



Frühstück für Frühaufsteher ... 08.00–11.30 ... Early Bird Breakfast

2 Eggs Your Way

Rühr-, Pochierte-, oder Spiegelei mit Tomaten & Champignons, serviert mit Toast

Scrambled, poached or fried eggs with tomatoes & mushrooms, served with toast
Vegan Option verfügbar/available

CHF 13.50

Yoghurt & Muesli

Molki Meiringen Joghurt – wählen zwischen Natur-, Erdbeer-, oder Heidelbeeryoghurt mit Saison Früchten
Choose between natural, blueberry or strawberry yoghurt – served with seasonal fruit

CHF 9.50

Znüni Deluxe

2 schieben Brot, Gipfeli, Konfiture, Butter & 2 Sorten Schweizer Käse
2 slices of bread, croissant, jam, butter & 2 types of Swiss cheese

CHF 10.50

Tropical Smoothie Bowl

Mango-Apfel-Bananen-Smoothie mit tropischem Granola, Kokonuss und Früchte
Mango, apple, banana smoothie with granola, coconut & fruit

CHF 17.50

... 08.00–15.30 ...

Eggs Benedict* geräuchertes Rippli/with Bacon CHF 17.50

Eggs Florentine* Spinat/with Spinach CHF 16.50

Eggs Royale* Lachs/with Smoked Salmon CHF 18.50

Eggs Deluxe* Benedict + Florentine CHF 20.00

Eggs Royale Deluxe* Royale + Florentine CHF 21.00

* serviert mit 2 pochierte Eier, hausgemachte Hollandaise auf Toast

* served with 2 poached eggs, homemade hollandaise on toast

Shakshuka CHF 18.50

2 Eier (oder Tofu) in gewürzter Tomatensauce Chermoula & Dukkah
2 eggs (or tofu) in spiced tomato sauce, Chermoula, Dukkah – serviert mit Toast/served with toast

☞ Vegan - mit/with Tofu

Classic Zopf French Toast CHF 16.00

Fotzelschnitten aus Zopf, Ahornsirup und Schlagrahm
French toast made with Swiss traditional braided bread, maple syrup and whipped cream

Berry French Toast mit/with Beeren Coulis CHF 18.00

Breakfast Bagel CHF 16.50

Ei, Käse, Rippli & Rucola mit hausgemachtes Ketchup
Egg, cheese, back bacon & rocket with homemade ketchup

☞ ohne Speck/without bacon CHF 13.50

Chilli Scramble CHF 15.00

3 Eier Sbrinz-Rührei, Chili-Öl und Frühlingszwiebeln - serviert mit Toast
3 egg Sbrinz scramble, chilli oil & spring onions – served with toast

Salmon & Cream Cheese Bagel CHF 16.50

Bagel mit Räucherlachs, Frischkäse, Sumach-Zwiebeln und Rucola
Smoked salmon, lemon-dill cream cheese, sumac onions and rocket

Vegan Wrap CHF 15.50

Tofu-Rührei mit Spinat und hausgemachtes Ketchup
Tofu scramble with spinach and homemade ketchup

Extras

geräuchertes Rippli / Back Bacon CHF 5.00

Poulet / Chicken CHF 6.00 Lachs / Salmon CHF 6.00

Tofu CHF 5.00 hausgemachtes/homeade Ketchup CHF 1.50

Spinat / Spinach CHF 5.00 pochiertes Ei / poached egg CHF 2.00

zusätzlich Teller / extra plate CHF 2.00

Glutenfreies Brot auf Wunsch / Gluten Free Bread on Request

Glutenfrei-Gluten Free Vegan Nüsse-Nuts Sesam-Sesame



Chicken Sandwich CHF 17.50

Marinierte Pouletbrust, Gruyère-Käse, Tomate, Kopfsalat und Mayonnaise - serviert mit Salat
Marinated chicken breast, Gruyère cheese, tomato, lettuce and mayonnaise – served with salad

Bacon Jam Chicken Sandwich CHF 19.50

Chilli-Speck-Marmelade, marinierte Pouletbrust, Apfelwein-Slaw, Rucola – serviert mit Salat
Chilli bacon jam, marinated chicken breast, apple cider slaw, rocket – served with salad

Green Power Bowl CHF 19.50

Quinoa, Basilikum-Hummus, gerösteter Brokkoli, getoastete Mandeln, knusprige Kapern und Rucola
Quinoa, basil hummus, roasted broccoli, toasted almonds, crispy capers and rocket

☞ + pochiertes Ei / poached egg CHF 2.00

Basil Hummus Toast CHF 17.50

Basilikum-Hummus, Chili-Rüebli, knusprige Kichererbsen, Sumachzwiebeln, Frühlingszwiebeln - serviert mit Toast
Basil hummus, chilli carrots, crispy chickpeas, sumac onions, spring onions – served with toast

☞ + pochiertes Ei / poached egg CHF 2.00

Asian Salad CHF 21.00

Asiatischer Krautsalat, Sumachzwiebeln, Edamame, Tahin-Zitronen-Dressing, mit Cashew- und Sesamkrümeln – serviert mit Pouletbrust oder Tofu

Asian cabbage slaw, sumac onions, edamame, tahini-lemon dressing, with cashew & sesame crumb – served with chicken or tofu

Small Plates for Small Appetites

Cinnamon Raisin Bagel

mit butter / served with butter CHF 5.50

mit Frischkäse /with cream cheese CHF 8.50

mit Mandelbutter & Konfi/with almond butter and jam CHF 8.50

Whole Wheat Bagel with cream cheese CHF 8.50

Toasted Cheese Sandwich CHF 6.50

Toasted Cheese & Bacon Jam Sandwich CHF 10.50

Green Salad CHF 10.50

Allergien / Allergies

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before you order.

