



DÈS 11H30 JUSQU' À LA FERMENTURE

PETIT FROMAGES D' HEUGEL DE BERNE

Tomme Vaudoise lait de vache	env. 100g	8.50
La Bousse lait de vache	env. 100g	9.50
	env. 200g	17.00
Fromage frais de chèvre en croûte d'herbes	env. 90g	9.50
Brie de chèvre bio	env. 60g	8.50
	env. 120g	15.00

☞ fromages sont servis avec du pain

SAUCISSONS

Une pièce Chorizo (Wegmüller, Berne),	env. 60g	7.00
Duo de saucisse Chorizo (Wegmüller, Berne),	env. 120g	12.50
Duo de saucisse Landjäger (Suisse),	env. 100g	12.50

☞ saucissons sont servies avec du pain

MINI-ASSIETTE

avec Duo de saucisse Landjäger (Suisse), Tomme Vaudoise (lait de vache) et bretzel chaud (Allemagne)	21.50
---	-------

11H30 - 14H00 / 17H00 - 22H00

PLAT CHAUD

Soupe du jour		8.50
Duo de saucisses de porc du Simperl		11.50
avec moutarde à gros grins et pain		
Duo de saucisses blanches		16.50
pochées dans leur bouillon, servies avec moutarde douce et bretzel chaud (Almagne)		
	petite	normale
Tarte flambée «Donostia»	14.50	24.50
à la crème aigre, tomates, roquette, jambon serrano (Espagne)		
Tarte flambée «Saragossa» (vegan)	13.50	22.50
à l'huile d'olive, antipasti, oignons, noix et roquette		
Tarte flambée «Toulouse»	12.50	21.50
à la crème aigre, tomates cerises, oignons, fromage		
	+ lardons	+ 1.50
		+ 2.50

PLAT FROID

Salade mêlée «Pyri»		9.50
Assiette «Pyri» , fromage, charcuterie, antipasti	170g	26.90
Assiette «Chef» ,	230g	38.50
plus de fromages, plus de charcuterie, antipasti		
Assiette de fromages	100g	17.00
sélection de 5 fromages de Jumi, Boll/BE		
Assiette de charcuterie	100g	21.50
sélection de 3 viandes tranchées de Jumi de Boll/BE et jambon serrano (Espagne)		

☞ Les assiettes sont servies avec pommes de terre bouillies, moutarde de figue et pain. La préparation des assiettes peut prendre jusqu'à 30 minutes

BIÈRES PRESSION

	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal Spécial (5.2 % Vol.)	4.30	5.40	8.00
Pyri Bier bière de cave, Valaisanne (5.4% Vol.)	4.60	5.90	8.90
Zähringer ambrée Gurten (5.4 % Vol.)	4.60	6.00	9.10
Grimbergen blanche Bière belge, Ale (6.0% Vol.)		6.60	10.30
Bière de saison: Hop House 13 double houblon, Lager, Irlande (5.0 % Vol.)	4.90	6.50	9.80
Guinness draught Stout, Irlande (4.2% Vol.)		(5.58 dl, 1 Pint)	10.50

BIÈRES EN BOUTEILLE

Feldschlösschen sans alcool	3.3 dl	5.70
Valaisanne sans alcool triple houblonnage	3.3 dl	7.20
Bügel, Feldschlösschen ambrée (4.8 % Vol.)	5 dl	7.90
San Miguel Fresca bière légère (4.4 % Vol.)	3.3 dl	7.40
Schneider Weisse blanche (5.4 % Vol.)	5 dl	8.50
Bouteille de Lager, Cardinal (4.8 % Vol.)	5 dl	8.00

COCKTAIL À LA BIÈRE

«Blüemlete» boisson estivale à la bière, douce et légèrement amère	7.90
Supplément pour les spiritueux sur la bière	+ 4.00

VINS AU VERRE

Blancs	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,, Espagne	7.30	35.50
Amalaya Valle Calchaqui, Argentine	7.20	35.00
Rouges	pro 1 dl	5 dl
Malbec Valle Calchaqui, Argentine	7.20	35.00
Goron du Valais, Rouvinez VS	5.10	24.50
Côtes-du-Rhône , biologique, Jaboulet Aîné, France	7.10	34.50
Rioja , Marqués de Càceres, Espagne	6.90	33.50
Tempranillo Finca Antigua, Espagne	6.80	33.00

Rosés	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 , beaucoup de glaçons et de rosé	>> 2 dl	9.50

Mousseux	pro 1 dl	Flasche
¡H! BARCELONA Brut , biologique, Cava, Espagne	8.50	51.50
Prosecco di Valdobbiadene, Italie	8.50	51.50

EAU AVEC OU SANS GAZ

Eau gazeuse	2 dl	4.10
	3 dl	4.40
	5 dl	6.50
	1 lt	10.50
Eau minérale plat	5 dl	6.50
Eau «Pyri» du robinet	3 dl	2.50



