



# back-caffee

Natürlich frisch  
Naturellement frais

# Chronik Back-Caffee AG

---

## 2008 Dezember

Gründung der Back-Caffee AG mit Sitz in Grenchen SO. Die Gründer und Eigentümer sind Denise Jaeggi, Patrick Jaeggi und Jürg Jaeggi.

---

## 2009 Februar

Betriebsübernahme der Feinbäckerei Hanspeter Ambühl Grenchen. Die beiden Verkaufsstandorte an der Archstrasse 42 und an der Däderizstrasse 6 werden unter dem neuen «Back-Caffee» eröffnet. Der Mitarbeiterbestand bei der Übernahme war 8 Mitarbeitende (6,50 Vollzeitstellen)

---

## Februar 26

Nach vierwöchigen Umbauphase wird das Back-Caffee an der Archstrasse in Grenchen am 26. Februar 2009 neueröffnet. Der Mitarbeiterbestand wächst auf 14 (11.5 Vollzeitstellen).

---

## 2011 Oktober

Alle Verkaufsstellen und die Produktion werden ausschliesslich mit nachhaltiger Elektrizität aus Wasser-, Wind- und Solarkraft betrieben.

---

## Mai

Als Pächterin führen wir das Restaurant Schwimmbad Grenchen während zehn Jahren bis Sommer 2020.

---

## 2012 Mai 1

Die Back-Caffee AG eröffnet am Tag der Arbeit an der Bahnhofstrasse 16 in Grenchen das Café Stadthus. Das Café Stadthus ist der älteste Konditorei-Café-Betrieb in Grenchen. Seit 1935 wird an der Bahnhofstrasse 16 in Grenchen feine Brot, Kuchen und Kaffee verkauft.

## November

Die Fachjury von «Best of Swiss Gastro» wählt Back-Caffee auf den dritten Rang in der Kategorie Coffee, schweizweit!

---

## 2013 April

Nach einem dreiwöchigen Umbau wird das Café Stadthus mit einem neuen Verkaufsraum wiedereröffnet.

---

## 2014 Februar

Unsere Confiserie wird gestärkt und zügelt ins renovierte Untergeschoss an die Bahnhofstrasse 16 in Grenchen.

## Oktober

Back-Caffee nimmt an der Swiss Bakery Trophy in Bulle teil und heimst dort 5 Medaillen (1 x Gold, 2 x Silber, 2 x Bronze) ein und wird damit Kantonsmeisterin des Kantons Solothurn

---

## 2015 Juli

Im Hauptgeschäft wird der Kundendienst eröffnet. Neu werden an Wochentagen Kunden von einem professionellen Back-Office beraten und betreut.

---

**2016**

## **Juli**

Unsere Verkaufsstelle an der Däderizstrasse wird totalumgebaut und mit unserem Caffee-Konzept ergänzt. Die Neueröffnung findet am 1. August statt.

---

**2017**

## **Mai 1**

Eröffnung am Bahnhofplatz 2 in Biel-Bienne mit unserer Verkaufsstelle mit Café und 30 Sitzplätzen.

---

## **November**

Nach Umbau, eröffnen wir an der Marktgasse 16/18 in Biel unser Grand Café. Der Betrieb auf zwei Etagen bietet 110 Sitzplätze an.

---

**2019**

## **Februar**

Wir feiern unser 10-Jahre Jubiläum mit verschiedenen Aktivitäten. 58 Mitarbeitende – darunter 8 Lernende – arbeiten an bis zu sechs Standorten.

---

**2020**

## **März 26**

Trotz Corona-Lockdown dürfen wir unsere Betriebe als Grundversorgerin Bäckerei permanent geöffnet halten.

---

**2021**

## **März**

Totalsanierung des Wintergartens und Neugestaltung der Terrassen am Hauptsitz an der Archstrasse 42, Grenchen.

