

— CAFE DES PYRENEES —
SPEISEN & GETRÄNKE

– CAFE DES PYRENEES –


BAR & RESTAURANT

KLEINE KARTE

AB 11:30 BIS BETRIEBSENDE



Pyri-Plättli	170g	25.90
Chäs, Fleisch, Antipasti		
Stück Chorizo ca. 60g		7.00
Päärli Chorizo ca. 120g		12.50
Marinierte Oliven aus dem Holzzuber mit Brot, pro 100 g		8.00
Portion Sardinen (Marokko) 88g,	mit Brot	8.50
Laugnbrezel natur		4.50
Laugnbrezel mit Sauce	süsser Senf oder Curry-Mayo	6.00
Sauce supplement	süsser Senf oder Curry-Mayo	1.50
Tomme Vaudoise Kuhmilch	ca. 100g	8.50
La Bousse Kuhmilch	ca. 100g	9.50
	ca. 200g	17.00
Ziegenfrischkäse im Kräutermantel	ca. 90g	9.50
Geiss-Brie Ziege, Bio	ca. 60g	8.50
	ca. 120g	15.00
 Pyri-Plättli, Chorizo, Oliven und Käsli werden mit Brot serviert		

 Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch. Die wenigen Ausnahmen und der Fisch sind deklariert. Für Fragen zu Allergenen Stoffen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

 's het, solange's het: Alles ist erhältlich, wie es der Vorrat erlaubt.

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

TÄGLICH 11:30 – 14:00 / 17:00 – 22:00

SA 11:30 – 22:00 / SO 12:30 – 19:00

FLEISCH- & KÄSEPLÄTTLI



Pyri-Plättli	170g	25.90
Chäs, Fleisch, Antipasti		
Chef-Plättli	230g	37.50
meh Chäs, meh Fleisch, Antipasti		
Chäs-Plättli	100g	17.00
Auswahl an 5 Käsesorten von Jumi aus Boll/BE		
Fleisch-Plättli	100g	21.50
Auswahl an 4 aufgeschnittenen Fleischsorten vom Omoso-Jungrind , Jumi aus Boll/BE		
Jamón Serrano-Plättli	80g	21.50
Spanischer Rohschinken vom Schwein		
🍴 Geschnittenes Fleisch und Käse wird mit Gschwelti, Feigensenf und Brot serviert		

FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Pyris gemischter Blattsalat	9.50
Tagessuppe	8.50

🍴 Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch. Die wenigen Ausnahmen und der Fisch sind deklariert. Für Fragen zu Allergenen Stoffen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

TÄGLICH 11:30 – 14:00 / 17:00 – 22:00
SA 11:30 – 22:00 / SO 12:30 – 19:00

TARTES AUS DEM OFEN



	klein	gross
Tarte Donostia mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Jamón Serrano (Spanien)	13.50	23.50
Tarte Saragossa (vegan) mit Olivenöl, Antipasti, Zwiebeln, Baumnüssen und Rucola	12.50	21.50
Tarte Toulouse mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Käse	11.50	20.50
+ Speck	+ 1.50	+2.50

WÜRSTLI & SOMMERLICHES



Päärli Schweinswürstli vom Simperl mit körnigem Senf ☞ mit Brot serviert	11.50
Päärli Weisswürste vom Grunder ☞ im Sud serviert, dazu süsser Senf und warmer Brezel	16.50

☞ Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch. Die wenigen Ausnahmen und der Fisch sind deklariert. Für Fragen zu Allergenen Stoffen wenden Sie sich an das Servicepersonal.

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

KAFFEE MOKA EFTI & WARME GETRÄNKE



Kaffee, Espresso		4.60
Doppelter Espresso		6.70
Schale, Cortado		5.20
Cappuccino		5.40
Latte Macchiato		6.70
Flat White, Cafe Freddo	doppelter Espresso, Milch, Eis	7.50
Café Pyri	mit 2 cl Brandy Soberano, Schlagrahm, Zucker	10.50
Coretto, Carajillo	mit 2 cl Spirituose	8.00
Kaffee Luz, Kafi fertig	mit 2 cl Bätzi	7.50
Tee Rum	2 cl	8.50
Grogerer	mit Ingwerer, Holundersirup, Zitrone, Teewasser	8.50
Holdrio	Hagebuttentee mit 2 cl Zwetschgen	8.50
Tee	Assam, Verveine, Hagebutte, Pfefferminze, Früchte, Long Jing	4.70
Milch	warm/kalt	2 dl 4.10
Ovo / Schoggi	warm/kalt	5.20
	Zuschlag Rahm	+1.50
	Zuschlag Hafermilch	+0.70

WASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE



Wasser mit Kohlensäure	2 dl	4.10
	3 dl	4.40
	5 dl	6.50
	1 lt	10.50
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	6.50
Pyriwasser	3 dl	2.50

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

SÜSSGETRÄNKE & SÄFTE



Zämä belebende Kräuterlimo aus dem Entlebuch	3.3 dl	6.40
Zobo Sorrel	2.75 dl	5.90
Lola Cola, Lola Bio Limonade Orange	3.3 dl	5.90
Tom's Tonic Water das Berner Tonic	2 dl	5.90
Le Tribute Tonic Water das Barcelona Tonic	2 dl	6.20
Le Tribute Ginger Beer alkoholfrei	2 dl	6.20
Club Mate, Cucumis Gurkenwasser	3.3 dl	6.40
Tonic, Bitter Lemon, Chinotto	2 dl	5.90
Sanbitter	1 dl	5.90
Coca Cola, Coca Cola Zero	3.3 dl	5.50
Rivella rot oder blau	3.3 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.90
Orangensaft	2 dl	5.30
Süssmost (auch als Schorle)	3 dl	5.20
	5 dl	7.50
Marias hausgemachter Eistee	3 dl	5.20
	5 dl	7.50
Rhazünser Citro	2 dl	4.20
	3 dl	4.90
	5 dl	7.20

VOM SIRUPIER DE BERNE



Holunderblüten, Blüemli oder Cassis (mit Mineralwasser)	3 dl	4.90
	5 dl	7.40

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

BIER VOM FASS



	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal Spezial (5.2 % Vol.)	4.30	5.30	7.80
Pyri Bier Zwickel, Valaisanne (5.4% Vol.)	4.50	5.80	8.70
Saisonbier: 4 Luppoli Birrificio Angelo Poretti (5.5 % Vol.)	4.60	5.90	8.90
Grimbergen blanche Belgisches Ale (6.0% Vol.)		6.60	10.30

BIER AUS DER FLASCHE



Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	5.70
Valaisanne alkoholfrei 3-fach gehopft	3.3 dl	7.20
Bügel Feldschlösschen (4.8 % Vol.)	5 dl	7.60
Dunkle Perle Feldschlösschen (5.5 % Vol.)	3.3 dl	6.30
Schneider Weisse (5.4 % Vol.)	5 dl	8.50
Flasche Lager (4.8 % Vol.)	5 dl	6.80

BIER-COCKTAIL



« Blüemlete » Sommerfrischer, süß-herber Bier-Drink	7.90
--	------

— CAFE DES PYRENEES —

BAR & RESTAURANT

APÉRO, SPIRITUOSEN & LONG DRINKS



Martini bianco (15 % Vol.)	4 cl	7.50
Campari (23 % Vol.), Cynar (16,5 % Vol.)	je 4 cl	7.50
Suze (20 %Vol.)	4 cl	7.50
Appenzeller (29 % Vol.)	4 cl	7.50
Fernet Branca (35 % Vol.), Averna (29% Vol.)	je 4 cl	7.50
Pastis (45 % Vol.)	4 cl	9.00
Gespritzter Weisswein	1 + 1 dl	8.00
Aperol Spritz , Aperol, Schaumwein, Mineral, Eis		11.50
Hugo , Holunderblüten, Schaumwein, Zitrone, Minze		11.50
Blanc Cassis	1 dl	7.50
Zobo Cider (6 % Vol.)	27.5 cl	8.00

PYRI-SOMMER



Minzsturm-Sprizz , Minzsturm, Schaumwein, Holundersirup		12.50
Sangria nach Pyri-Art	Glas 2 dl	8.50
	Pitcher 8 dl	25.50
Negroni nach dem Pyri-Rezept		14.00
Negroni Sbagliato die Schaumwein-Variante		13.00
Ingo , Ingwerer, Schaumwein, Zitrone, Minze		12.50
GinSpiration Kräuterdestillat & Tonic ohne Alkohol		14.50