CAFÉ MOKA EFTI & BOISSONS CHAUDES

Café, espresso	4.60
Double espresso	6.70
Café au lait, Cortado	5.20
Cappuccino	5.40
Latte macchiato	6.70
Flat white, Cafe freddo double espresso, lait, glaçons	7.50
Café Pyri avec 2 cl brandy, crème fouettée, sucre	10.50
Coretto, Carajillo avec 2 cl spiritueux	8.00
Kaffee Luz, Kafi fertig avec 2 cl de «Bätzi»	7.50
Thé au rhum 2 cl	8.50
Holdrio tisane d'églantier avec 2 cl de prune	8.50
Thés: assam, verveine, cynorrhodon «Hagebutten», ginger-lemon, menthe «Pfefferminze», fruits «Berner Rose», Long Jing «Grüntee»	4.70
Lait chaud/froid 2 dl	4.10
Ovomaltine / Chocolat chaud/froid	5.20
Supplément crème	+ 1.50
Supplément lait d'avoine	+ 0.70

LIMONADES & BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Zämä limonade vivifiante aux herbes de l'Entlebuch	3.3 dl	6.40
Lola Cola, Lola Bio Limonade Orange	3.3 dl	5.90
Tom's Tonic Water LE tonic bernoise	2 dl	5.90
Le Tribute Tonic Water LE tonic de Barcelone	2 dl	6.20
Le Tribute Ginger Beer sans alcool	2 dl	6.20
El Toni Mate, Cucumis eau de concombre	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 rouge ou bleu	3.3 dl	5.50
Jus de tomate	2 dl	5.90
Jus d'orange	2 dl	5.30
«Quid» boisson gazeuse à base de raisin, rosé	3.3 dl	6.20
Matcha boisson gazeuse avec thé vert et pamplemousse	3.5 dl	6.20
Moût de pomme (également en «Schorle»)	3 dl	5.20
	5 dl	7.50
Thé glacé à la maison	3 dl	5.30
	5 dl	7.70
Limonade de citron au verre	2 dl	4.20
	3 dl	4.90
	5 dl	7.20

DU «SIRUPIER DE BERNE»

Fleur de sureau, mélange des fleurs		
ou cassis (avec eau gazeuse ou eau plat)	3 dl	4.90
	5 dl	7.40

☞ Vous pouvez également le déguster chaud (environ 2,5 dl)

LIQUEURS

Ingwerer Peppe, Berne (24 % Vol.)	2 cl	7.50
Aarewasser "l'eau du fleuve Aar" (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
Double portion		+ 4.00

BONS D'ACHAT

Commandez des bons sur www.pyri.ch ou



APÉRO & COCKTAILS APÉRITIF

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
Vin blanc «gespritzt»	1 + 1 dl	8.00
Aperol Spritz , Aperol, vin mousseux, eau minérale		11.50
Campari Spritz , Campari, vin mousseux, eau minérale		11.50
Hugo , fleur de sureau, vin mousseux, citron verte, menthe		11.50
Blanc Cassis	1 dl	7.50
Pastis (45 % Vol.)	4 cl	9.00
Zwitsch Cider (6 % Vol.)	33 cl	8.00
Supplément boissons sucrées	par bouteille	+ 4.00

GIN & TONIC

Gin Bombay Sapphire (Angleterre, 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 (Espagne, 42.7 % Vol.)	4 cl	13.50
Gin Le Tribute (Espagne, 43 % Vol.)	4 cl	11.50
G' Vine, Gin Floraison (France, 40 % Vol.)	4 cl	12.50
Tanqueray, Rangpur Gin (Angleterre, 41.3 % Vol.)	4 cl	12.50
Berliner Brandstifter (Allemagne, 43.3 % Vol.)	4 cl	13.50
Supplément Tonic (Schweppes, Le Tribute ou Tom's)		+ 4.00

BOISSONS D'ÉTÉ «TOUR DU MONDE»

Lisboa Mule , Beirão, ginger beer, citron verte	13.00
Paris Tonic , gin, raspberry tonic	15.00
Napoli Spritz , Limoncello di Capri, vin mousseux	12.50
Tokyo Raspberry , liqueur de prune, raspberry tonic	12.50
Torino NO-groni , Vermouth, Bitter, gin, 0.0% alcool	13.00
NO-groni Sbagliato , Vermouth, Bitter, "quid", 0.0% alcool	12.50
PYRI-SPRITZ Bernoise , "quid", sirop d'amertume, 0.0% alcool	9.50

LIL' LONGDRINKS MIGNON! 3 CL BOOZE CHAQUE PLUS FILLER

G&T gin, tonic	9.50
Moscow Mule vodka, ginger beer, citron vert	9.50
Orchard Whisky Tonic whisky, jus de pomme, tonic	9.50
London Mule gin, ginger beer, citron vert	9.50

EAU-DE-VIE

Bätzi fruits à pépin (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Pflümli prune (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Kirsch cerise (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Zwetschgen prune suisse (37.5 % Vol.)	2 cl	5.50
Williams poire (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Kräuter herbes (40 % Vol.)	2 cl	5.50
Marc Distillerie «im Schössli», Twann (42 % Vol.)	2 cl	6.00
Double portion	+ 2 cl	+ 4.00
Calvados Morin (40 % Vol.)	2 cl	8.50
Vieille Prune Morin (41 % Vol.)	2 cl	8.50
Double portion	+ 2 cl	+ 5.50

SOCIAL MEDIA

Suivez-nous sur www.pyri.ch,



ou

