

**— CAFE DES PYRENEES —**

SPEISEN & GETRÄNKE

# — CAFE DES PYRENEES —

BAR & RESTAURANT

---

## KLEINE KARTE

AB 11:30 BIS BETRIEBSENDE



<b>Pyri-Plättli</b>	170g	24.90
Chäs, Fleisch, Antipasti		
<b>Stück Chorizo</b> ca. 60g		7.00
<b>Päärli Chorizo</b> ca. 120g		12.50
<b>Marinierte Oliven aus dem Holzzuber</b>	pro 100g	8.00
<b>Portion Sardinen</b> (Marokko) 88g,	mit Brot	8.50
<b>Laugnbrezel natur</b>		4.00
<b>Laugnbrezel mit Sauce</b>	süsser Senf oder Curry-Mayo	5.50
<b>Sauce supplement</b>	süsser Senf oder Curry-Mayo	1.50
<b>Tomme Vaudoise</b> Kuhmilch	ca. 100g	8.50
<b>La Bousse</b> Kuhmilch	ca. 100g	9.50
	ca. 200g	17.00
<b>Ziegenfrischkäse im Kräutermantel</b>	ca. 90g	9.50
<b>Geiss-Brie</b> Ziege, Bio	ca. 60g	8.50
	ca. 120g	15.00
<b>Pyri-Plättli, Chorizo, Oliven und Käsli mit Brot serviert</b>		

---

Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch.  
Die wenigen Ausnahmen und der Fisch sind deklariert.

's het, solange's het: Alles ist erhältlich, wie es der Vorrat erlaubt.

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

TÄGLICH 11:30 – 14:00 / 17:00 – 22:00

SA 11:30 – 22:00 / SO 12:30 – 19:00

## FLEISCH- & KÄSEPLÄTTLI



<b>Pyri-Plättli</b>	170g	24.90
Chäs, Fleisch, Antipasti		
<b>Chef-Plättli</b>	230g	36.50
meh Chäs, meh Fleisch, Antipasti		
<b>Chäs-Plättli</b>	100g	17.00
Auswahl an 5 Käsesorten von Jumi aus Boll/BE		
<b>Fleisch-Plättli</b>	100g	20.50
Auswahl an 4 aufgeschnittenen Fleischsorten vom <b>Omoso-Jungrind</b> , Jumi aus Boll/BE		
<b>Jamón Serrano-Plättli</b>	80g	19.50
Spanischer Rohschinken vom Schwein		
🍷 Geschnittenes Fleisch und Käse wird mit Gschwelti, Feigensenf und Brot serviert		

---

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER



<b>Pyris gemischter Blattsalat</b>	9.50
<b>Tagessuppe</b>	8.50

---

🍷 Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch.  
Die wenigen Ausnahmen und der Fisch sind deklariert

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

TÄGLICH 11:30 – 14:00 / 17:00 – 22:00

SA 11:30 – 22:00 / SO 12:30 – 19:00

## TARTES AUS DEM OFEN



	klein	gross
<b>Tarte Donostia</b> mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Jamón Serrano (Spanien)	12.50	22.50
<b>Tarte Saragossa</b> (vegan) mit Olivenöl, Antipasti, Zwiebeln, Baumnüssen und Rucola	11.50	20.50
<b>Tarte Toulouse</b> mit Cherrytomaten, Zwiebeln, Käse	10.50	19.50
+ Speck	+ 1.50	+2.50

---

## WÜRSTLI



<b>Päärli Schweinswürstli vom Simperl</b> mit körnigem Senf ☞ mit Brot serviert	10.50
<b>Päärli Weisswürste vom Grunder</b> im Sud serviert, dazu süsser Senf und warmer Brezel	15.50

---

☞ Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch.  
Die wenigen Ausnahmen und der Fisch sind deklariert.

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

## KAFFEE MOKA EFTI & WARME GETRÄNKE



<b>Kaffee, Espresso</b>		4.40
<b>Doppelter Espresso</b>		6.40
<b>Schale, Cortado</b>		4.90
<b>Cappuccino</b>		5.20
<b>Latte Macchiato</b>		5.90
<b>Flat White, Cafe Freddo</b>	doppelter Espresso, Milch, Eis	6.90
<b>Café Pyri</b>	mit 2 cl Brandy Soberano, Schlagrahm, Zucker	10.50
<b>Coretto, Carajillo</b>	mit 2 cl Spirituose	7.50
<b>Kaffee Luz, Kafi fertig</b>	mit 2 cl Bätzi	7.00
<b>Schoggi-Chartreuse</b>	Heisse Schoggi, 2cl Chartreuse	9.50
<b>Tee Rum</b>	2 cl	8.00
<b>Grogerer</b>	mit Ingwerer, Holundersirup, Zitrone, Teewasser	8.50
<b>Holdrio</b>	Hagebuttentee mit 2 cl Zwetschgen	8.00
<b>Tee</b>	Assam, Verveine, Hagebutte, Pfefferminze, Früchte, Long jing	4.40
<b>Milch</b>	warm/kalt 2 dl	3.90
<b>Ovo / Schoggi</b>	warm/kalt	4.50
	Zuschlag Rahm	+1.50
	Zuschlag Hafermilch	+0.60

