

– CAFE DES PYRENEES –
BAR & RESTAURANT

KAFFEE MOKA EFTI & WARME GETRÄNKE



Kaffee, Espresso		4.40
Doppelter Espresso		6.40
Schale, Cortado		4.90
Cappuccino		5.20
Latte Macchiato		5.90
Cafe Freddo doppelter Espresso, Milch, Eis		6.90
Café Pyri mit 2 cl Brandy Soberano, Schlagrahm, Zucker		10.50
Coretto, Carajillo mit 2 cl Spirituose		7.50
Kaffee Luz, Kafi fertig mit 2 cl Bätzi		7.00
Tee Rum 2 cl		8.00
Grogerer mit Holundersirup, 2cl Ingwerer, Zitrone, Teewasser		8.00
Holdrio Hagebuttentee mit 2 cl Zwetschgen		8.00
Tee Assam, Verveine, Hagebutte, Pfefferminze, Früchte, Long Jing		4.40
Milch warm/kalt	2 dl	3.90
Ovo / Schoggi warm/kalt		4.50
	Zuschlag Rahm	+1.50

WASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE



Wasser mit Kohlensäure	2 dl	3.90
	3 dl	4.20
	5 dl	6.00
	1lt	9.50
Wasser ohne Kohlensäure	5 dl	6.00
Pyriwasser	3 dl	2.00

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

SÜSSGETRÄNKE & SÄFTE



Gazosa Mirtillo	3.5 dl	5.50
Zobo Sorrel	2.75 dl	5.50
Lola Cola, Lola Bio Limonade Orange	3.3 dl	5.50
Tom's Tonic Water das Berner Tonic	2 dl	5.50
Le Tribute Tonic Water das Barcelona Tonic	2 dl	5.50
Le Tribute Ginger Beer	2 dl	5.50
Ginger Ale Fever Tree	2 dl	5.50
Club Mate, Cucumis Gurkenwasser	3.3 dl	5.50
Tonic, Bitter Lemon, Chinotto, Sanbitter	2 dl	5.30
Coca Cola, Cola Zero	3.3 dl	5.30
Rivella rot oder blau	3.3 dl	5.30
Tomatensaft	2 dl	5.50
Orangensaft	2 dl	4.50
Süssmost (auch als Schorle)	3 dl	4.90
	5 dl	6.90
Marias hausgemachter Eistee	3 dl	4.90
	5 dl	6.90
Rhazünser Citro	3 dl	4.60
	5 dl	6.60

VOM SIRUPIER DE BERNE



Holunderblüten, Blüemli		
oder Cassis (mit Mineralwasser)	3 dl	4.70
	5 dl	6.00

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

BIER VOM FASS



	2 dl	3 dl	5 dl
Cardinal Spezial (5.2 % Vol.)	4.20	5.00	6.90
Pyri Bier Zwickel, Valaisanne (5.4% Vol.)	4.40	5.30	7.80
Saisonbier: Weihnachtsbier Feldschlösschen, (5.5% Vol.)	4.40	5.40	7.90
Grimbergen blanche Belgisches Ale (6.0% Vol.)		6.30	9.80

BIER AUS DER FLASCHE



Feldschlösschen alkoholfrei	3 dl	5.30
Bügel Feldschlösschen (4.8 % Vol.)	5 dl	6.70
Dunkle Perle Feldschlösschen (5.5 % Vol.)	3.3 dl	6.00
San Miguel (5.4 % Vol.)	3.3 dl	5.60
Schneider Weisse (5.4 % Vol.)	5 dl	7.60
Flasche Lager (4.8 % Vol.)	5 dl	5.70

BIER-COCKTAIL



« Blüemlete » Sommerfrischer, süss-herber Bier-Drink	7.60
---	------

– CAFE DES PYRENEES –
BAR & RESTAURANT

APÉRO, SPIRITUOSEN & LONG DRINKS



Martini bianco (15 % Vol.)	4 cl	7.00
Campari (23 % Vol.)	4 cl	7.00
Cynar (16.5 % Vol.)	4 cl	7.00
Suze (20 % Vol.)	4 cl	7.00
Suze Tonic		9.50
Appenzeller (29 % Vol.)	4 cl	7.00
Fernet Branca (35 % Vol.)	4 cl	7.00
Averna (29% Vol.)	4 cl	7.00
Gespritzter Weisswein	1 + 1 dl	7.00
Aperol Spritz , Aperol, Schaumwein, Mineral, Eis		11.50
Hugo , Holunderblüten, Schaumwein, Zitrone, Minze		11.50
Ingo , Ingwerer, Schaumwein, Zitrone, Minze		11.50
Blanc Cassis	1 dl	7.00
Pastis (45 % Vol.)	4 cl	9.00
Zobo Cider (6 % Vol.)	27.5 cl	8.00

