



Lieber Gast

Schön, dass Sie bei uns im AEK CAFFÈ Zeit zum Geniessen oder Reden finden. Zur Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert legten hier noch Schiffe an. Diese brachten Gäste ferner und naher Kulturen die Schönheiten des Thunersees näher. Nun legen Sie hier an. Herzlichen Dank für Ihren Besuch an der Thuner Riviera.

AEK BANK 1826

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Gosteli', written in a cursive style.

Markus Gosteli
Vorsitzender der Geschäftsleitung

AEK Gastro AG

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'S. Walk', written in a cursive style.

Sascha Walk
Leiter Gastronomie

CAFFÈ

Unser Kaffee wird im Wallis im traditionellen Langzeitröstverfahren hergestellt. Die AEK Espressomischung ist nach eigenem Rezept aus Kaffeebohnen von Brasilien, Äthiopien, Indien und Guatemala (25 % Fairtrade) zusammengestellt. Sie ist gut verträglich und von besonderem Geschmack.

Jeder Kaffee wird mit einem Glas Thuner Wasser serviert. Unsere Milch erhitzen wir mit Thuner Wasserdampf.

Für Ihren Kaffeegenuss zu Hause haben Sie die Möglichkeit, die AEK Bohnenmischung Espresso im 500 g Beutel für CHF 14.00 und die AEK Bohnenmischung Kaffee im 1000 g Beutel für CHF 22.00 bei uns zu beziehen.

Ristretto, Espresso, Caffè	4.50
Espresso macchiato	4.80
Cappuccino	5.00
Caffè latte	5.20
Latte macchiato	5.80
Caffè freddo (kalter Kaffee)	6.00
Caffè mélange (mit Rahm)	6.00
Espresso doppio	6.00
Caffè corretto (Espresso mit Grappa)	6.00
Warme oder kalte Milch	3.50
Warme oder kalte Schokolade braun, weiss oder schwarz / Ovomaltine	4.80
Warme Schokolade mélange (mit Rahm) braun, weiss oder schwarz	6.00
Swiss-Schoggi	10.00
Weisse Schoggi mélange mit Swiss Highland Whisky	
Wiener Kaffee	8.80
Kaffee mit Vanilleglace und Rahm	

Alle Kaffeegetränke sind bei uns auch mit Sojamilch erhältlich.

TEEKULTUR

Auserwählte Sorten in aromatischen Portionen aus den Teeanbaugebieten in China, Indien, Südafrika und Ceylon sowie aus den Kräutergärten der Region. Ein ruhiger Genuss.

Kleine Kanne 5.00

Grosse Kanne 7.00

Schwarztee

Earl Grey Premium

Ein edler Earl Grey mit hochwertigen Zutaten, die jeden Gaumen verwöhnen.

Maharadja extra blend TGFOP

Assam, Yunnan und Darjeeling ergeben fein abgestimmt eine aromatische Hochlandmischung, die betören kann.

Grüntee

Chun Mee Yian Xi

Ein Grüntee mit leicht feinherbem Charakter, der sympathisch provoziert.

Jasmintee

lassischer Jasmintee mit vollem Aroma, herrlichem Duft und schönem Blatt aus biologischem Anbau.

Weisser Tee

Pai Mu Tan

Nach uralter chinesischer Tradition hergestellter Tee der besonderen Art. Die Blätter werden luftgetrocknet, dadurch wird ein fein duftendes Aroma entfaltet und der Tee schimmert sanft goldig in der Tasse.

Rooibos

Rooibos

Eine üppige Geschmacksfülle mit der Sonne Südafrikas. Natürliche Süsse, fruchtig honigähnlicher Duft sowie ein rubinroter intensiv leuchtender Aufguss. Teeinfrei.

Kräutertee

Oberländer Kräutertee

Wunderschön duftender und erfrischender Kräutertee mit Tiefgang.