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

GIN & TONIC



Gin Bombay Sapphire (England, 40 % Vol.)	4 cl	9.50
Der Klassiker: etwas Wachholder, feine Citrus- und Beerennoten. Mit Schweppes Tonic:		
Ojo de Agua, Dry Gin Dieter Meier (CH, 43 % Vol.)	4 cl	13.50
Kräftig und kräutrig. Ein Gin für Geniesser, die es stramm mögen. Mit Le Tribute Tonic:		
Turicum, N° 3 Dry Gin Small Batch (CH, 41.5 % Vol.)	4 cl	13.50
Der geschmeidige Zürcher erinnert an Lavendel und Aprikosen. Mit Le Tribute Tonic:		
Gin Mare (Spanien, 42.7 % Vol.)	4 cl	13.50
Ein mediterraner Hingucker mit Rosmarin, Oliven, Basilikum und Thymian. Mit Le Tribute Tonic:		
Gin Le Tribute (Spanien, 43 % Vol.)	4 cl	11.50
Sechs Zitrusfrüchte machen diesen Barcelona-Gin zum Sommerbegleiter schlechthin. Mit Le Tribute Tonic:		
G' Vine, Gin Floraison (Frankreich, 40 % Vol.)	4 cl	12.50
Aus Wein gemacht umgarnt uns der Gallier mit Blumen und leicht herben Kräutern. Mit Schweppes Tonic:		
Tanqueray, Rangpur Gin (England, 41.3 % Vol.)	4 cl	12.50
So schön kann Gin Tonic sein: Früchte ohne Ende, schmelzig bis hin zur Suchtgefahr! Mit Le Tribute Tonic:		
Berliner Brandstifter (Deutschland, 43.3 % Vol.)	4 cl	13.50
Der Name ist Programm: strotzt vor Kraft, ist frisch und knackig. Mit dem Berner Tom's Tonic:		

 Mit Hämpus Empfehlung: Jeder Gin kann auch als «Gin Buck» mit
Le Tribute Ginger Beer genossen werden.

– CAFE DES PYRENEES –
BAR & RESTAURANT

TENNESSEE WHISKEYS & SCOTCH WHISKIES



	2 cl	4 cl
Jack Daniels (40 % Vol.), Ballantine's (40 % Vol.)	7.00	11.50
Oban 14 years old (43 % Vol.)	9.00	14.50
Caol Ila 12 years old (43 % Vol.)	9.00	14.50

BRÄNDE



Kernobst (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Pflümli (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Kirsch (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Zwetschgen (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Williams (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Kräuter (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Marc Brennerei im Schlössli, Twann (42 % Vol.)	2 cl	6.00
Doppelte Portion	4 cl	+ 4.00
Quittessenz (Quittenbrand Pyri, 40 % Vol.)	2 cl	9.50
Calvados Morin (40 % Vol.)	2 cl	8.50
Vieille Prune Morin (41 % Vol.)	2 cl	8.50
Doppelte Portion	4 cl	+ 5.50

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

BRANDYS & COGNAC



Brandy Soberano (36 % Vol.)	2 cl	6.00
Osborne Veterano (30 % Vol.)	2 cl	6.50
Carlos I (40 % Vol.)	2 cl	8.50
Cognac Martell (40 % Vol.)	2 cl	9.00
Vecchia Romagna (38 % Vol.)	2 cl	6.50
Doppelte Portion	4 cl	+ 4.00

SHERRYS



Fino very old Don José Maria (15 %Vol.)	4 cl	6.50
	1 dl	9.50
Amontillado very old Don José Maria (20 %Vol.)	4 cl	7.00
	1 dl	10.50

LIQUEURS



Ingwerer Peppe, Lorraine, Bern (24 % Vol.)	2 cl	7.50
Minzsturm Mostchopf, Bigenthal BE (17 % Vol.)	2 cl	6.50
Amaretto (28 % Vol.)	2 cl	7.50
Baileys (17 % Vol.)	2 cl	7.50
Jägermeister (35 % Vol.)	2 cl	7.50
Sambuca (40 % Vol.)	2 cl	7.50
Pacharán Puravieja (25 % Vol.)	4 cl	6.50
Doppelte Portion		+ 4.00

