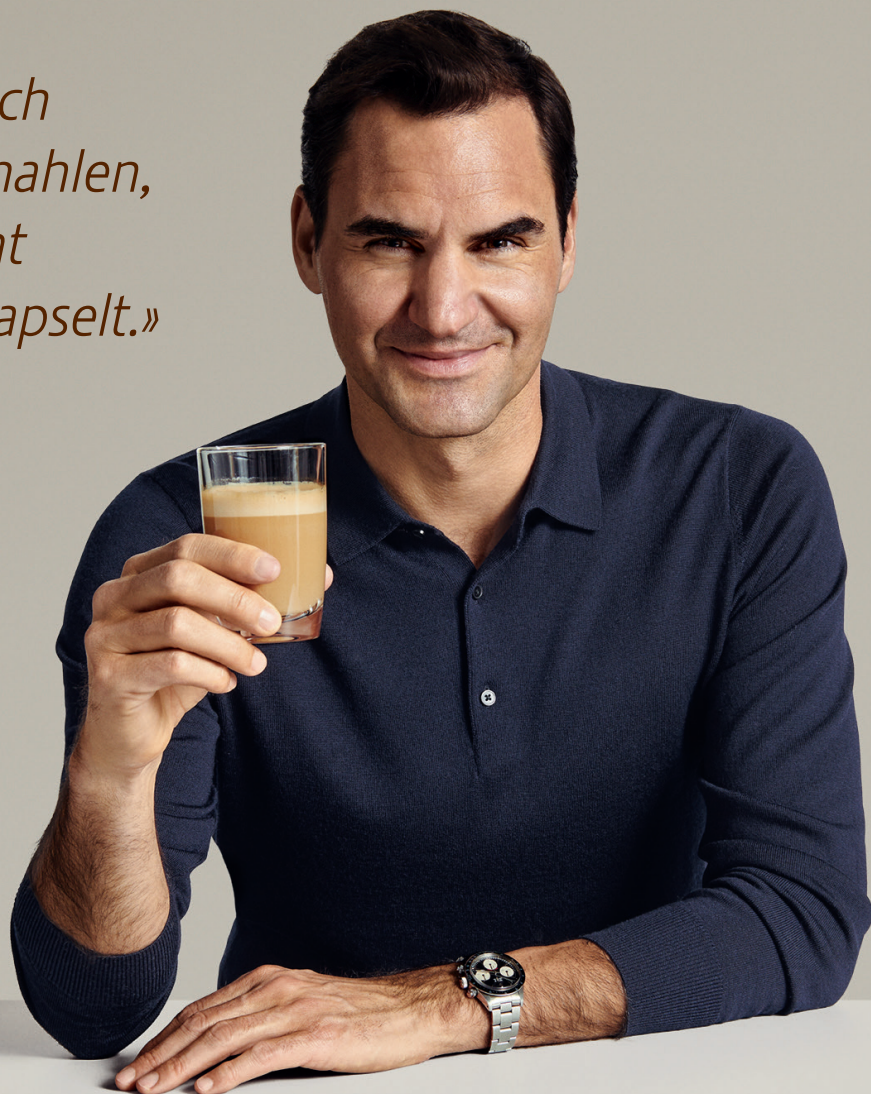




KAFFEEKARTE

«Frisch
gemahlen,
nicht
gekapselt.»



... mit meinen
Empfehlungen
R.F.

Special

Winter Chai Macchiato _____ 7.50 CHF

Sanfter Gewürzzauber für wärmende Momente.



Kreationen – Cold Brew

Cold Brew Red Cool _____ 7.00 CHF

Cold Brew Espresso mit Sanbittèr und Orangenscheibe

x Cold Brew Lemon _____ 7.00 CHF

Cold Brew Espresso mit Zitronensirup und Mineralwasser

Cold Brew Swiss Coffee _____ 7.00 CHF

Cold Brew Kaffee mit Rivella

Kreationen – Sweet Foam

Sweet Honey Latte _____ 6.50 CHF

Sweet Latte macchiato mit Honig und einem Hauch Vanille

Sweet Amaretto _____ 6.50 CHF

Sweet Cortado mit einem Hauch Amaretto

Sweet Cinnamon _____ 6.50 CHF

Sweet Cortado mit Zimtzuckermischung und einem Hauch Zimtsirup



x unbedingt
probieren

Kreationen Hot Brew

☞ Chai Latte _____ 6.50 CHF

Chai-Tee-Sirup mit kaltem oder warmem Milchschaum

Flat Lemon _____ 6.50 CHF

Flat White mit einem Hauch Zitrone

Pepresso _____ 6.00 CHF

Espresso mit Schokolade und Vierfruchtpfeffer

Kreationen mit Alkohol

Espresso Martini _____ 9.00 CHF

Espresso mit Wodka (2 cl, 40 % Vol.) und Kaffeelikör (2 cl, 20 % Vol.)

Irish Coffee _____ 9.50 CHF

Der Klassiker: Kaffee mit Whisky und einer Sahnehaube (4 cl, 40 % Vol.)

Latte macchiato Amaretto _____ 9.00 CHF

Espresso, heisse Milch und Milchschaum, verfeinert mit Amaretto (4 cl, 28 % Vol.)

Latte macchiato Baileys _____ 9.00 CHF

Espresso, heisse Milch und Milchschaum, verfeinert mit Baileys (4 cl, 17 % Vol.)

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von Spirituosen unter 18 Jahren.
Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.