---

**2022**

## **April 22**

Eröffnung unserer Konditorei mit Café an der Dorfstrasse 1 im Seeländer Dorf Leuzigen BE.

---

## **Oktober**

Die bestehende Ofenanlage wird vollständig durch eine neue, moderne Anlage ersetzt. Dank neuester Technik können wir effektiver backen, die konstante Qualität erhöhen und den Strombedarf um 20 % senken.

---

## **Mai 16**

Eröffnung des «Café du Marché» am Marktplatz 22 in Grenchen. Unser Team zählt 62 Mitarbeitende an sieben Standorten.

---

**2023**

## **Juni**

Wir eröffnen unser Verkaufsgeschäft mit Café und Terrasse an der Hauptgasse 15 in Büren an der Aare.

---

## **August**

Im neuen Gesundheitszentrum an der Bielstrasse 31 in Bettlach beziehen wir unsere neuen Produktionsräumlichkeiten und unser neues Verkaufsgeschäft mit Café und Terrasse. Die Fläche ist 1300 m<sup>2</sup> gross und auf zwei Etagen verteilt. 20 eigene Parkplätze und eine eigene Haltestelle direkt vor dem Gebäude machen eine Erreichung einfach.

---

**2024**

Back-Caffee AG feiert 15 Jahre-Jubiläum. Unser Dank gilt unseren treuen Kunden, Mitarbeitenden, Partnern und Lieferanten für die gemeinsame Entwicklung unseres Betriebs. 75 Mitarbeitenden arbeiten an 8 Standorten. Als Ausbildungsbetrieb bilden wir auch Lernende in den Berufen Bäcker-Konditor-Confiseur und im Detailhandel aus.

# Reportage von Toni Rütli

*Süsses, Salzige und Gluschtiges  
aus Eigenproduktion*

*Eine «Latte macchiato», also ein Espresso mit viel Milchschaum, eine helle Schale mit kalter Milch, ein «Häxenzbrot» oder ein Roastbeef-Sandwich mit Tartarsauce: Das würden Denise und Jürg Jaeggi bestellen, wenn sie in Grenchen oder Biel als Kunden ins Hauptgeschäft Back-Caffee an der Archstrasse oder in eine der sechs Verkaufsstellen kämen.*

*Doch für das Geschäftsleiter und ihre 45 Mitarbeitenden (davon 6 Lernende) sind nicht die eigenen Präferenzen massgebend. Viel wichtiger ist es, die Vorlieben der Kundschaft zu kennen und die Trends zu spüren, die je nach Saison und Wetter variieren. Stark wetterabhängig läuft das Geschäft im Schwimmbad Grenchen, wo die Back-Caffee AG im Sommer präsent ist und wo an schlechten Tagen 50 und an Spitzentagen 3'000 Eintritte verzeichnet werden; entsprechend gering oder übermässig ist die Nachfrage nach Verpflegung, vorab Soft Ice und Pommes frites. Übers Jahr gerechnet darf die Back-Caffee AG gut und gerne 100'000 Kaffees ausschenken. Am Morgen und Vormittag werden sie gerne mit einem Buttergipfeli und am Nachmittag beispielsweise mit einem Pouletschnitzel Sandwich genossen. 1'000 Gipfeli am Wochenende, das ist keine Seltenheit. Auch sehr beliebt: Bichermüesli und Salat sowie die ganze Patisserie-Auswahl. «Am Wochenende kommen Familien gerne zum «Frühstück für Geniesser», wochentags Passanten eher zum «Frühstück für Pressierte». Manche wollten nur schnell eine «Züpfli» oder ein «Ofehüslibrot» kaufen, konnten*