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

OFFENWEINE



WEISS	pro 1 dl	5 dl
Mont sur Rolle AOC, Cave des Moines	5.40	26.00
Epesses Potterat, Cully	6.70	32.50
Verdejo Tresolmos, Spanien	7.20	35.00
Amalaya Valle Calchaqui, Argentinien	7.20	35.00

ROT	pro 1 dl	5 dl
Goron du Valais	4.90	23.50
Malbec , Valle Calchaqui, Argentinien	7.10	34.50
Les Ammonites, Mas du Soleilla La Clape, Languedoc, Bio	7.20	35.00
Rioja , Marqués de Cáceres, DOC	6.90	33.50
Tempranillo Finca Antigua	6.50	31.50

ROSÉ	pro 1 dl	5 dl
Rosella , Vin rosé d'Espagne	5.30	25.50
Œil de Perdrix , Orsat, Martigny	5.90	28.50

SCHAUMWEIN

Perelada Reserva *STARS* Cava, Spanien	1 dl	8.50
Prosecco di Valdobbiadene, Italien	1 dl	8.50

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

FLASCHENWEINE WEISS



Petite Arvine AOC, «Le Soleil d'Or» 2020	56.50
Imesch Vins, Sierre, Wallis	
Epesses Grand Cru 2020	46.50
Chasselas, Potterat, Lavaux, Waadtland	
Bergerie de l'Hortus 2019	53.00
Pic Saint Loup, Languedoc, Frankreich13	
Tresolmos Verdejo 2020	50.50
Bodegas Garciarevalo, Rueda, Spanien	
Blanco Amalaya de Altura 2020	50.50
Bodega Amalaya, Valle Calchaqui, Argentinien	

FLASCHEN SCHAUMWEINE



Perelada Reserva *STARS* 2017 Cava, Spanien	51.50
Prosecco di Valdobbiadene, Italien	51.50
Taittinger brut Réserve, Champagne AOC	93.50
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	

– CAFE DES PYRENEES –
BAR & RESTAURANT

FLASCHENWEINE ROT



Humagne Rouge «Le Rhyton d'Or» 2017	61.00
Jean Jacques Defayes, Wallis AOC	
Merlot Cresperino, D.O.C. 2016	57.00
Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, Tessin	
Valpolicella Ripasso «Semonte Alto» 2016	59.50
Rondinella, Molina, Corvina, Venturini, Valpolicella Ripasso, Verona	
Mas du Soleilla «Terre du Vent» 2011	66.00
Merlot, Cabernet Franc, Derungs & Wildbolz, La Clape, Languedoc	
Domaine de l'Hortus Pic Saint Loup 2019	67.00
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Vaflaunes, Languedoc	
Les Ammonites Mas du Soleilla 2016	50.50
Grenache, Syrah, Wildbolz, La Clape, Languedoc	
Aalto, D.O. 2018	92.00
Tinto Cosecha, Tempranillo, Bodegas Alto, Ribera del Duero	
Rioja Crianza DOC 2017	48.50
Marqués de Càceres, Rioja	
Finca Antigua DO 2017/18	45.50
Tempranillo, La Mancha, Spanien	
Amalaya Tinto de Gran Corte 2016/19	55.50
Cabernet Sauvignon, Malbec, Hess, Salta, Argentinien	
Amalaya Malbec 2020	50.00
Vino Tinto, Hess, Salta, Argentinien	

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

FANARTIKEL



Becherglas , 2 dl, 3 dl oder 5 dl geeicht	pro Stück	3.50
	pro 6er Pack	19.00
Chübeli , 3 dl geeicht	pro Stück	4.50
	pro 6er Pack	25.00
Weissbiertglas , 3 dl geeicht	pro Stück	4.50
	pro 6er Pack	25.00
Weissbiertglas , 5 dl geeicht	pro Stück	5.50
	pro 6er Pack	31.00
Pyri-Gurt von Street Belt	pro Stück	139.00

FREUDE SCHENKEN



Pyri-Gutscheine unter www.pyrich



☞ 's het, solang's het: Alles ist erhältlich, wie es der Vorrat erlaubt.

☞ Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.