

Erholung, Genuss & Gastfreundschaft pur!

„Es gibt nur wenige Orte auf dieser Welt, an denen man das Gefühl hat, am Ziel seiner Träume angekommen zu sein. Wir hoffen, einen Ort voller Gastfreundschaft für Sie geschaffen zu haben, an dem Sie dem Stress des Alltags entschweben können und der Ihren Aufenthalt bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lässt.“

Familie Vera & Christian Brawand-Küng und Team

KAFFEE – VARIATIONEN

Seit 1922 röstet und mischt die Familie Blaser Kaffee in Bern. Wir zählen uns zu den stolzen Kunden regionalen Schaffens und verwenden für unsere Kaffeespezialitäten die Marone Mischung mit 70 % Arabica und 30 % Robusta Bohnen aus den Anbauländern Brasilien, Honduras, Indien und Indonesien.

Für Espresso ist die Lussuria Mischung unser Favorit. 60% Arabica und 40% Robusta aus den Anbauländern Brasilien, Indien, Indonesien und Uganda. Wir wünschen guten Genuss!

Espresso	4.50	Doppelter Espresso	7.50
Kaffee Crème	4.50	Milchkaffee	4.80
Cappuccino	4.80	Latte Macchiato	6.00
Kaffee Melange (mit Rahm)	5.50	Chai Latte	6.00

KAFFEE SPEZIALITÄTEN MIT DIGESTIF

Kaffee Blitzloch Spezialhausmischung Rahm	8.50	Bailibu Baileys, Malibu, Rahm	8
Yeti – Kaffee Grand Marnier, Rahm	8	Lady's Dream Amaretto, Rahm	8
Lutz Zwetschgen/Kräuter/Pfümli	6	Irish coffee Tullamore dew, Rahm	15
Glühwein	6	Glühmost	6

TEESPEZIALITÄTEN

Tee ist nach Wasser das meist verbreitete Getränk auf der Welt. Erlesene Tees wachsen da, wo besondere klimatische Bedingungen und hochentwickelte Anbaumethoden zusammen treffen. Hochwertige Tee's entstehen nur in kleinen Mengen, der Zeitpunkt der Pflückung braucht besondere Beobachtung. Für höchste Qualität und erlesenen Tee genuss steht seit 1896 das TEE HUUS Basel, The London Tea Company Basel.

OFFENER TEE

Gletschertee - Kräutermix

Aus reiner Wildsammlung stammender Schweizer Berkräutertee.

Darjeeling Orange Peakoe Tee - First Flush

Von renommierten Hochland Plantagen direkt an den Hängen des Himalaya-Gebirges.

English Breakfast

Wohl die erlesenste Frühstücksteesorte aus Ceylon.

Earl Grey

Spezialität aus dem Hause London Tea getreu dem Originalrezept. Feinstes Pekoe-Blatt aus Südindien und China mit etwas kräftigerem Bergamotte Flavour und dem speziellen Gingeröl.

Jasmin Tee

Ein Nachmittagstee mit feinem, leichtem Aroma und hellem Aufguss. Der typische Jasmin Tee für den täglichen Gebrauch.

Nana Minze

Die aus Marokko stammende Nana-Minze (Mentha spicata Marokko) hat einen besonders hohen Gehalt an ätherischen Ölen.

Verveine/Eisenkraut

Reines Eisenkraut/Verveine in geschnittener Form ist ein sehr erfrischendes Getränk mit leicht zitronenartigem Flavour. Durch die vielen positiven Eigenschaften und angenehmen Geschmack ein beliebtes Getränk.

Kamille

Kamillentee wirkt wohltuend und beruhigend.

Roiboos Lemon BIO

Frisches Zitronengras, Zitronenschalen und Zitronenöl zur idealen Erfrischung.

Japan Sencha Fuji District BIO

Sie können diesen Tee als anregenden Morgentee genießen. Ein langblättriger, gewalzter Grüntee, bei dem die aufgegossenen Blätter von blass-grüner Farbe sind. Sein Aroma ist voll mit exquisitem Geschmack.