Berner Rose

Rosa schimmernder Früchtetee mit Apfel, Zimt, Lindenblüte, Karkade, Brennessel, Rosenblüten, fruchtig aber nicht sauer.

Pfefferminze*

Eisenkraut*

Hagebutten*

*Genussreiche Kräuter aus biologischem Anbau.

SÜSSER GENUSS

Gipfeli im Tagesangebot	1.50
Weggli, Vollkornbrötli im Tagesangebot	1.80
Brioche / Fitnessbrötli	2.50
Schoggigipfeli	2.80
Torten	6.50
Thuner Amaretti	5.00
Souwarov buttriges Mandelgebäck	3.50
Süssigkeiten aus der Vitrine im Tagesangebot	3.00 / 4.00
Thuner Glace pro Kugel	pro Kugel 3.50
Vanille, Schoggi, Kaffee, Erdbeer, Zitrone, Mango mit sorgfältig ausgewählten Zutaten, hausgemacht von der Gelateria Brüderli, Thun.	Zuschlag Rahm 1.50
Frappé (Aromen wie Glace)	9.00
Coupe Hit (drei Kugeln nach Wahl mit Rahm)	11.00
Warme Waffel	9.50
mit Vanilleglace, Rahm, Ahornsirup und Zimt	

Beachten Sie auch die Köstlichkeiten in unserer Vitrine.

FRÜHSTÜCK

Birchermüesli	ohne Rahm / mit Rahm	8.00 / 9.50
Kleines Frühstück		12.50
1 Gipfeli, 1 Weggli oder Vollkornbrötli, 1 Butter, 1 Konfitüre oder 1 Honig, dazu 2 Kaffeegetränke oder Tee nach Wahl.		
Fit-Frühstück		17.50
1 Dinkelgipfeli, 1 Vollkornbrötli, 1 Butter, 1 Konfitüre oder 1 Honig, 1 kl. Birchermüesli, 1 Glas Orangensaft, dazu 2 Kaffeegetränke oder Tee nach Wahl.		
Prosecco-Frühstück		25.50
1 Gipfeli, 1 Weggli, 1 Vollkornbrötli, 1 Butter, 1 Konfitüre, 1 Honig, Rohschinken, Berner Alpkäse, 1 kl. Birchermüesli, 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Prosecco dazu Kaffeegetränke und Tee à discretion.		

FOCACCIAS & BAGEL (warm)

Focaccia mit Olivenöl, Meersalz und Kräutern	5.50
Focaccia mit Knoblauch	6.50
Focaccia mit Bio Tomaten- und Olivenpaté (vegan)	9.00
Focaccia Raclette dazu Essiggurke, Silberzwiebeln und Schweizer Alpenchilli	10.50
Focaccia mit Tomate, Mozzarella di bufala und Basilikum	11.50
Focaccia mit Rohschinken überbackene Focaccia mit Tomaten, Rohschinken und Greyerzer	11.50
Focaccia Hawaii überbackene Focaccia mit Tomaten, Rohschinken, Ananas und Greyerzer	12.50
Focaccia Lachsforelle geräucherte Lachsforelle aus der Grabenmühle mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Kapern	18.50
Mehrkornbagel natur	2.50
Mehrkornbagel mit Philadelphia und Honig	4.50
Mehrkornbagel mit Philadelphia, Rohschinken und getrockneten Tomaten	8.50
Mehrkornbagel mit Philadelphia und geräucherter Lachsforelle aus der Grabenmühle	10.50

Alle Focaccia sind bei uns auch glutenfrei erhältlich.

SALATE

Grüner Saisonsalat	8.50
AEK Salatschale grüner Salat mit Parmesan, Speck, Cranberries und Erdnüssen	15.00
Original Caesar Salat Babylattich mit Speck, Parmesan, gekochtem Ei, Datteltomaten und Croutons an klassischem Caesar - Limettendressing	16.00
Gourmet-Salatschale grüner Salat mit Streifen von geräucherter Lachsforelle aus der Grabenmühle, garniert mit Kapern und roten Zwiebeln	19.00
Wurst - Käse Salat reich garniert Cervelat, Berner Alpkäse, gekochtes Ei, Datteltomaten, rote Zwiebeln und Essiggurken	16.00

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen ofenfrisches Brot.