☞ mein Tipp

Klassiker Hot or Cold

Wählen Sie Spezialitäten mit Milch zwischen unseren verführerischen Aromen aus:
Vanille, Caramel, Schokolade, Haselnuss, Amaretto oder Irish Cream (Aufpreis 0.50 CHF).

Espresso ❄️	_____	5.00 CHF
Doppelter Espresso ❄️	_____	7.20 CHF
Café crème ❄️	_____	5.00 CHF
Americano ❄️	_____	5.00 CHF
Lungo ❄️	_____	5.00 CHF
Long Black ❄️	_____	5.00 CHF
Espresso macchiato ❄️ S	_____	5.50 CHF
✕ Cortado ❄️ S	_____	5.50 CHF
Cappuccino ❄️ S	_____	6.00 CHF
Latte macchiato ❄️ S	_____	6.00 CHF
Flat White ❄️ S	_____	6.00 CHF
Milchkaffee ❄️ S	_____	6.00 CHF
Sweet Latte ❄️ S	_____	6.50 CHF
Mocaccino ❄️	_____	6.50 CHF
Schokoschaum	_____	4.50 CHF

❄️ Als Cold-Brew-Spezialität erhältlich.

S Als Sweet-Foam-Spezialität erhältlich.



x meine
Empfehlung

Teespezialitäten

✕ Berner Rosen _____ 5.50 CHF

Leicht süsslicher Früchtetee aus dem Berner Bauerngarten, verfeinert mit Zimt

Assam Halmari _____ 5.50 CHF

Kräftiger Schwarztee aus einem der besten Teegärten Indiens

Mélange Rouge _____ 5.50 CHF

Durstlöschende Kräutermischung mit Pfefferminzaroma



✕ aus der Region

Süsse Dessertkreationen

✕ Pâtisserie _____ 8.50 CHF

Weltmeisterliche Pâtisserie

Wiener Kaffee _____ 9.00 CHF

Kaffee mit Vanilleglacé, Vanillesirup und Schlagsahne

Bräzelikörbli _____ 8.00 CHF

Mit Glacé und Schlagsahne serviert

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Personal.

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.



✕ einfach fein

Frühstück

Frisch & knusprig _____ 18.00 CHF

Starten Sie erfolgreich in den Tag und geniessen Sie unser Frühstück mit einem Croissant, zwei knusprigen Brötchen, drei verschiedenen Marmeladen, feiner Butter, Orangensaft und einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl. Guten Appetit!



Edle Spitzenkaffees

aus hauseigener Rösterei



Impressa Blend

Ihre volle Kraft entfaltet die Mischung idealerweise im kurzen, kräftigen Espresso. Der starke Charakter kommt auch bestens in Milchspezialitäten zum Ausdruck.

Intensität

Röststufe

Café Crème Blend

Die ultimative Alltagsmischung für anspruchsvolle Connaisseurs und Liebhaber von Café crème oder Milchkaffee. Milch rundet diesen Blend zu einem harmonischen Ganzen ab.

Intensität

Röststufe

Malabar Monsooned India, Pure Origin

Dieser säurearme Kaffee eignet sich bestens für den Espresso am Abend oder einen Café crème.

Intensität

Röststufe

World of Coffee India, Pure Origin

World of Coffee eignet sich dank der natürlichen Süsse und der angenehmen Fruchtnoten optimal für heiße und Cold-Brew-Spezialitäten.

Intensität

Röststufe

Decaffè Blend

Sowohl für einen kräftigen Espresso als auch für einen Café crème oder eine Kaffeespezialität mit Milch einsetzbar.

Intensität

Röststufe

San Antonio Honduras, Pure Origin

Ideal als Café crème zu genießen. Milch ergänzt die leichte Süsse des San Antonios ideal.

Intensität

Röststufe

Kaffeeglossar

Bitter	Bezieht sich auf die Grundgeschmacksrichtung, die sich in erster Linie hinten auf der Zunge bemerkbar macht.
Erdig	Umschreibt die Kräuter- /Humus- und Pilznoten eines Kaffees. Vor allem in indonesischen Kaffeesorten zu finden.
Exotisch	Verweist auf Kaffee mit ungewöhnlichen Aromen und Geschmacksnoten (blumig, beerig etc.).
Fruchtig	Von Kaffee mit beerenähnlichen oder tropischen Fruchtaromen sagt man, sie seien fruchtig.
Körper	Bezieht sich auf die Dichte eines Kaffees. Der Körper kann leicht, mittel oder schwer sein.
Lebhaft	Ein Kaffee mit einer starken Säure wird oft als lebhaft beschrieben.
Mild	Ein Kaffee mit weichen Geschmackscharakteristiken.
Mundgefühl	Die Empfindung, die beim Degustieren im Mund wahrgenommen wird.
Nussig	Ein Geschmack, der an Nüsse erinnert.
Prickelnd	Beschreibt einen Kaffee mit einer lebhaften Säure, der auf der Zunge tanzt, bevor er sich schnell auflöst.
Säure	Bezieht sich auf die Säuerlichkeit oder Lebhaftigkeit eines Kaffees. Ein gewisser Anteil Säure ist notwendig im Kaffee.
Schal	Kaffee, der über längere Zeit Kontakt mit Sauerstoff hat, verliert an Frische und wird fad.
Süß	Ist eine positive Kaffee-Eigenschaft, die mit einem angenehmen Geschmack und Mundgefühl assoziiert wird.
Weich	Kaffee mit geringer Säure und einem milden Geschmack wird als weich beschrieben.
Würzig	Ein Aroma, das an ein bestimmtes Gewürz erinnert.