Vodka Absolut (40 % Vol.)	4 cl	9.00
Havana Club 3 Años (40 % Vol.)	4 cl	9.00
Coruba Rum , N.P.U. (40 % Vol.)	4.cl	11.00

+ 4.00 pro Süßgetränkzusatz

– CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

GIN & TONIC



Gin Bombay Sapphire (England, 40 % Vol.)	4 cl	9.00
Der Klassiker: etwas Wachholder, feine Citrus- und Beerennoten. Mit Schweppes Tonic:		
Ojo de Agua, Dry Gin Dieter Meier (CH, 43 % Vol.)	4 cl	13.00
Kräftig und kräutrig, ein Gin für stramme Kerle. Mit Le Tribute Tonic:		
Turicum, N° 3 Dry Gin Small Batch (CH, 41.5 % Vol.)	4 cl	13.00
Der geschmeidige Zürcher erinnert an Lavendel und Aprikosen. Mit Le Tribute Tonic:		
Gin Mare (Spanien, 42.7 % Vol.)	4 cl	13.00
Ein mediterraner Hingucker mit Rosmarin, Oliven, Basilikum und Thymian. Mit Le Tribute Tonic:		
Gin Le Tribute (Spanien, 43 % Vol.)	4 cl	11.00
Sechs Zitrusfrüchte machen diesen Barcelona-Gin zum Sommerbegleiter schlechthin. Mit Le Tribute Tonic:		
G' Vine, Gin Floraison (Frankreich, 40 % Vol.)	4 cl	12.00
Aus Wein gemacht umgarnt uns der Gallier mit Blumen und leicht herben Kräutern. Mit Schweppes Tonic:		
Tanqueray, Rangpur Gin (England, 41.3 % Vol.)	4 cl	12.00
So schön kann Gin Tonic sein: Früchte ohne Ende, schmelzig bis hin zur Suchtgefahr! Mit Le Tribute Tonic:		
Berliner Brandstifter (Deutschland, 43.3 % Vol.)	4 cl	13.00
Der Name ist Programm: strotzt vor Kraft, ist frisch und knackig. Mit dem Berner Tom's Tonic:		

☞ Mit Hämpus Empfehlung: Jeder Gin kann auch als «Gin Buck» mit
Fever Tree Ginger Ale genossen werden.

— CAFE DES PYRENEES —
BAR & RESTAURANT

TENNESSEE WHISKEYS & SCOTCH WHISKIES



	2 cl	4 cl
Jack Daniels (40 % Vol.), Ballantine's (40 % Vol.)	6.50	11.00
Oban 14 years old (43 % Vol.)	8.50	14.00
Lagavulin 16 years old (43 % Vol.)	9.00	15.00

BRÄNDE



Kernobst (40 % Vol.)	2 cl	5.00
Pflümli (37.5 % Vol.)	2 cl	5.00
Kirsch (37.5 % Vol.)	2 cl	5.00
Zwetschgen (37.5 % Vol.)	2 cl	5.00
Williams (40 % Vol.)	2 cl	5.00
Kräuter (40 % Vol.)	2 cl	5.00
Marc Brennerei im Schössli, Twann (42 % Vol.)	2 cl	5.00
Doppelte Portion	4 cl	+ 3.50
Calvados Morin (40 % Vol.)	2 cl	8.00
Vieille Prune Morin (41 % Vol.)	2 cl	8.00
Doppelte Portion	4 cl	+ 5.00

— CAFE DES PYRENEES —

BAR & RESTAURANT

BRANDYS & COGNAC



Brandy Soberano (36 % Vol.)	2 cl	5.50
Osborne Veterano (30 % Vol.)	2 cl	5.50
Carlos I (40 % Vol.)	2 cl	7.50
Cognac Martell (40 % Vol.)	2 cl	8.00
Vecchia Romagna (38 % Vol.)	2 cl	5.50
Doppelte Portion	4 cl	+ 4.00