BURGER

AEK Burger Pulled Beef vom Schweizer Rind, BBQ Sauce, Krautsalat und Babylattich, serviert im Maisbrötchen	17.00
--	-------

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen Crème Fraiche, Speckwürfel, rote Zwiebeln	15.00
Mediterraner Flammkuchen Crème Fraiche, Kirschtomaten, Mozzarella di bufala, rote Zwiebeln, Ruccola, Olivenöl	16.00
AEK Flammkuchen Crème Fraiche, geräucherte Lachsforelle aus der Grabenmühle, rote Zwiebeln	17.00

APÉRO

Mediterranes Plättli mit Oliven, getrockneten Tomaten, Parmesan und Focaccia	14.50
Oberländer - Plättli mit Rohschinken, Räucherspeck, Rohwurst, Berner Alpkäsesticks, Brie und ofenfrisches Brot	15.50
Thuner Schlosswurst mit Brot Rauchwurst zum selber schneiden	9.50
AEK Wurst Siedwurst mit Brot und grobkörnigem Senf	10.50

GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Wasser und Süssgetränke servieren wir mit einem Stück Bio-Zitrone und Eis.

Valsерwasser mit und ohne Kohlensäure	33 cl	5.00
Valsерwasser mit Kohlensäure	50 cl	6.50
Thuner Hahnenwasser	Karaffe	3.00
Holunderblüten-, Zitronenmelissen-, Minzen- und Goldmelissensirup heiss oder kalt, aus Allmendingen, Bern. Mit Liebe aus Pflanzen vom Garten hergestellt.	25 cl	4.00
Ufstellersirup hergestellt mit Ingwer, Zitrone und Zitronengras.	25 cl	4.00
Kindersirup	20 cl	1.00
Coldesina Gazosa Citro und Aranciata aus Bellinzona	35 cl	5.50
Mojo Grapefruit Tafelgetränk mit Fruchtsaft. Gesüsst mit Fruchtzucker.	50 cl	6.00
Hausgemachter Eistee	25 cl / 50 cl	4.50 / 6.50
Chinotto San Pellegrino italienisches Erfrischungsgetränk aus dem Saft der Chinottofrucht.	20 cl	5.00
Coca Cola, Cola Zero, Rivella Rot / Blau, Ice Tea Lemon, Apfelschorle	33 cl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	5.00
San Bitter	0.9 cl	5.00
Orangensaft, Tomatensaft	20 cl	5.00
Apfelsaft Ramseier naturrüb	100 cl / 50 cl / 30 cl / 20 cl	9.50 / 5.50 / 4.50 / 3.50

GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Bier

Egger Bier, Maximus Offenausschank	5.2 % Vol.	25 cl	4.20
Grosses Egger Bier, Maximus Offenausschank	5.2 % Vol.	50 cl	6.50
Egger Weizen Bier	5.2 % Vol.	50 cl	6.50
Thuner Bügu Bier	5.2 % Vol.	33 cl	5.50
Bärni Bier dunkles Spezialbier	5.2 % Vol.	33 cl	5.50
Simmentaler Märzen	4.8 % Vol.	33 cl	6.00
Simmentaler Mountain Pale Ale	5.2 % Vol.	33 cl	7.00
Clausthaler alkoholfrei		33 cl	4.10

Aperitif

Martini bianco / rosso	16 % Vol.	4 cl	7.00
Campari Orange / Soda	23 % Vol.	4 cl	8.00
Cynar Orange / Soda	16 % Vol.	4 cl	8.00
Pastis	45 % Vol.	2 cl	7.00
Apérol Spritz		4 cl	10.00
Hugo mit Minzen- und Holunderblütensirup			9.00
Lillet Aperitif aus Weinen, Fruchtlikören und Tonic			9.00
Gespritzter Weisswein			6.50
Aaredrink gespritzter Weisswein mit Goldmelissensirup			7.50

