-CAFE DES PYRENEES-



DE LAS 11:30 A.M. HA		111111
QUESO PEQUEÑO DE HE	UGEL DE BER	NA.
▼ Tomme Vaudoise de leche de vaca	aprox. 100g	8.50
La Bousse de leche de vaca	aprox. 100g	9.50
	aprox. 200g	17.00
Queso fresco de cabra en costra de hierbas	aprox. 90g	9.50
Brie de cabra ecológico	aprox. 60g	8.50
	aprox. 120g	15.00
EMBUTIDO 🔻	os	
Una pieza de chorizo (Wegmüller, Berna),	aprox. 60g	7.00
Chorizos (Wegmüller, Berna),	aprox. 120g	12.50
Salchichas «Landjäger»(Suiza),	aprox. 100g	12.50
Los embutidos se sirven con pan		
Los embutidos se sirven con pan PLATO MI	NI	

11.22 4 14 2.22 7 14 / 5.22	222	0.00 B M
11:30 A.M 2:00 P.M. / 5:00) P.M. – 1	0:00 P.M.
PLATOS CALIE	NTES	
Comp del día		0.50
Sopa del día		8.50
Salchichas de cerdo de la carnicería «Sin servidas con mostaza de grano grueso y pan	nperl »11.50	
Salchichas blancas «Weisswurst»		16.50
servida en su propio caldo, mostaza dulce y un pretzel calie	nte (Alemania)	70.00
	pequeña	normal
Tarta al horno «Donostia» Con nata agrita, tomates, rúcula, jamón serrano (Espag	14.50 gña)	24.50
Tarta al horno «Saragossa» (vegana) Con aceite de oliva, antipasti, cebolla, nueces y rúcula	13.50	22.50
Tarta al horno «Toulouse»	12.50	21.50
Con tomates cherry, cebolla y queso		
+ tocino	+ 1.50	+2.50
PLATOS FRÍ	os	
▼ Ensalada mixta «Pyri»		9.5024.50
Plato «Pyri», queso, carne en rodajas, antipasti	170g	26.90
Plato «Chef»,	230g	38.50
Más queso, más carne en rodajas, antipasti		
Plato de quesos sélection de 5 fromages de Jumi, Boll/BE (Suiza)	100g	17.00
Plato de embutidos	100g	21.50
Selección de 3 carne en rodajas de Jumi de Boll/BE		
y jamón serrano (España)		
Los platos se sirven con patatas, mostaza de higo puede tardar hasta 30 minutos.	s y pan. Su prepa	ración

IKLITE	•		
CERVE	ZAS DE BA	ARRIL	
	•	0.11	- 1
Cardinal Spécial (Lager, 5.2 % Vol.)	2 dl 4.30	3 dl 5.40	5 d 8.00
Carumai Speciai (Lager, 5.2 % Vol.)	4.50	5.40	6.00
«Pyri Bier» estilo Pale Ale,	4.60	5.90	8.90
/alaisanne, Suiza (5.4% Vol.)			
«Zähringer» ámbar	4.60	6.00	9.10
Gurten, Suiza (5.4 % Vol.)			
Grimbergen blanche		6.60	10.30
Ale belga, Cerveza de trigo (6.0% Vol.)			
			<u></u>
Cerveza de temporada:	4.60	6.00	estacional 9.10
Cerveza navideña Feldschlösschen	n, Suiza (5.5 % Vo	l.)	1
Guinness draught	(5.59	3 dl, 1 Pint)	10.50
Stout, Irlanda (4.2% Vol.)	iN _{uevo!} (5.58	, ci, 11 iiit)	10.00
,	*/		
CERVEZ	AS EN BO	TELLA	
Foldaablässahan sin alaabat	~	0.0.11	F 70
Feldschlösschen sin alcohol La Valaisanne sin alcohol triple lúpu		3.3 dl	5.70 7.20
V alaisanne sin alcohol triple lúpu B ügel, Feldschlösschen ámbar (4		3.3 dl 5 dl	7.20 7.90
Perla Oscura, Feldschlösschen			6.40
Schneider Weisse cerveza de trigo,			8.50
Cerveza Lager, Cardinal suiza (4.		5 dl	8.00
· · · · · · · · · · · · ·			
СОСТЕ	L DE CER	VEZA	
	•		
Blüemlete» refrescante bebida vera			7.90
Recargo por bebidas	s espirituosas en	la cerveza	+ 4.00
VINOS DE I	LA CASA (AL VAS	0)
Blancos	mar 1 dl		5 dl
Petit Arvine, Rouvinez CH, (Bio)	por 1 dl 8.20		40.00
Epesses Potterat, Cully CH	6.90		33.50
Verdejo Marqués de Cáceres,, Españ.			35.50
Amalaya Valle Calchaquí, Argentia	7.20		35.00
l'intos e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	por 1 dl		5 dl
Malbec Valle Calchaquí, Argentina	7.20		35.00
Goron du Valais, Rouvinez CH	5.10		24.50
Côtes du Roussillon Villages, H			40.50
Maury, Francia	8.30		40.50
Rioja, Marqués de Cáceres, Espagña	6.90		33.50
Tempranillo Finca Antigua, Espagí	ña 6.80		33.00
tosados	por 1 dl		5 dl
Rosato, vino rosado de Italia	5.70		27.50
Œil de Perdrix , Orsat, CH	6.20		30.00
Espumosos	por 1 dl		botella
Perelada Reserva STARS Cava,	, Espagña 8.50		51.50
Prosecco di Valdobbiadene, Italia	8.50		51.50
AGUA	CON Y SIN	GAS	
	▼		
Agua con gas		2 dl	4.10
		3 dl	4.40
		5 dl	6.50
		1 lt	10.50
A (T11) aim and		5 dl	6.50
Agua sin gas Agua «Pvri» del grifo		3 dl	2.50