SHERRYS



Fino very old Don José Maria (15 %Vol.)	4 cl	6.50
	1 dl	9.50
Amontillado very old Don José Maria (20 %Vol.)	4 cl	7.00
	1 dl	9.90

LIQUEURS



Ingwerer Peppe, Lorraine, Bern (24 % Vol.)	2 cl	7.50
Amaretto (28 % Vol.)	2 cl	7.00
Baileys (17 % Vol.)	2 cl	7.00
Jägermeister (35 % Vol.)	2 cl	7.00
Sambuca (40 % Vol.)	2 cl	7.00
Pacharàn Puravieja (25 % Vol.)	4 cl	6.50
Doppelte Portion		+ 4.00

— CAFE DES PYRENEES —
BAR & RESTAURANT

OFFENWEINE



WEISS	pro 1 dl	5 dl
Mont sur Rolle AOC, Cave des Moines	4.90	23.50
Epesses Potterat, Cully	5.90	28.50
Verdejo Tresolmos, Spanien	6.70	32.50
Amalaya Valle Calchaqui, Argentinien	6.40	31.00

ROT	pro 1 dl	5 dl
Navarra tinto	4.70	22.50
Goron du Valais	4.50	21.50
Les Ammonites, Mas du Soleilla La Clape, Languedoc, Bio	7.00	34.00
Rioja , Lopez de Haro, DOC	6.90	33.50
Tempranillo Finca Antigua	5.90	28.50

ROSÉ	pro 1 dl	5 dl
Navarra Clarete	4.70	22.50
Œil de Perdrix , Orsat, Martigny	5.30	25.50

SCHAUMWEIN		
Perelada Reserva Cava, Spanien	1 dl	8.00
Prosecco di Valdobbiadene, Italien	1 dl	8.50

– CAFE DES PYRENEES –
BAR & RESTAURANT

FLASCHENWEINE WEISS



Petite Arvine AOC, «Maître de Chais» 2017	65.00
Provins Sion, Madeleine Gay	
Epesses Grand Cru 2018	40.00
Chasselas, Potterat, Lavaux, Waadtland	
Bergerie de l'Hortus 2016	51.00
Pic Saint Loup, Languedoc, Frankreich	
Tresolmos Verdejo 2018	47.00
Bodegas Garciarevalo, Rueda, Spanien	
Blanco Amalaya de Altura 2017	45.00
Bodega Amalaya, Valle Calchaqui, Argentinien	

FLASCHEN SCHAUMWEINE



Perelada Reserva Cava, Spanien	48.00
Prosecco di Valdobbiadene, Italien	51.50
Taittinger brut Réserve, Champagne AOC	87.50
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	

– **CAFE DES PYRENEES** –
BAR & RESTAURANT

FLASCHENWEINE ROT



Humagne Rouge «Le Rhyton d'Or» 2014	59.00
Jean Jacques Defayes, Wallis AOC	
Merlot Cresperino, D.O.C. 2016	55.00
Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, Tessin	
Valpolicella Ripasso «Semonte Alto» 2013/14	57.50
Rondinella, Molina, Corvina, Venturini, Valpolicella Ripasso, Verona	
Mas du Soleilla «Terre du Vent» 2011	66.00
Merlot, Cabernet Franc, Derungs & Wildbolz, La Clape, Languedoc	
Domaine de l'Hortus Pic Saint Loup 2015/16	66.00
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Vaflaunes, Languedoc	
Aalto, D.O. 2014	89.00
Tinto Cosecha, Tempranillo, Bodegas Alto, Ribera del Duero	
Les Ammonites Mas du Soleilla 2016	47.00
Grenache, Syrah, Wildbolz, La Clape, Languedoc	
Rioja Crianza DOC 2016	48.50
Lopez de Haro, Rioja	
Amalaya Tinto de Gran Corte 2016	51.00
Cabernet Sauvignon, Malbec, Hess, Salta, Argentinien	
Finca Antigua DO 2014/15	42.50
Tempranillo, La Mancha, Spanien	
3 Fincas Crianza 2014/15	49.50
Garnacha, Cariñena, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	
