

– 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		klein	gross
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		14.50	24.50
mit Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Jamón Serrano (Spanien)			
Tarte Saragossa	(vegan)	13.50	22.50
mit Olivenöl, Antipasti, Zwiebeln, Baumnüssen und Rucola			
Tarte Toulouse		12.50	21.50
mit Sauerrahm, Cherrytomaten, Zwiebeln, Käse			
	mit Speck	+ 1.50	+2.50
KALTES			
▼			
Pyris gemischter Blattsalat			9.50
Picañha:	Kaltgeschnittener Rindshuftdeckel,		
	serviert mit Salat und geschwellten Kartoffeln		24.50
Pyri-Plättli,	Chäs, Fleisch, Antipasti	170g	26.90
Chef-Plättli,	wie Pyri-Plättli, aber:	230g	38.50
meh Chäs, meh Fleisch, Antipasti			
Chäs-Plättli		100g	17.00
Auswahl an 5 Käsen von Jumi aus Boll			
Fleisch-Plättli		100g	21.50
Auswahl an 4 aufgeschnittenen Fleischsorten von Jumi aus Boll			
☞ 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	5.30
			7.80
Pyri Bier	Zwickel,	4.60	5.90
Valaisanne (5.4% Vol.)			
			8.90
Zähringer Amber		4.60	5.90
Gurten (5.4 % Vol.)			
			8.90
Grimbergen blanche		6.60	10.30
Belgisches Weizen-Ale (6.0% Vol.)			
Saisonbier: Guinness draught	(5.58 dl, 1 Pint)		10.50
Schwarzbier, Irland (4.2% Vol.)			

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
Dunkle Perle Feldschlösschen	(5.5 % Vol.) 3.3 dl	6.30
Schneider Weisse	(5.4 % Vol.) 5 dl	8.50
Flasche Lager	(4.8 % Vol.) 5 dl	7.80

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 Roussillon Villages,	H&B 8.30	40.50
Maury, Frankreich		
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

Schaumwein	pro 1 dl	Flasche
Perelada Reserva STARS	Cava, Spanien 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

– 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
«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
Rhazünser 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
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
Gespitzter Weisswein 1 + 1 dl	8.00
Aperol Spritz, Aperol, Schaumwein, Mineral, Eis	11.50
Campari Spritz, Campari, 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.) 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), Ginger Beer Le Tribute	+4.00

SOMMER DRINKS

Lisboa Mule, Beirão, Ginger Beer, Limette	13.00
Paris Tonic, Gin, Raspberry Tonic	15.00
Napoli Spritz, Limoncello di Capri, Spumante	12.50
Pimm’s Spritz, Pimm’s N° 1, Spumante, Erdbeere	12.50
Tokyo Raspberry, Pflaumenlikör, Raspberry Tonic	12.50
Barcelona Delight Roter Wermuth, Ginger Beer	13.00
Berner PYRI-SPRITZ “quid” (Traubenbrause), Kräuterbitter, 0.0%	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 Schössli, Twann (42 % Vol.) 2 cl	6.00
Doppelte Portion 4 cl	+ 4.00

Quittessenz (Quittenbrand Pyri, 40 % Vol.) 2 cl	9.50
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,



oder