Malt Whisky

Swiss Highland Classic 5 years Schweizer Whisky aus Interlaken	40 % Vol.	4 cl	15.00
---	-----------	------	-------

Grappe e acqua vite

Oberhofner Marc et Lie Herkunft: Oberhofen am Thunersee. Traube: Riesling Silvaner. Trester und Druse (Hefe) werden in einem bestimmten Verhältnis zusammen gebrannt, dadurch entsteht ein sortenreiner Marc et Lie. Durch den Kernanteil werden ätherische Öle mitdestilliert, was den Schnaps herb erscheinen lässt.	40.5 % Vol	2 cl	7.00
--	------------	------	------

Oberhofner Vieux Marc Herkunft: Oberhofen am Thunersee. Traube: Riesling Silvaner. Durch die Lagerung während 15 Monaten im Barriquefass (in welchem zuvor Rotwein ausgebaut wurde) und danach während mindestens zwei Jahren auf dem Estrich des «Heidenhauses», wird der Marc zum Vieux Marc veredelt.	42 % Vol.	2 cl	7.00
--	-----------	------	------

Grappa di Barolo Herkunft: Barbaresco, Italien. Traube: Nebbiolo. Der Grappa di Barolo reift ein Jahr in Barriques aus Akazie, Wacholder, Eiche und Birke und verfügt über eine schöne, honiggelbe Farbe und riecht verführerisch nach warmen und reifen Holznoten. Ein sehr harmonischer Grappa mit einzigartigem Final	45 % Vol.	2 cl	9.50
--	-----------	------	------

IN VINO VERITAS

1 dl 7.5 dl

Spumanti

Prosecco Supreme Valdobbiadene DOC, Azienda Le Bertole 8.00 56.00
Herkunft: Venetien, Italien. Traube: Glera.
Typische strohgelbe Farbe, angenehm fruchtiges Bukett mit einer Note von Nüssen und Birnen.
Der feine, trockene und leichte Geschmack macht diesen Prosecco zu einem freudigen Erlebnis.

Vini Bianchi

Oberhofner Riesling-Sylvaner,

Rebbaugenossenschaft Oberhofen 6.50 45.50
Herkunft: Oberhofen am Thunersee. Traube: Riesling-Sylvaner.
Zartfruchtiges Bukett und harmonisch im Gaumen, ideal zum Aperitif.

Johannisberg, Cave Biber 6.80 48.00
Herkunft: Salgesch, Wallis. Traube: Johannisberg.
Bodenständiger, harmonisch runder Schweizer-Weisswein ohne Süsse.

St. Saphorin, Vins et Vignobles Les Tourelles 48.00
Herkunft: Lavaux, Schweiz. Traube: Chasselas.
Goldgelbschimmernder, gehaltvoller Weisswein. In der Nase fruchtige Aromen, dennoch angenehme Säure und geschmeidige Textur. Wunderbarer Wein zur Vorspeise.

Roero Arneis DOCG, Azienda Cossetti, Castelnuevo Belbo 5.80 40.00
Herkunft: Piemont, Italien. Traube: Arneis.
Klare, kristallene Farbe mit einem grünlichen Reflex, Interessante Aromatik nach Apfel und Pfirsich. Samtig und körperreich auf der Zunge

Chardonnay, Cantine Lenotti 5.20 35.00
Herkunft: Bardolino am Gardasee, Italien. Traube: Chardonnay.
Sehr heller frisch und fruchtiger Weisswein mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten.
Leicht und fein im Gaumen mit einem anhaltenden, delikaten Abgang. Passt gut zu leichten Speisen.

