

- CAFE DES PYRENEES -



DE LAS 11:30 A.M. HASTA EL CIERRE

QUESO PEQUEÑO DE HEUGEL DE BERNA

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

☞ Los quesos se sirven con pan

EMBUTIDOS

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

PLATO MINI

Con «Landjäger» (salsichas suizas), Tomme Vaudoise (queso, de leche de vaca) y pretzel caliente (Alemania)	21.50
---	-------

11:30 A.M. - 2:00 P.M. / 5:00 P.M. - 10:00 P.M.

PLATOS CALIENTES

Sopa del día	8.50
Salchichas de cerdo de la carnicería «Simperl» 11.50	
servidas con mostaza de grano grueso y pan	
Salchichas blancas «Weisswurst»	16.50
servida en su propio caldo, mostaza dulce y un pretzel caliente (Alemania)	
pequeña	normal
Tarta al horno «Donostia»	14.50
Con nata agria, tomates, rúcula, jamón serrano (España)	24.50
Tarta al horno «Saragossa» (vegana)	13.50
Con aceite de oliva, antipasti, cebolla, nueces y rúcula	22.50
Tarta al horno «Toulouse»	12.50
Con tomates cherry, cebolla y queso	21.50
+ tocino	+ 1.50
	+2.50

PLATOS FRÍOS

Ensalada mixta «Pyri»	9.50	24.50
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	100g	17.00
sélección de 5 fromages de Jumi, Boll/BE (Suiza)		
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 higos y pan. Su preparación puede tardar hasta 30 minutos.

CERVEZAS DE BARRIL

	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal Spécial (Lager, 5.2 % Vol.)	4.30	5.40	8.00
«Pyri Bier» estilo Pale Ale, Valaisanne, Suiza (5.4% Vol.)	4.60	5.90	8.90
«Zähringer» ámbar Gurten, Suiza (5.4 % Vol.)	4.60	6.00	9.10
Grimbergen blanche Ale belga, Cerveza de trigo (6.0% Vol.)	6.60	10.30	
Cerveza de temporada:	4.60	6.00	9.10
Astra Urtyp Astra, Alemania (4.9 % Vol.)			
Guinness draught Stout, Irlanda (4.2% Vol.)			10.50

estacional

Nuevo!

CERVEZAS EN BOTELLA

Feldschlösschen sin alcohol Lager, suiza	3.3 dl	5.70
Valaisanne sin alcohol triple lúpulo, suiza	3.3 dl	7.20
Bügel, Feldschlösschen ámbar (4.8 % Vol.)	5 dl	7.90
Perla Oscura, Feldschlösschen dunkel (5.5 % Vol.)	3.3 dl	6.40
Schneider Weisse cerveza de trigo, alemana (5.4 % Vol.)	5 dl	8.50
Cerveza Lager, Cardinal suiza (4.8 % Vol.)	5 dl	8.00

CÓCTEL DE CERVEZA

«Bluemlete» refrescante bebida veraniega, agrícola	7.90
Recargo por bebidas espirituosas en la cerveza	+ 4.00

VINOS DE LA CASA (AL VASO)

Blancos	por 1 dl	5 dl
Petit Arvine , Rouvinez CH, (Bio)	8.20	40.00
Epesses Potterat, Cully CH	6.90	33.50
Verdejo Marqués de Cáceres, España	7.30	35.50
Amalaya Valle Calchaquí, Argentina	7.20	35.00
Tintos	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&B Maury, Francia	8.30	40.50
Rioja , Marqués de Cáceres, España	6.90	33.50
Tempranillo Finca Antigua, España	6.80	33.00

Rosados	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, España	8.50	51.50
Prosecco di Valdobbiadene, Italia	8.50	51.50

AGUA CON Y SIN GAS

Aqua con gas	2 dl	4.10
	3 dl	4.40
	5 dl	6.50
	1 lt	10.50
Aqua sin gas	5 dl	6.50
Aqua «Pyri» del grifo	3 dl	2.50

- CAFE DES PYRENEES -



CAFÉ MOKA EFTI Y BEBIDAS CALIENTES



Café, espresso	4.60
Doble espresso	6.70
Café con leche, cortado	5.20
Capuchino	5.40
Latte macchiato	6.70
Flat white, café freddo doble espresso, leche, hielo	7.50
«Café Pyri» con 2 cl Brandy Soberano, nata montada, azúcar	10.50
Coretto, Carajillo con 2 cl de licor	8.00
«Kaffee Luz», «Kafi fertig» con 2 cl de «Bätzi»	7.50
Té con ron 2 cl	8.50
«Grogerer» Licor de jengibre, flor de saúco, limón y agua caliente	
«Holdrio» té de escaramujo con 2 cl de ciruela	8.50
Tés: assam, verbena, escaramujo «Hagebutten», menta «Pfefferminze», frutas «Berner Rose», Long Jing «Grüntee»	
Leche fría o caliente	2 dl
«Ovomaltine» / chocolate fría o caliente	4.10
	nata montada + 1.50
	leche de avena + 0.70