3 dl

2.50

Agua «Pyri» del grifo

-CAFE DES PYRENEES-



+ 5.50

CAFÉ MOKA EFTI Y BEBIDA	AFÉ MOKA EFTI Y BEBIDAS CALIENTES		APERITIVOS & CÓCTELES	APERITIVOS & CÓCTELES DE APERITIVO		
▼			▼ Martini bianco (15 % Vol.), Dos Déus Red (16.5 %	Vol.) 4 cl	7.50 7.50	
Café, espresso		4.60	Campari (25 % Vol.), Cynar (16.5 % Vol.)	4 cl	7.50	
Doble espresso		6.70	Suze (20 %Vol.)	4 cl	7.50	
Café con leche, cortado		5.20	Appenzeller hierbas suizas (29 % Vol.)	4 cl	7.50	
Capuchino		5.40	Fernet Branca (35 % Vol.)	4 cl	7.50	
Latte macchiato		6.70	Averna (29% Vol.)	4 cl	7.50	
Flat white, café freddo doble espresso, leche, hielo		7.50	Vino blanco «gespritzt» con soda	1 + 1 dl	8.00	
«Café Pyri» con 2 cl Brandy Soberano, nata montada, az	zúcar	10.50	Aperol Spritz, Aperol, vino espumoso, agua con gas	1 + 1 (1)	11.50	
Coretto, Carajillo con 2 cl de licor		8.00	Campari Spritz, Campari, vino espumoso, agua con gas	*0.0	11.50	
«Kaffee Luz», «Kafi fertig» con 2 cl de «Bätzi»		7.50		as	11.50	
Té con ron 2 cl		8.50	Hugo, flor de saúco, vino espumoso, limón, menta	1 41	7.50	
«Grogerer» Licor de jengibre, flor de saúco, limón y agu	a caliente		Blanc Cassis vino blanco y grosella negra	1 dl		
«Holdrio» té de escaramujo con 2 cl de ciruela		8.50	Pastis (45 % Vol.) «Zwitsch» Cidra (6 % Vol.)	4 cl	9.00	
Tés: assam, verbena, escaramujo «Hagebutten», menta «P	fefferminze»,			33 cl	8.00	
frutas «Berner Rose», Long Jing «Grüntee»		4.70	Suplemento refrescos por botella	por botella	+4.20	
Leche fría o caliente	2 dl	4.10				
«Ovomaltine» / chocolate fría o caliente		5.20	GIN & TONIC	2		
nata r	nontada	+ 1.50	▼	•		
leche d	le avena	+ 0.70	Gin Bombay Sapphire (Inglaterra, 40 % Vol.)	4 cl	9.50	
			Ojo de Agua, Dry Gin Dieter Meier (CH, 43 % V		13.50	
			Turicum, N° 3 Dry Gin Small Batch (CH, 41.5 %		13.50	
REFRESCOS & ZUI	MOS		Gin Mare (España, 42.7 % Vol.)	4 cl	13.50	
▼			Gin Le Tribute (España, 43 % Vol.)	4 cl	11.50	
«Zämä» refresco herbal revitalizante del Entlebuch	3.3 dl	6.40	G' Vine, Gin Floraison (France, 40 % Vol.)	4 cl	12.50	
Lola Cola, Limonada de Naranja "Lola Orange"	3.3 dl	5.90	Tanqueray, Rangpur Gin (Inglaterra, 41.3 % Vol.)	4 cl	12.50	
Tom's Tonic Water EL tónico bernés	2 dl	5.90	Berliner Brandstifter (Alemania, 43.3 % Vol.)	4 cl	13.50	
