

The Aarburg Hotel & Café



Ganztags Frühstück ... 08.00–15.00 ... All Day Breakfast

Yoghurt & Granola¹²⁴ CHF 10.50
 Molki Meiringen Joghurt – wählen Sie zwischen Natur-, Erdbeer-, oder Heidelbeeryoghurt mit saisonalen Früchten und unserem hausgemachten Granola
 Choose between natural, blueberry or strawberry yoghurt – garnished with seasonal fruit and our homemade granola

Pumpkin Pie Porridge³⁴ CHF 16.50
 Hausgemachtes Kürbispüree, Nuss- und Samengranola, Banane, Cranberries, Chiasamen und Ahornsirup
 Homemade pumpkin puree, homemade granola, banana, cranberries, chia seeds & maple syrup

2 Eggs Your Way Toast² CHF 13.50
 Rühr-, Pochiertes-, oder Spiegelei mit Tomaten & Champignons, serviert mit Toast
 Scrambled, poached or fried eggs with tomatoes & mushrooms, served with toast

Eggs Benedict* geräuchertes Rippli/with Bacon CHF 17.50
Eggs Florentine^{2*} Spinat/with Spinach CHF 16.50
Eggs Deluxe* Rippli & Spinat/Bacon & Spinach CHF 20.00
 * serviert mit 2 pochierten Eiern, hausgemachter Hollandaise auf Toast
 * served with 2 poached eggs, homemade hollandaise on toast

Shakshuka²⁴ CHF 18.50
 2 Eier in gewürzter Tomatensauce Chermoula & Dukkah
 2 eggs in spiced tomato sauce, Chermoula, dukkah – serviert mit Toast / served with toast
 ☞ **Vegan** – mit Tofu anstatt Eier / made with Tofu instead of eggs

Classic Zopf French Toast² CHF 16.00
 Fotzelschnitten aus Zopf, Zimtzucker, Ahornsirup und Schlagrahm
 Traditional Swiss braided bread, cinnamon sugar, maple syrup and whipped cream

Breakfast Brioche CHF 16.50
 Ei, Käse, geräuchertes Rippli & Rucola mit hausgemachtem Ketchup
 Egg & cheese omelette, back bacon & rocket with homemade ketchup
 ☞ **Vegi** – ohne geräuchertes Rippli² / without bacon² CHF 13.50

Chilli Scramble² CHF 16.00
 3 Eier Sbrinz-Rührei, Chili-Öl und Frühlingszwiebeln - serviert mit Toast
 3 egg & Sbrinz cheese scramble, chilli oil & spring onions – served with toast

Chicken & Brie Toasted Panini CHF 19.50
 Marinierte Pouletbrust, Brie, Rucola, Salbei-Mayonnaise & hausgemachte Preiselbeersauce – serviert mit grünem Salat
 Marinated chicken breast, Brie, rocket, sage-mayonnaise and homemade cranberry sauce – served with green salad
Chicken & Brie Panini (ohne Salat / no salad) CHF 15.50

Soup & Sandwich / Soup & Salad CHF 17.00
 Hausgemachte Suppe serviert mit getoastetem Käsesandwich oder grünem Salat. Oft vegetarisch oder vegan und kann Nüsse enthalten – fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Tagessuppe
 Homemade soup served with toasted cheese sandwich or green salad. Often vegetarian or vegan and could contain nuts – ask your waiter what's for today's soup

Warm Winter Bowl¹²⁴ CHF 19.50
 Quinoa, Mandel-Haselnuss-Romescos, sautierter Grünkohl & Marroni, marinierter Randen, geröstetes Gemüse, Feta – garniert mit Balsamico-Reduktion & gerösteten Kernen und Nüssen
 Quinoa, almond & hazelnut romesco, sautéed kale & chestnuts, marinated beetroot, roasted vegetables, feta – garnished with balsamic reduction & toasted seeds & nuts
 ☞ **Vegan** – ohne / without Feta

Small Plates for Small Appetites
Whole Wheat Bagel / Cinnamon Raisin Bagel²
 mit butter / served with butter CHF 5.50
 mit Frischkäse / with cream cheese CHF 8.50
 mit Mandelbutter & Konfi³ / with almond butter and jam³ CHF 8.50
Toasted Cheese Sandwich² CHF 6.50
Toasted Cheese & Chutney Sandwich² CHF 8.50
Tagessuppe mit Brot / with Bread CHF 11.00
Green Salad¹²³ CHF 10.50

Extras

geräuchertes Rippli / Back Bacon CHF 5.00 Poulet / Chicken CHF 6.00 pochiertes Ei / poached egg CHF 2.00
 Spinat / Spinach CHF 5.00 Tofu CHF 5.00 hausgemachtes / homemade Ketchup CHF 1.50
 Glutenfreies Brot / Gluten Free Bread CHF 2.50 zusätzlich Teller / extra plate CHF 2.00

Allergien & Intoleranzen / Allergies & Intolerances

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.

- 1 Glutenfrei – Gluten Free
- 2 Vegetarisch – Vegetarian
- 3 Vegan
- 4 enthält Nüsse – Contains Nuts

To keep the flow in the kitchen we do not offer substitutes, but we can remove or add items.



... 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		
Prosecco (Italian)	CHF 7.00	CHF 39.00
75dl		



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