REFRESCOS & ZUMOS



«Zämä» refresco herbal revitalizante del Entlebuch	3.3 dl	6.40
Lola Cola, Limonada de Naranja "Lola Orange"	3.3 dl	5.90
Tom's Tonic Water EL tónico bernés	2 dl	5.90
Le Tribute Tonic Water EL tónico de Barcelona	2 dl	6.20
Le Tribute Ginger Beer sin alcohol	2 dl	6.20
El Toni Mate, Cucumis agua de pepino	3.3 dl	6.40
Tónica, Bitter Lemon, Chinotto, Sanbitter	2 dl	5.90
Coca Cola, Coca Cola Zero	3.3 dl	5.50
«Rivella» rojo ou azul	3.3 dl	5.50
Zumo de tomate	2 dl	5.90
Zumo de naranja "Orangensaft"	2 dl	5.30
«Quid» refrescante mosto rosado espumoso, sin alcohol	3.3 dl	6.20
Mosto de manzana "Süssmost"	3 dl	5.20
(también como spritzer «Schorle»)	5 dl	7.50
té helado casero "Eistee"	3 dl	5.30
	5 dl	7.70
limonada recién tirada "Citro"	2 dl	4.20
	3 dl	4.90
	5 dl	7.20

DEL «SIRUPIER DE BERNA»



Jarabe de flor de saúco, mezcla de flores	
o grosella negra (con agua con gas o agua sin gas)	3 dl 4.90

☞ También puedes disfrutarlo caliente (unos 2,5 dl)

LICORES



Ingwerer jengibre, Berna (24 % Vol.)	2 cl	7.50
Aarewasser "El agua del río Aare", (16 % Vol.)	2 cl	7.50
Amaretto almendra (28 % Vol.)	2 cl	7.50
Baileys crema de whisky (17 % Vol.)	2 cl	7.50
Jägermeister hierbas (35 % Vol.)	2 cl	7.50
Sambuca anís (40 % Vol.)	2 cl	7.50
Doble ración	+ 2 cl	+ 4.00

VALES



pida sus vales en www.pyri.ch



APERITIVOS & CÓCTELES DE APERITIVO



Martini bianco (15 % Vol.), Dos Déus Red (16.5 % Vol.)	4 cl	7.50
Campari (25 % Vol.), Cynar (16.5 % Vol.)	4 cl	7.50
Suze (20 % Vol.)	4 cl	7.50
Appenzeller hierbas suizas (29 % Vol.)	4 cl	7.50
Fernet Branca (35 % Vol.)	4 cl	7.50
Averna (29 % Vol.)	4 cl	7.50
Vino blanco «gespritzt» con soda	1 + 1 dl	8.00
Aperol Spritz , Aperol, vino espumoso, agua con gas		11.50
Campari Spritz , Campari, vino espumoso, agua con gas		11.50
Hugo , flor de saúco, vino espumoso, limón, menta		11.50
Blanc Cassis vino blanco y grosella negra	1 dl	7.50
Pastis (45 % Vol.)	4 cl	9.00
«Zwitsch» Cidra (6 % Vol.)	33 cl	8.00
Suplemento refrescos por botella	por botella	+ 4.20

¡Nuevo!

GIN & TONIC



Gin Bombay Sapphire (Inglaterra, 40 % Vol.)	4 cl	9.50
Ojo de Agua, Dry Gin Dieter Meier (CH, 43 % Vol.)	4 cl	13.50
Turicum, Nº 3 Dry Gin Small Batch (CH, 41.5 % Vol.)	4 cl	13.50
Gin Mare (España, 42.7 % Vol.)	4 cl	13.50
Gin Le Tribute (España, 43 % Vol.)	4 cl	11.50
G' Vine, Gin Floraison (France, 40 % Vol.)	4 cl	12.50
Tanqueray, Rangpur Gin (Inglaterra, 41.3 % Vol.)	4 cl	12.50
Berliner Brandstifter (Alemania, 43.3 % Vol.)	4 cl	13.50
Suplemento tónico (Schweppes, Le Tribute o Tom's), Cerveza de jengibre «Le Tribute»		+ 4.00

estacional

BEBIDAS CALIENTES



Vino caliente , tinto		6.50
Gin Hotic , gin, jarabe de tónica, agua caliente		13.50
Grogerer , licor de jengibre, flor de saúco, limón, agua caliente		9.50
Porto Jerez Caliente , Porto tinto, jerez, agua caliente		10.50
Hot Negroni , según la receta de la casa		13.50

AGUARDIENTES



Bätzi frutas de hueso (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Pflümli ciruela (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Kirsch cereza (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Zwetschgen ciruela suiza (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Williams pera (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Kräuter hierbas (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Marc grano gastado, Destilería «im Schlössli», Twann CH (42 % Vol.)	2 cl	6.00
Doble ración	+ 2 cl	+ 4.00

Quittessenz aguardiente casera de membrillo, (40 % Vol.)	2 cl	9.50
Calvados Morin (40 % Vol.)	2 cl	8.50
Vieille Prune Morin (41 % Vol.)	2 cl	8.50
Doble ración	+ 2 cl	+ 5.50

SOCIAL MEDIA



síguenos en www.pyri.ch,