... Desserts ...

Schau dir unser hausgemachtes Dessert in der Theke an. Have a look at our homemade sweets in the display



Espresso based coffee drinks made
with Swiss roasted Specialty Coffee

Vertical Coffee Roasters

Heisse Getränke / Hot Drinks

Espresso	CHF 4.00
Espresso Macchiato	CHF 5.00
Double Espresso	CHF 5.00
Piccolo	CHF 5.00
Americano/Café Crème	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 5.00
Latte (Schale/Milchkaffee)	CHF 5.00
Latte Macchiato	CHF 5.50
Mocha (Latte + chocolate)	CHF 6.00
Double Shot Latte	CHF 6.00
Flat White (double shot)	CHF 6.00
Cortado (double shot)	CHF 6.00
Spanish Latte	CHF 7.00
Chai Latte	CHF 6.00
Dirty Chai (Chai Latte + Espresso)	CHF 7.00
Matcha Latte	CHF 6.00
~Extra Espresso Shot	CHF 1.00
Hot Chocolate/Ovomaltine	CHF 5.00
Teekanne/Pot of Tea	CHF 5.00

Schwarz/Grün/Minze/Früchte/Kräuter/Chai/Kamille/Rooibos/Zitrone-Ingwer
Black/Green/Mint/Fruit/Herbal/Chai/Chamomile/Rooibos/Lemon-Ginger



~ Hafermilch & Laktosefreie auf Wunsch ~
~ Oat/Lactose Free Milk on request ~



Swiss Local Beer & Cider

	Flasche/Bottles	
Thun Bier Trail Ale (Dirty Lager) 5.1%	330ml	CHF 7.00
Barter Cold IPA – The Lab Edition 6.0%	330ml	CHF 7.80
Haarige Kuh Motley Brü SPA 4.5%	500ml	CHF 8.50
Simmentaler Mango Wheat Ale 5.5%	330ml	CHF 8.40
Simmentaler Sarine Pale Ale 5.3%	330ml	CHF 8.40
Jungfraubräu Lager 4.8%	500ml	CHF 7.50
Möhl Cider Clan Küsi Apple 4.5%	330ml	CHF 7.50
Barter Bier Alkoholfrei 0.5%	330ml	CHF 7.00

Cocktails

Aperol Spritz	CHF 10.00
Campari Spritz	CHF 10.00
Hugo	CHF 10.00
Campari Orange/ Tonic	CHF 10.00
Toco Rosso	CHF 10.00
Lillet Blanc / Rosé & Tonic	CHF 10.00
Espresso Martini	CHF 12.00
Gin & Tonic (0.0% on request)	CHF 12.00
Negroni	CHF 12.00



the aarburg
Hotel & Cafe

Kalte Getränke / Cold Drinks

Iced Latte	CHF 6.00
Iced Americano	CHF 5.50
Iced Chai Latte	CHF 6.50
Iced Dirty Chai	CHF 7.00
Iced Matcha	CHF 6.50
Espresso Tonic	CHF 5.50

Flasche/Bottles

Mineral	500ml	CHF 5.00
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	330ml	CHF 5.50
Sprite	330ml	CHF 5.50
Apfelschorle	330ml	CHF 5.50
Mate	330ml	CHF 5.50
Kombucha 0.6%	330ml	CHF 6.00

↳ Ginger oder / or Quitte

Tonic	200ml	CHF 4.00
-------	-------	----------

Glas/Glass

Aarburg Iced Tea	300ml	CHF 5.00
Aarburg Iced Tea XL	500ml	CHF 6.00
Orange Juice	300ml	CHF 4.00
Apple Juice	300ml	CHF 4.00
Pineapple Juice	300ml	CHF 4.00

Hahnenwasser / Tap Water

Gratis/Free



Wein / Wine – Spiezer

Rot	1dl	2dl
Cuvée Intro	CHF 8.50	CHF 15.00
Weiss		
Riesling-Sylvaner	CHF 7.50	CHF 13.00
Blanc de Noir	CHF 8.00	CHF 14.00
	1dl	75dl
Prosecco (Italian)	CHF 7.00	CHF 39.00



The Spiez vineyards lie between 530 and 630 metres above sea level and are among the highest north of the Alps. Thanks to the choice of suitable and qualitatively convincing varieties as well as a favourable microclimate with Lake Thun as a heat reservoir and the Föhn wind, it is possible to produce finesse-rich, juicy and elegant wines within sight of the mountain icons Eiger, Mönch and Jungfrau.

Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 8.1% MwSt.
All Prices are listed in CHF and include 8.1% VAT