Le Tribute Tonic Water EL tónico de Barcelona	2 dl	6.20	Suplemento tónico (Schweppes, Le Tribute o T		13.50	
Le Tribute Ginger Beer sin alcohol	2 dl	6.20		0111 8),	+ 4.00	
El Toni Mate, Cucumis agua de pepino	3.3 dl	6.40	Cerveza de jengibre «Le Tribute»		+ 4.00	
Tónica, Bitter Lemon, Chinotto, Sanbitter	2 dl	5.90				
Coca Cola, Coca Cola Zero	3.3 dl	5.50	BEBIDAS CALIEN	NTES	^	
«Rivella» rojo ou azul	3.3 dl	5.50	▼		(
Zumo de tomate	2 dl	5.90	Vino caliente, tinto		6.50	
Zumo de naranja "Orangensaft"	2 dl	5.30	Gin Hotic, gin, jarabe de tónica, agua caliente		13.50	
«Quid» refrescante mosto rosado espumoso, sin alcohol	3.3 dl	6.20	Grogerer, licor de jengibre, flor de saúco, limón, agua co	aliente	9.50	
Mosto de manzana "Süssmost"	3 dl	5.20	Porto Jerez Caliente, Porto tinto, jerez, agua calient	e	10.50	
(también como spritzer «Schorle»)	5 dl	7.50	Hot Negroni, según la receta de la casa		13.50	
té helado casero "Eistee"	3 dl	5.30				
	5 dl	7.70				
limonada recién tirada "Citro"	2 dl	4.20	AGUARDIENTES			
	3 dl	4.90	▼			
	5 dl	7.20	Bätzi frutas de hueso (40 % Vol.)	2 cl	5.50	
	D GI	7.20	Pflümli ciruela (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50	
			Kirsch cereza (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50	
DEL «SIRUPIER DE B	ERNA »		Zwetschgen ciruela suiza (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50	
▼			Williams pera (40 % Vol.)	2 cl	5.50	
Jarabe de flor de saúco, mezcla de flores			Kräuter hierbas (40 % Vol.)	2 cl	5.50	
o grosella negra (con agua con gas o agua sin gas)	3 dl	4.90	Marc grano gastado,			
	5 dl	7.40	Destilería «im Schlössli», Twann CH (42 % Vol.)	2 cl	6.00	
También puedes disfrutarlo caliente (unos 2,5 dl)			Doble ración	+2 cl	+ 4.00	
LICORES			Quittessenz aguardiente casera de membrillo, (40 % V	/ol.) 2 cl	9.50	
▼			Calvados Morin (40 % Vol.)	2 cl	8.50	
Ingwerer jengibre, Berna (24 % Vol.)	2 cl	7.50	Vieille Prune Morin (41 % Vol.)	2 cl	8.50	
Amaretto almendra (28 % Vol.)	2 cl	7.50		201	0.50	
Do:10		7.50				

VALES

0

pida sus vales en www.pyri.ch

Baileys crema de whisky (17 % Vol.)

Jägermeister hierbas (35 % Vol.)

Sambuca anís (40 % Vol.)

Doble ración



7.50

7.50

7.50

+ 4.00

2 cl

2 cl

2 cl + 2 cl

síguenos en www.pyri.ch,



SOCIAL MEDIA

+ 2 cl



Doble ración