

## The Aarburg Hotel & Café

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

CHF 13.50

### Yoghurt & Muesli

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

CHF 9.50



### Znüni Deluxe

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

CHF 10.50

### Pumpkin Pie Porridge

hausgemachtes Kürbispüree,  
Nuss- und Samengranola,  
Banane, Cranberries,  
Chiasamen und Ahornsirup  
homemade pumpkin puree, nut  
& seed granola, banana,  
cranberries, chia seeds &  
maple syrup

CHF 16.50



... 08.00–15.00 ...

**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 + Spinach ..... CHF 20.00

**Eggs Royale Deluxe\*** Royale + Spinach ..... 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, Zimtucker, Ahornsirup und Schlagrahm  
Swiss traditional braided bread, cinnamon sugar, maple syrup and  
whipped cream

**Breakfast Bagel** ..... CHF 16.50

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

☞ ohne geräuchertes Rippli / without bacon ..... CHF 13.50

**Chilli Scramble** ..... CHF 16.00

3 Eier Sbrinz-Rührei, Chili-Öl und Frühlingzwiebeln - serviert mit  
Toast

3 egg cheese 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

**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

**Chicken Sandwich** (kein Salat/no salad) ..... CHF 14.50

**Muhammara Toast** ..... CHF 15.50

Muhammara, Feta, Granatapfel, Chermoula & geröstete Baumnüsse –  
serviert mit Toast

Muhammara, feta, pomegranate, Chermoula & toasted walnuts –  
served with toast

☞ Vegan - ohne/without Feta

zusätzlich/extra - pochiertes Ei / poached egg CHF 2.00

**Soup & Sandwich** ..... CHF 17.00  
**or Soup & Salad**

Hausgemachte Suppe serviert mit getoastetes Käsesandwich **oder**  
Saisonsalat. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Tagessuppe  
Homemade soup served with toasted cheese sandwich **or** seasonal  
salad. Ask your waiter for today's soup

**Herbst Bowl** ..... CHF 19.50

Quinoa, Mandel-Haselnuss-Romesco, Federkohlsalat, Gemüse, Feta  
– garniert mit gerösteten Kernen und Nüssen

Quinoa, almond & hazelnut romesco, kale salad, vegetables, feta –  
garnished with toasted seeds & nuts

☞ Vegan - ohne/without Feta

**Halloumi & Sweet Onion Chutney Wrap** ..... CHF 15.50

Gefüllt mit Salat, Rucola, Halloumi, hausgemachtem Zwiebelchutney  
und Tomaten.

Filled with lettuce, rocket, halloumi, homemade onion chutney &  
tomatoes.

### 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 & Chutney Sandwich** ..... CHF 8.50

**Tagessuppe** + Bread ..... CHF 11.00

**Green Salad** ..... CHF 10.50

### 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

Halloumi CHF 6.00 zusätzlich Teller / extra plate CHF 2.00

Glutenfreies Brot / Gluten Free Bread CHF 2.50

### Allergien / Allergies

Glutenfrei-Gluten Free Vegan Nüsse-Nuts Sesam-Sesame



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

Inform our staff of your food allergies/intolerances 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

English Breakfast Earl Grey Minze/Mint Kräuter/Herbal Chai Rooibos  
Apfel/Apple Grün /Green Früchte/Fruit Kamille/Chamomile  
Zitrone-Ingwer/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
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
Jungfrau Weizen – Wheat 5.2%	500ml	CHF 8.50
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	330ml	CHF 6.00

↳ Fruit & Ginger oder / or Quince

Tonic	200ml	CHF 5.00
-------	-------	----------

#### Glas/Glass

Aarburg Iced Tea	300ml	CHF 5.50
Aarburg Iced Tea XL	500ml	CHF 6.50
Orange Juice	300ml	CHF 5.00
Apple Juice	300ml	CHF 5.00
Pineapple Juice	300ml	CHF 5.00

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