---

## WASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE



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

---

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

## SÜSSGETRÄNKE & SÄFTE



<b>Aare Südhang</b> Dinkel Bell, Mandel & Gretchen	3.3 dl	5.50
<b>Zobo</b> Sorrel	2.75 dl	5.50
<b>Lola Cola, Lola Bio Limonade</b> Orange	3.3 dl	5.50
<b>Tom's Tonic Water</b> das Berner Tonic	2 dl	5.50
<b>Le Tribute Tonic Water</b> das Barcelona Tonic	2 dl	5.50
<b>Le Tribute Ginger Beer</b> alkoholfrei	2 dl	5.50
<b>Club Mate, Cucumis</b> Gurkenwasser	3.3 dl	5.50
<b>Tonic, Bitter Lemon, Chinotto</b>	2 dl	5.30
<b>Sanbitter</b>	1 dl	5.30
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	3.3 dl	5.30
<b>Rivella rot oder blau</b>	3.3 dl	5.30
<b>Tomatensaft</b>	2 dl	5.50
<b>Orangensaft</b>	2 dl	4.50
<b>Süssmost</b> (auch als Schorle)	3 dl	4.90
	5 dl	6.90
<b>Marias hausgemachter Eistee</b>	3 dl	4.90
	5 dl	6.90
<b>Rhazünser Citro</b>	3 dl	4.60
	5 dl	6.60

---

## VOM SIRUPIER DE BERNE



<b>Holunderblüten, Blüemli</b>		
<b>oder Cassis</b> (mit Mineralwasser)	3 dl	4.70
	5 dl	6.00

---

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

## BIER VOM FASS



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

---

## BIER AUS DER FLASCHE



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

---

## BIER-COCKTAIL



« <b>Blüemlete</b> » Sommerfrischer, süss-herber Bier-Drink	7.60
---	------

---

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

## APÉRO, SPIRITUOSEN & LONG DRINKS



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

---

## HOT DRINKS



<b>Grogerer</b> Ingwerer, Holundersirup, Zitrone, Teewasser	8.50
<b>Porto Jerez Caliente</b> Porto rot oder weiss, Sherry, Teewasser	8.50
<b>Hot Negroni</b> Gin, Vermouth, Campari, Teewasser	13.00
<b>Gin Hotic</b> Gin, Tonic Sirup, Teewasser	13.00
<b>Schoggi-Chartreuse</b> heisse Schoggi, 2cl Chartreuse	9.50

---



# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

## GIN & TONIC



<b>Gin Bombay Sapphire</b> (England, 40 % Vol.)	4 cl	9.00
Der Klassiker: etwas Wachholder, feine Citrus- und Beerennoten. Mit Schweppes Tonic:		
<b>Ojo de Agua, Dry Gin Dieter Meier</b> (CH, 43 % Vol.)	4 cl	13.00
Kräftig und kräutrig. Ein Gin für Geniesser, die es stramm mögen. Mit Le Tribute Tonic:		
<b>Turicum, N° 3 Dry Gin Small Batch</b> (CH, 41.5 % Vol.)	4 cl	13.00
Der geschmeidige Zürcher erinnert an Lavendel und Aprikosen. Mit Le Tribute Tonic:		
<b>Gin Mare</b> (Spanien, 42.7 % Vol.)	4 cl	13.00
Ein mediterraner Hingucker mit Rosmarin, Oliven, Basilikum und Thymian. Mit Le Tribute Tonic:		
<b>Gin Le Tribute</b> (Spanien, 43 % Vol.)	4 cl	11.00
Sechs Zitrusfrüchte machen diesen Barcelona-Gin zum Sommerbegleiter schlechthin. Mit Le Tribute Tonic:		
<b>G' Vine, Gin Floraison</b> (Frankreich, 40 % Vol.)	4 cl	12.00
Aus Wein gemacht umgarnt uns der Gallier mit Blumen und leicht herben Kräutern. Mit Schweppes Tonic:		
<b>Tanqueray, Rangpur Gin</b> (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:		
<b>Berliner Brandstifter</b> (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  
Le Tribute Ginger Beer genossen werden.

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

## TENNESSEE WHISKEYS & SCOTCH WHISKIES



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

---

## BRÄNDE



<b>Kernobst</b> (40 % Vol.)	2 cl	5.00
<b>Pflümli</b> (37.5 % Vol.)	2 cl	5.00
<b>Kirsch</b> (37.5 % Vol.)	2 cl	5.00
<b>Zwetschgen</b> (37.5 % Vol.)	2 cl	5.00
<b>Williams</b> (40 % Vol.)	2 cl	5.00
<b>Kräuter</b> (40 % Vol.)	2 cl	5.00
<b>Marc</b> Brennerei im Schössli, Twann (42 % Vol.)	2 cl	5.00
Doppelte Portion	4 cl	+ 3.50
<b>Quittessenz</b> (Quittenbrand Pyri, 40 % Vol.)	2 cl	9.50
<b>Calvados</b> Morin (40 % Vol.)	2 cl	8.00
<b>Vieille Prune</b> Morin (41 % Vol.)	2 cl	8.00
Doppelte Portion	4 cl	+ 5.00