*dann aber all den Köstlichkeiten nicht widerstehen», so Jürg Jaeggi. Freizeitleiter schwören auf ein «Sportler-Frühstück». Andere kommen gezielt, weil es etwas zu Feiern gibt oder um sich einfach so etwas Feines zu gönnen, etwa ein Cüpli Prosecco, assortiert mit belegten Broten. «Dem einheimischen Connaisseur geht nichts über lokalpatriotische Spezialitäten, zum Beispiel den «Original Grenchner Nussstollen», einen «Witi-Storch» oder den «Witi-Fruchtpunsch», der aus Apfel, Birne und Orange besteht», so Geschäftsführer und Bäckermeister Jaeggi. Es gibt Gäste, die studieren im Café im Hauptgeschäft die Diplome an der Wand, die die Back-Caffee AG bereits einheimen konnte. Sodann bestellten sie eine der preisgekrönten Spezialitäten, zum Beispiel die «Waldbeerenkuchen»; würde das Personal nicht ständig und auf höchstem professionellen Niveau weitergebildet, wären solche Erfolge kaum vorstellbar. Das Gelernte kann in der Confiserieproduktion im Untergeschoss an der Archstrasse 42 umgesetzt werden, und zwar 1:1. Tatsächlich wurde die Back-Caffee AG seit der Firmengründung im 2009 wiederholt ausgezeichnet: 2013 wurde ihr der Award «Best of Swiss Gastro» verliehen. Das ist der einzige Publikumspreis der Schweiz, bei dem die drei beliebtesten und schönsten Betriebe der Sparte Coffee auserkoren werden. Und 2014 gewann der Betrieb von Denise und Jürg Jaeggi an der Swiss Bakery Trophy als Champion nicht weniger als 5 Medaillen. Ausser Kaffee und Schokolade stammen alle Zutaten aus der Schweiz und möglichst aus der Region. Was nicht verkauft werden kann, landet übrigens nicht im Abfall, sondern wird – man höre und staune – in Biogas umgewandelt.*

**Toni Rütli**



**Guten Appetit!**  
**Proscht!**



# Unser Caffee

## Die Rösterei

Blasercafé wurde 1922 als kleines Kaffeehandelsgeschäft von Walter Blaser sen. in Zürich gegründet. Kurz danach zog man nach Bern um und übernahm die Liegenschaft an der Effingerstrasse, die als Rösterei, Büro und Verkaufsladen diente. In den Dreissiger- und Vierzigerjahren erfolgte der Vertrieb über beinahe hundert Verkäufer, die mit der Ware von Haus zu Haus zogen. Bereits in dieser Phase kaufte man Rohkaffee direkt im Ursprung ein. Ende der Vierzigerjahre begann man sich unter Walter Blaser jun. auf die Gastronomie auszurichten. Gleichzeitig wurde die erste vollautomatische Röstmaschine der Schweiz installiert.

1981 erfolgte der Umzug der Firma Walter Blasers Erben (Blaser Café) an die Güterstrasse in der Nähe des Güterbahnhofs Bern. Wenig später wurde das Unternehmen neu gegliedert: Aus der Röstkaffeeabteilung entstand die Blaser Café AG und aus der Rohkaffeeabteilung die Blaser Trading AG. Gleichzeitig übernahm Markus Blaser die Führung.

Die Gastronomie Schweiz wird auch in Zukunft das wichtigste Kundensegment bleiben. Zunehmend baute Blasercafé seine Marktleistung mit einem professionellen Service und auf den Kunden zugeschnittenen Unterstützungsmaßnahmen bis zum Kaffeetraining im Kundenbetrieb aus. Damit streben wir eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Kunden im Käufersegment der bewussten Geniesser an.

Blasercafé ist Gründungsmitglied der Speciality Coffee Association of Europe SCAE.