Ingwer Zitronengras

Ein herrlicher Alltagstee mit wohltuenden Komponenten und seinem beliebten Geschmack. Der Aufguss ist scharf mit frischer minziger Note und einem cremigen, zitronigen Abgang.

Sun Flower Früchtetee

Klassischer Früchtetee mit sonnengereiften Früchten.

Offentee im Glas: CHF 5.00

Offentee im Krug: CHF 8.00

LES DIGESTIFS

Ausgezeichnete Schweizer Fruchtdestillate

Brennereien: Kohler, Zürcher, Wirz, Rüttimann und Amstutz

Unsere hochwertigen einheimischen Frucht- und Getreidedestillate sind Qualitätsprodukte höchster Güte, welche nur aus besten Früchten hergestellt werden.

		2 cl	4 cl
Kirsch	41 %	9	13
Berner Rosenapfel / Vielle Pomme	40 %	9	13
Damasson / Zwetschge	40 %	9	13
Pflaume Barrique	43 %	10	14
Kirsch Barrique	43 %	10	14

Edeldestillate Amstutz Manufaktur seit 1929			
Apfel Edelbrand	<i>Barriquefass</i> 43 %	10	15
Birnen Edelbrand	<i>Barriquefass</i> 40 %	10	15

Grappa / Marc

Magari Ca` Marcanda			
<i>GAJA</i>	45 %	10	14
Sito Moresco			
<i>GAJA</i>	42 %	10	14
Vecchio Rovere			
<i>Angelo Delea</i>	43 %	9	13
Dicotto Lune			
<i>Marzadro</i>	41 %	9	13
Giare Amarone			
<i>Marzadro</i>	41 %	10	14
Grappa Nardini	50 %	9	13
Sternen Marc Alt			
<i>Andreas Meier Würenlingen</i>	42 %	11	15

Liqueur

Honig Chrüter <i>Amstutz</i>	30 %	9	14
Swiss Highland Whisky Liqueur			
<i>Rugenbräu Interlaken</i>	27 %	9	13
Génépi Alpenkräuterlikör aus Edelraute			
<i>Klassisch oder mit Vanillegeschmack</i>	40 %	7.50	10.50

Calvados / Vieille Prune / Vieille Poire / Whisky

Calvados «Réserve du Patron»	42 %	10	14
La Vieille Prunette	40 %	8	12
Vieille Prune / Vieille Poire			
<i>Eiger Wasser</i>	40 %	9	13
Vieille Kirsch			
<i>Amstutz</i>	40 %	10	14
Vieille Williams			
<i>Amstutz</i>	36 %	10	14
Cognac Remy Martin XO	40 %	18	29
<u>Whiskys von Rugenbräu Interlaken</u>			
Two Lakes Whisky Single Malt	43 %		14
Swiss Highland Malt «Classic»	46 %		15
Swiss Highland Malt «Ice Label»	54 %		22
Glenfarclas			
<i>Scotch Single Malt Whisky 25 years</i>	43 %		25

DESSERTWEINE / PORTO / SHERRY

Dies sind ideale Begleiter zu einer Süssspeise!
Probieren Sie einen Süsswein zum Käseteller,
es harmoniert perfekt zusammen.

SÜSSE GENÜSSE

Geniessen Sie ein hausgemachtes Dessert oder eine Kugel Schweizer Rahmeis

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Stracciatella, Choco-Brownie, Tiramisu, Joghurt-Erdbeer, Caramello, Zimt, Marzipan Sauerkirsche sowie Blutorangen - und Zitronensorbet.

Zudem bieten wir eine wechselnde Auswahl von hausgemachten Glace/Sorbet an.