1 dl 7.5 dl

Vino Rosato

Roter Gutedel, Winzerkeller Auggener Schäf

5.20 35.00

Herkunft: Baden, Deutschland. Traube: Roter Gutedel.

Weisser Wein, der aus roten Trauben gewonnen wurde, deshalb sehr helle lachsrosa Farbe. Feinfruchtiges Aroma mit blumigen Anklängen, durch Maischegärung sehr bekömmlich mit milder Säure und angenehmem Charakter. Auch gut geeignet für Rotweinliebhaber, die eigentlich keinen Weisswein mögen.

Vini Rossi

Pinot Noir de Salquenen, Cave Biber

6.50 45.50

Herkunft: Salgesch, Wallis. Traube: Pinot Noir.

Duft nach hellen Früchten und getrockneten Rosen. Im Gaumen zartwürzig, geschmeidig fruchtig und sehr gefällig. Nach vielen Jahren Berufserfahrung in Oberhofen hat der innovative Winzer Jürg Biber 2004 ein Weingut in Salgesch übernommen. Sein Ziel ist Weine höchster Qualität zu keltern.

Amarcord d'un Ross, Azienda Agricola Trerè

6.90 47.50

Herkunft: Emilia Romagna, Italien. Trauben: Sangiovese und Cabernet Sauvignon. Fruchtiger, kräftiger Rotwein, «Amarcord» war ein berühmter Film Federico Fellinis. Amarcord d'un Ross bedeutet in romagnolischem Dialekt «mi ricordo di un rosso»: ich erinnere mich an einen Rotwein.

Blau, Cellers Can Blau MO

6.00 42.00

Herkunft: Monsant, Spanien. Traube: Cariñena, Garnacha, Syrah Chasselas. Drei Terroirs vereint in einer Flasche. Der Wein reift vier Monate in gebrauchten Eichenfässern. Der jugendlich violett-rote Wein hat ein schönes, vielschichtiges Duftbild mit Noten von Veilchen, Früchten und Beeren. Ein saftiger, gut balancierter Rotwein mit einem optimalen Genuss- und Preisverhältnis. Speziell gut zu Tapas.

Valpolicella Ripasso, Italo Cescon, Roncadelle di Ormelle

7.00 49.00

Herkunft: Veneto, Italien. Traube: Corvina, Rondinella, Molinara.

Der rubinrote Wein wird nach einem ersten Ausbau im Zementtank neun Monate im Barrique ausgebaut. Ein dichter, vollmundiger Wein mit filigranen Noten nach eingedickten Beeren, ohne süß zu wirken. Ein langer, schmeichelnder Abgang ist charakteristisch für diesen eleganten, ausgewogenen Wein. Passt gut zu allem aus der mediterranen Küche.

1 dl 7.5 dl

Centurio Minor, Produttori Vini Manduria

58.00

Herkunft: Manduria, Puglia, Italien. Traube: Primitivo di Manduria aus alten Rebbeständen. Aus von Hand gepflegten Reblagen und sorgfältig von Hand geerntet, wie anno dazumal. Hauptsächlich in gebrauchten Barriques während 12 Monaten ausgebaut. Der sehr dichte Wein mit dunklem Rot hat einen wunderschönen Duft nach gekochten Beeren, Blumen, Feigen und den für Primitivo typischen Kräutern. Ein hochwertiger Qualitätswein mit viel Charakter.

Sito Moresco, Gaja

75.00

Herkunft: Piemont, Italien. Trauben: Nebbiolo, Merlot und Cabernet.
Feiner Duft nach roten Beeren, eleganter Stil mit Kraft und feiner Herbe

INFOS

Unsere Produkte beziehen wir von regionalen Lieferanten.

Deklaration von Fleisch- und Fischprodukten: Rind, Schwein, Salami, Speck,

Trockenfleisch: Schweiz

Fisch: Schweiz

Anderslautende Deklarationen sind beim jeweiligen Produkt einzeln angegeben.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt, Take Away inkl. 2.5 % MwSt.