## Café Lilla e Rose

Lilla e Rose ist ausgesprochen reichhaltig im Aroma und geschmacklich perfekt ausgewogen mit einer deutlich spürbaren Süsse. Der Robusta-Anteil verleiht der Mischung kombiniert mit dem mittleren Röstgrad einen kräftigen Körper mit dichter Crema. Besonders als Café Crème ist der Lilla e Rose ausgesprochen beliebt. Diese Mischung hat zweimal die Kaffeemeisterschaft gewonnen.  
80% Arabica / 20% Robusta

### **Geschmack**

Balancierte Bitter- und Säurenoten, sehr süsslich, ganz fein salzig

### **Aromen**

Noten von Flieder und Rosen, Honig, Caramel und Baumnuss, im Hintergrund Vanille, Zitrus und ganz leicht erdig

### **Haptik**

Ausgesprochen angenehm rund, aber sehr wuchtig

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Caffee Creme- Classico	4.40	4.40

## Café Rosso e Nero

Rosso & Nero trägt mit Stolz, als erste Schweizer Espresso Mischung, das CSC-Label (italienische Organisation). Dieser reinrassige Espresso zeichnet sich durch seinen perfekt ausbalancierten Geschmack aus.

80% Arabica / 20% Robusta

### **Geschmack**

Kräftige, aber sehr gut ausbalancierte Säure- und Bitternoten, deutlich süsslich, ganz wenig salzig

### **Aromen**

Noten von dunkler Schokolade, Nüssen, Brombeeren und frischem Rahm, im Hintergrund Noten von Toffee

### **Haptik**

Kräftig und intensiv, wuchtig aber sehr gut abgerundet

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Ristretto- kurzer Espresso	4.40	4.40
Espresso	4.40	4.40
Espresso doppio- doppelter Espresso	5.00	5.00
Caffee Latte- Espresso mit viel Milch und Milchschaum	4.60	4.60
Caffee Latte gross	5.20	5.20
Latte Macchiato- Espresso mit wenig Milch und viel Schaum	5.40	5.40
Latte Macchiato mit Aroma (Caramel, Irish Cream oder Vanille)	6.00	6.00
Cappuccino- Espresso mit wenig Milch viel Milchschaum	5.00	5.00
Cappuccino gross	6.00	6.00

Unser Kaffee für Sie zum Daheim geniessen...

Lilla e Rose 250 g	9.00
Rosso e Nero 250 g	9.00



# Hot Chocolate, Ovomaltine und Co.

Zubereitet mit cremiger Milch für alle Fans von echter Schweizer Schokolade, feinstem Kakao und stärkendem Malz.

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Ovomaltine heiss oder kalt 3 dl	4.60	4.60
Caotina original heiss oder kalt 3 dl	4.60	4.60
Caotina noir heiss oder kalt 3 dl	4.60	4.60
Schoggi Mélange heiss oder kalt mit luftigem Rahm	6.00	6.00

## Die Geschichte des Tees

Die Geschichte des Tees reicht fast 5000 Jahre zurück. Der Legende nach entdeckte Kaiser Shennong im Jahr 2737 vor Chr. die Teepflanze als Heilkraut, als Gegenmittel gegen Gifte anderer Pflanzen, deren Heilwirkung er erforschte. Lange Zeit wurde Tee nur als Medizinalpflanze verwendet. Erst nach einer längeren Phase, während der der Tee mit anderen Kräutern, Früchten etc. und Salz als eine Art «Tränkli» getrunken wurde, hat sich der Tee pur als Getränk etabliert.

Die Teepflanze stammt aus dem Süden der heutigen Provinz Yunnan und wurde erst nach und nach in China verbreitet.

Noch während der Tang-Dynastie (618-907 n.u.Z.), als Lu Yu (728-804 n.u.Z.) den Klassiker «Chajing», das erste bekannte Buch über Tee schrieb, wurde Tee noch nicht wie heute als Blatt-Tee verarbeitet, sondern zu Cakes gepresst und gelagert. Blätter, Stengel etc. wurden zusammen verarbeitet, die Blätter wurden nicht intakt gelassen. Zum Teil wurden die Blätter als Sud eingekocht und z.B. in Bambusrohre gepresst.