---

## SHAKE AWAY



<b>Negroni</b> , auch zum Mitnehmen!	13.00
--------------------------------------	-------

---

# — CAFE DES PYRENEES —

BAR & RESTAURANT

---

## BRANDYS & COGNAC



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

---

## SHERRYS



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

---

## LIQUEURS



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

---

# — CAFE DES PYRENEES —

BAR & RESTAURANT

---

## OFFENWEINE



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

---

ROT	pro 1dl	5dl
<b>Goron</b> du Valais	4.50	21.50
<b>Malbec</b> , Valle Calchaqui, Argentinien	6.60	32.00
<b>Les Ammonites, Mas du Soleilla</b> La Clape, Languedoc, Bio	7.00	34.00
<b>Rioja</b> , Marqués de Cáceres, DOC	6.90	33.50
<b>Tempranillo</b> Finca Antigua	5.90	28.50

---

ROSÉ	pro 1dl	5dl
<b>Navarra Clarete</b>	4.70	22.50
<b>Ceil de Perdrix</b> , Orsat, Martigny	5.30	25.50

---

## SCHAUMWEIN

<b>Perelada Reserva *STARS*</b> Cava, Spanien	1dl	8.50
<b>Prosecco</b> di Valdobbiadene, Italien	1dl	8.50

---

# – CAFE DES PYRENEES –

BAR & RESTAURANT

---

## FLASCHENWEINE WEISS



<b>Petite Arvine AOC, «Maître de Chais» 2019</b>	65.00
Provins Sion, Madeleine Gay	
<b>Epesses Grand Cru 2019/20</b>	40.00
Chasselas, Potterat, Lavaux, Waadtland	
<b>Bergerie de l'Hortus 2019</b>	51.00
Pic Saint Loup, Languedoc, Frankreich	
<b>Tresolmos Verdejo 2020</b>	47.00
Bodegas Garciarevalo, Rueda, Spanien	
<b>Blanco Amalaya de Altura 2020</b>	47.00
Bodega Amalaya, Valle Calchaqui, Argentinien	

---

## FLASCHEN SCHAUMWEINE



<b>Perelada Reserva *STARS* 2017</b> Cava, Spanien	51.50
<b>Prosecco</b> di Valdobbiadene, Italien	51.50
<b>Taittinger brut Réserve, Champagne AOC</b>	87.50
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	

---

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

---

**FLASCHENWEINE ROT**



<b>Humagne Rouge «Le Rhyton d'Or» 2017</b>	59.00
Jean Jacques Defayes, Wallis AOC	
<b>Merlot Cresperino, D.O.C. 2016</b>	55.00
Tenuta Bally & von Teufenstein, Vezia, Tessin	
<b>Valpolicella Ripasso «Semonte Alto» 2016</b>	57.50
Rondinella, Molina, Corvina, Venturini, Valpolicella Ripasso, Verona	
<b>Mas du Soleilla «Terre du Vent» 2011</b>	66.00
Merlot, Cabernet Franc, Derungs & Wildbolz, La Clape, Languedoc	
<b>Domaine de l'Hortus Pic Saint Loup 2019</b>	66.00
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Vaflaunes, Languedoc	
<b>Aalto, D.O. 2018</b>	89.00
Tinto Cosecha, Tempranillo, Bodegas Alto, Ribera del Duero	
<b>Les Ammonites Mas du Soleilla 2016</b>	47.00
Grenache, Syrah, Wildbolz, La Clape, Languedoc	
<b>Rioja Crianza DOC 2017</b>	48.50
Marqués de Càceres, Rioja	
<b>Amalaya Tinto de Gran Corte 2016</b>	51.00
Cabernet Sauvignon, Malbec, Hess, Salta, Argentinien	
<b>Amalaya Malbec 2020</b>	46.50
Vino Tinto, Hess, Salta, Argentinien	
<b>Finca Antigua DO 2017</b>	42.50
Tempranillo, La Mancha, Spanien	

---

# — CAFE DES PYRENEES —

BAR & RESTAURANT

---

## FANARTIKEL



<b>Becherglas</b> , 2 dl, 3 dl oder 5 dl geeicht	pro Stück	3.00
	pro 6er Pack	16.00
<b>Chübeli</b> , 3 dl geeicht	pro Stück	4.00
	pro 6er Pack	21.00
<b>Weissbiertglas</b> , 3 dl geeicht	pro Stück	4.00
	pro 6er Pack	21.00
<b>Weissbiertglas</b> , 5 dl geeicht	pro Stück	5.00
	pro 6er Pack	26.00
<b>Pyri-Gurt</b> von Street Belt	pro Stück	139.00

---

## FREUDE SCHENKEN



**Pyri-Gutscheine** unter [www.pyri.ch](http://www.pyri.ch)

---

☞ 's het, solang's het: Alles ist erhältlich, wie es der Vorrat erlaubt.

☞ Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.