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 16.50
im Sud mit süssem Senf und warmer Brezel (Deutschland) serviert

	klein	gross
Tarte Donostia mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Jamón Serrano (Spanien)	14.50	24.50
Tarte Saragossa (vegan) mit Olivenöl, Antipasti, Zwiebeln, Baumnüssen und Rucola	13.50	22.50
Tarte Toulouse mit Sauerrahm, Cherrytomaten, Zwiebeln, Käse	12.50	21.50
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 Auswahl an 5 Käsen von Jumi aus Boll	100g	17.00
Fleisch-Plättli Auswahl an 4 aufgeschnittenen Fleischsorten von Jumi aus Boll	100g	21.50

☞ 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	5.40	8.00
Pyri Bier Zwickel, Valaisanne (5.4% Vol.)	4.60	5.90	8.90
Zähringer Amber Gurten (5.4 % Vol.)	4.60	6.00	9.10
Grimbergen Blanche Belgisches Weizen-Ale (6.0% Vol.)		6.60	10.30
Saisonbier: Hop House 13 NEU Guinness, Irland (5.0% Vol.)	4.90	6.50	9.80
Guinness Draught Schwarzbier, Irland (4.2% Vol.)		(5.58 dl, 1 Pint)	10.50

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
San Miguel Fresca (4.4 % Vol.) NEU	3.3 dl	7.40
Schneider Weisse (5.4 % Vol.)	5 dl	8.50
Flasche Lager (4.8 % Vol.)	5 dl	8.00

BIER - COCKTAIL

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

OFFENWEINE

Weiss	pro 1 dl	5 dl
Petit Arvine, Rouvinez VS, (Bio)	8.20	40.00
Epesses Potterat, Cully	6.90	33.50
Verdejo Marqués de Càceres,, Spanien	7.30	35.50
Amalaya Valle Calchaqui, Argentinien	7.20	35.00

Rot	pro 1 dl	5 dl
Malbec Valle Calchaqui, Argentinien	7.20	35.00
Goron du Valais, Rouvinez VS	5.10	24.50
Côtes-du-Rhône, Jaboulet Aîné, BIO, Frankreich NEU	7.10	34.50
Rioja, Marqués de Càceres, Spanien	6.90	33.50
Tempranillo Finca Antigua, Spanien	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
Piscine de Rosé, viel Rosé mit viel Eis NEU	>> 2 dl:	9.50

Schaumwein	pro 1 dl	Flasche
¡H! BARCELONA Brut, Cava, BIO, Spanien NEU	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
El Toni 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
NEU **Matcha-Grapefruit** Grüntee-Erfischungsgetränk	3.5 dl	6.20
«Quid» Traubenbrause alkoholfrei, rosé	3.3 dl	6.20
Süssmost (auch als Schorle)	3 dl	5.20
	5 dl	7.50
Marias hausgemachter Eistee	3 dl	5.30
	5 dl	7.70
Rhäzünser 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
Aarewasser (16 % Vol.)	2 cl	7.50
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
	Doppelte Portion	+ 4.00

MENU FRANÇAIS/ENGLISH/ESPAÑOL

APÉRO, SPIRITUOSEN & LONG DRINKS

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 (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
Campari-, Aperol Spritz, Bitter, 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
Zwitsch Cider (6 % Vol.) NEU	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)		+ 4.00

SOMMER-DRINKS «TOUR DU MONDE»

SAISON

Tokyo Raspberry, Pflaumenlikör, Raspberry-Tonic	12.50
Napoli Spritz, Limoncello di Capri, Spumante	12.50
Paris Tonic, Französischer Wein-Gin, Raspberry Tonic	15.00
Lisboa Mule, Beirão, Ginger Beer, Limette	13.00
Torino NO-groni Wermut ohne, Bitter ohne, Gin ohne	13.00
Winterthurer NO-groni Sbagliato Bitter, Vermuth, quid 0,0%	12.50
Berner Spritz "quid" Traubenbrause, Bittersirup 0,0%	8.50

2 x NEU

LIL' LONGDRINKS

JE 3 CL BOOZE PLUS FILLER

NEU

G&T, Gin und Tonic	9.50
Moscow Mule, Vodka, Ginger Beer und Limette	9.50
Orchard Whisky Tonic, Whisky, Apfelsaft und Tonic	9.50
London Mule, Curtain's Gin, Ginger Beer und Limette	9.50

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
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, facebook **oder**

☞ '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!