1 Kugel	3.50	2 Kugeln	6.50	3 Kugeln	9.00
Rahm	1.50			Schokoladensauce	1.50

Café Gourmand - Mini Dessert und Kaffee nach Wahl 10.00

Affogato al caffè Espresso Kaffee und Vanilleglace 8.00

HAUSGEMACHTE SÜSSPEISEN

«Tarte au Citron»

begleitet von cremigem Popcorneis 15.50

Französisch gebrannte Creme

Joghurt-Erdbeereis, saisonale Früchte 14.00

Luftiges Tobleronemousse

garniert mit exotischen Früchten 13.00

Kaiserschmarrn

Apfelkompott, Vanilleglace 14.00

Frischer Fruchtsalat

Rahm 7.50
+1.50

DIE KLASSIKER

Kirchbühl Eiskaffee

kleine Portion 11.00
9.00
Schuss Kirschwasser + 2.50

Geeiste Calvadoscreme

Apfel, Vanilleglace und einem Schuss Calvados 13.50
kleine Portion 10.00

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN - SÜSSPEISEN AB 2 PERSONEN

direkt am Tisch zubereitet

Weinschaumcreme (Sabayon) mit Marsala

hausgemachtes Vanilleglace Preis pro Person 15.00

Flammierte Crêpes Suzettes

hausgemachtes Vanilleglace Preis pro Person 16.00

KÄSE

vom Käsewagen

abwechslungsreiche Auswahl von regionalen Hart- und Weichkäse 16.00

PETITS PLAISIRS SUCRÉS

Nous vous suggérons volontiers nos desserts maison ou crèmes glacées suisses

Vanille, fraise, café, straciatella, choco-brownie, tiramisu, yahourt-fraise, caramel, cannelle, massepain-griotte, sorbet à l'orange sanguine et sorbet au citron.

De plus, nous vous proposons un vaste choix de glaces et Sorbets maison.

1 boule	3.50	2 boules	6.50	3 boules	9.00
crème fouettée	1.50			Sauce chocolat	1.50
Café Gourmand - Mini Dessert et café de choix					10.00
Affogato al caffè Espresso café et glace vanille					8.00

SPECIALITÉS SUCRÉES MAISON

Tarte au citron crème glacée au popcorn	15.50
Crème brûlée à la française glace yahourt-fraise et fruits saisonals	14.00
Mousse au toberone légère garnie de fruits exotiques	13.00
Kaiserschmarrn Compote de pomme, glace vanille	14.00
Salades de fruits frais crème fouettée	7.50 +1.50

LES CLASSIQUES

Café glacé «Kirchbühl»	11.00
Petite portion	9.00
Accompagné de Kirsch	+ 2.00
Crème glacée au Calvados	
Pomme, glace vanille et eau de vie calvados	13.50
Petite portion	10.00

NOS SPÉCIALITÉS MAISON - DESSERTS À PARTIR DE 2 PERSONNES

préparés directement à table

Sabayon au Marsala glace vanille maison	par personne	15.00
Crêpes Suzettes flambées glace vanille maison	par personne	16.00

FROMAGES

Du chariot fromage choix varié de fromages régionaux à pâte dure et molle	16.00
---	-------

SWEET DELIGHTS

Enjoy a homemade dessert or a scoop of Swiss ice cream

Vanilla, strawberry, coffee, stracciatella, choco-brownie, tiramisu, yogurt-strawberry, caramel, cinnamon, marzipan-sourcherry, blood orange sorbet and lemon sorbet. We also offer you a selection of homemade ice cream.

1 scoop	3.50	2 scoops	6.50	3 scoops	9.00
whipped cream	1.50			chocolate sauce	1.50
Café Gourmand - Mini Dessert and coffee of your choice					10.00
Affogato al caffè Espresso coffee and vanilla ice cream					8.00

HOMEMADE DESSERTS

Lemon tart popcorn ice cream	15.50
Crème brûlée yoghurt-strawberry ice cream and berries	14.00
Toblerone mousse garnished with exotic fruits	13.00
Kaiserschmarrn Apple compote, vanilla ice cream	14.00
Fresh fruit salad whipped cream	7.50 +1.50

THE CLASSICS

Kirchbühl ice coffee Small portion a dash cherry liquor	11.00 9.00 + 2.50
Iced calvados cream apple, vanilla ice cream and a calvados brandy Small portion	13.50 10.00

OUR HOUSE SPECIALITIES - DESSERTS FROM 2 PERSONS

prepared at your table

Sabayon homemade ice cream	price per person	15.00
Crêpes suzettes flambé homemade vanilla ice cream	price per person	16.00

CHEESE

from our cheese trolley Varied selection of regional hard and soft cheeses	16.00
--	-------