

– CAFE DES PYRENEES –

AB 11:30 BIS BETRIEBSENDE

CHÄSLI VOM HEUGEL

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

☞ Alle mit Brot aus Bern serviert

WÜRSTLI

Stück Chorizo (Wegmüller, Bern),	ca. 60g	7.00
Päärli Chorizo (Wegmüller, Bern),	ca. 120g	12.50
Päärli Landjäger (Grunder, Bern),	ca. 100g	12.50

☞ Alle mit Brot aus Bern serviert

SNACKS & KOMBOS

Für weitere Angebote fragen Sie nach der kleinen Karte

11:30 - 14:00 / 17:00 - 22:00

WARMES

Tagessuppe		8.50
Päärli Schweinswürstli vom Simperl		11.50
mit körnigem Senf mit Brot aus Bern serviert		
Päärli Weisswürste vom Grunder		16.50
im Sud mit süssem Senf und warmer Brezel (Deutschland) serviert		
	klein	gross
Tarte Donostia	14.50	24.50
mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Jamón Serrano (Spanien)		
Tarte Saragossa (vegan)	13.50	22.50
mit Olivenöl, Antipasti, Zwiebeln, Baumnüssen und Rucola		
Tarte Toulouse	12.50	21.50
mit Sauerrahm, Cherrytomaten, Zwiebeln, Käse		
	mit Speck	+ 1.50 +2.50

KALTES

Pyris gemischter Blattsalat		9.50
Pyri-Plättli , Chäs, Fleisch, Antipasti	170g	26.90
Chef-Plättli , wie Pyri-Plättli, aber: meh Chäs, meh Fleisch, Antipasti	230g	38.50
Chäs-Plättli	100g	17.00
Auswahl an 5 Käsen von Jumi aus Boll		
Fleisch-Plättli	100g	21.50
Auswahl an 4 aufgeschnittenen Fleischsorten von Jumi aus Boll		

☞ Plättli werden mit Feigensenf, Gschwellti und Brot aus Bern serviert. Zubereitungszeit bis zu 30 Minuten

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.)	4.60	5.90	8.90
Zähringer Amber Gurten (5.4 % Vol.)	4.60	5.90	8.90
Grimbergen blanche Belgisches Weizen-Ale (6.0% Vol.)		6.60	10.30
Saisonbier: Urtyp Astra, Deutschland (4.9% Vol.)	4.60	5.90	8.90

SAISON

BIER-SAMPLER Je ein Schluck von allen 5 Fassbieren		5 x 1.1 dl:	11.70
--	--	--------------------	-------

NEU

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	7.90
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	7.80

BIER - COCKTAIL

«Blüemlete» erfrischend, süss-herber Sommerdrink	7.90
Zuschlag Spirituosen zu Bier	+4.00

OFFENWEINE

Weiss	pro 1 dl	5 dl
Petit Arvine AOC, Cordonier & Lamon	8.20	40.00
Epesses Potterat, Cully	6.90	33.50
Verdejo Tresolmos, Spanien	7.30	35.50
Amalaya Valle Calchaqui, Argentinien	7.20	35.00

NEU

Rot	pro 1 dl	5 dl
Malbec Valle Calchaqui, Argentinien	7.20	35.00
Goron du Valais	5.10	24.50
Côtes du Roussillon Villages , H&B Maury, Languedoc-Rousillon	8.30	40.50
Rioja , Lopez de Haro, DOC	6.90	33.50
Tempranillo Finca Antigua	6.80	33.00

Rosé	pro 1 dl	5 dl
Rosato , Vin rosé d'Italie	5.70	27.50
Œil de Perdrix , Orsat, Martigny	6.20	30.00

Schaumwein	pro 1 dl	Flasche
Perlada Reserva STARS Cava, Spanien	8.50	51.50
Prosecco di Valdobbiadene, Italien	8.50	51.50

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

☞ 's het, solang's het: Alles ist solange erhältlich, wie es der Vorrat ermöglicht. Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% MwSt. Wir verwenden aus Überzeugung Fleisch und Brot aus der Schweiz. Die wenigen Ausnahmen und der Fisch sind deklariert. Haben sie Fragen zu Allergenen? Zögern sie nicht uns zu fragen!

– CAFE DES PYRENEES –

KAFFEE MOKA EFTI & WARME GETRÄNKE


Kaffee, Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.70
Schale, Cortado	5.20
Cappuccino	5.40
Latte Macchiato	6.70
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
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

SÜSSGETRÄNKE & SÄFTE

Zämä belebende Kräuterlimo aus dem Entlebuch 3.3 dl	6.40
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 2 dl	6.20
Club Mate, Cucumis Gurkenwasser 3.3 dl	6.40
Tonic, Bitter Lemon, Chinotto, Sanbitter 2 dl	5.90
Coca Cola, Coca Cola Zero 3.3 dl	5.50
Rivella rot, 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	5.30
	5 dl 7.70
Rhazünser Citro 2 dl	4.20
	3 dl 4.90
	5 dl 7.20

VOM SIRUPIER DE BERNE

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

 auch heiss zu geniessen (ca. 2.5dl)

LIQUEURS

Ingwerer Peppe, 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

APÉRO, SPIRITUOSEN & LONG DRINKS

Martini bianco (15 % Vol.) 4 cl	7.50
Campari (25 % Vol.) 4 cl	7.50
Cynar (16.5 % Vol.) 4 cl	7.50
Suze (20 % Vol.) 4 cl	7.50
Appenzeller (29 % Vol.) 4 cl	7.50
Fernet Branca (35 % Vol.) 4 cl	7.50
Averna (29% Vol.) 4 cl	7.50
Gespritzter Weisswein 1 + 1 dl	8.00
Aperol Spritz , Aperol, Schaumwein, Mineral, Eis	11.50
Campari Spritz , Campari, Schaumwein, Mineral, Eis	11.50
Hugo , Holunderblüten, Schaumwein, Zitrone, Minze	11.50
Blanc Cassis 1 dl	7.50
Pastis (45 % Vol.) 4 cl	9.00
Zobo Cider (6 % Vol.) 27.5 cl	8.00
Zuschlag Süssgetränke pro Flasche	+4.30

GIN & TONIC

Gin Bombay Sapphire (England, 40 % Vol.) 4 cl	9.50
Ojo de Agua, Dry Gin Dieter Meier (CH, 43 % Vol.) 4 cl	13.50
Turicum, N° 3 Dry Gin Small Batch (CH, 41.5 % Vol.) 4 cl	13.50
Gin Mare (Spanien, 42.7 % Vol.) 4 cl	13.50
Gin Le Tribute (Spanien, 43 % Vol.) 4 cl	11.50
G' Vine, Gin Floraison (Frankreich, 40 % Vol.) 4 cl	12.50
Tanqueray, Rangpur Gin (England, 41.3 % Vol.) 4 cl	12.50
Berliner Brandstifter (Deutschland, 43.3 % Vol.) 4 cl	13.50
Zuschlag Tonic (Schweppes, Le Tribute oder Tom's), Ginger Beer Le Tribute	+4.00

HOT DRINKS

Gin Hotic , Gin, Tonic Sirup, Teewasser	13.50
Grogerer , Ingwerer, Holundersirup, Zitronensaft, Teewasser	9.50
Porto Jerez Caliente , Portwein, Sherry, Teewasser	10.50
Hot Negroni , nach dem Pyri-Rezept	13.50

SAISON

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 Schössli, 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

SOCIAL MEDIA

Folge uns auf www.pyri.ch,  oder 