchen auf dem Plättli*

[siehe Karte Food](#)

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal



CHF inkl 8.1% MWST, Cash/Cards  
WLAN: vinotakelenk1234

Bahnhofplatz 1, 3775 Lenk im Simmental  
033 733 01 69, [taste@vinotake.ch](mailto:taste@vinotake.ch), [www.vinotake.ch](http://www.vinotake.ch)