Die genaue Verarbeitung ist in der Überlieferung etwas umstritten. Man sagt, vor dem Trinken wurde ein Stück Tee pulverisiert, mit heissem Wasser übergossen und mit einem Bambusbesen schaumig geschlagen. Diese Tradition ist noch heute in der Japanischen Teezeremonie erhalten - allerdings mit einem pulverisierten, als Grüntee verarbeiteten Blatt-Tee.

Erst in der Song- (960-1279 n.u.Z.) und Ming-Dynastie (1368-1644 n.u.Z.) hatte sich die Teekultur und die Teeverarbeitung bereits so weit entwickelt, dass Tee als Blatt-Tee verarbeitet wurde. Neben den Heicha, die wahrscheinlich ein in der Verarbeitung nur leicht verändertes Überbleibsel aus früheren Zeiten ist, entstand als erste (wohl im 12. Jh), eine der heute noch bekannten Verarbeitungsarten, der Grüne Tee. Um 1500 entstand die Verarbeitung des Oolong, erst im 19. Jahrhundert entstanden Weisser Tee und Schwarzer Tee.

### **Unsere Teespezialitäten von Länggass Tee in Bern**

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Menthe du Maroc aus Frankreich Rein und erfrischend	4.70	4.70
Melange Rouge Schweizer Kräutermischung Erfrischend und durstlöschend	4.70	4.70
Verveine Schweizer Kräutertee Kräftig und wärmend	4.70	4.70
Edelweiss Schweizer Alpenkräuter Frisch und würzig	4.70	4.70
Kamille aus Frankreich/Spanien Mild und belebend	4.70	4.70
Berner Rose Schweizer Früchte- und Kräutertee Würzig und leicht süss	4.70	4.70
Assam Halmari aus Indien/ Assam/ Halmari Malzig und vollmundig	4.70	4.70
Indian Chai Mischung indischer Art Wunderbar duftend und kräftig aromatisch, pur oder als Chai Latte	4.70	4.70
Long Jing Grüntee aus China Leicht herb, aromatisch mit blumiger Süsse	4.70	4.70

# Fruchtsäfte & Eistee

.. direkt vom Feld in die Flasche. Natürliche Produktion feinsten Rohstoffe, Ernte von Hand und schonende Verarbeitung garantieren den einmaligen Genuss dieser erfrischenden Getränke.

## Eistea & Limonaden

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Hausgemachter Eistee im Glas mit Röhrli 3 dl mit Ceylon Black-Tea & Lemon	5.00	
FUSETEA Green Tea Lime Mint 5 dl Erfrischend und spritzig	4.50	3.00
FUSETEA Lemon Lemongrass 5 dl Naturbelassen und durstlöschend	4.50	3.00
FUSETEA Peach Hibiscus 5 dl Mit kräftigem Pfirsich-Geschmack	4.50	3.00
FUSETEA Wild Berry, PET, 5 dl Aromatischer Beerentee, unser Geheimtip	4.50	3.00

## Fruchtsäfte und Smoothies

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Orangensaft premium 2,5 dl Michel	4.80	4.50
Orangensaft premium 1 Liter Michel	12.50	7.80
Ananas-Nektar 2 dl Michel	4.80	4.50
Aprikosen-Nektar 2 dl Michel	4.80	4.50
Bodyguard 2 dl Michel	4.80	4.50



# Mineralwasser & Süssgetränke

Unser Angebot im Offenausschank \*

	Inhouse		
	2 dl	3 dl	5 dl
Mineralwasser mit Kohlen saure	3.20	4.00	5.50
Himbeersirup		für Kinder gratis	

Unser Angebot aus der Flasche

## Fizzy Gazzosa Ticinese - das Kultgetränk aus dem Tessin

Gazzosa ist ein zuckerhaltiges Wasser mit Aromainhalt und leicht mit Kohlensäure versetzt. Der Name kommt eben aus diesem Merkmal, der Kohlensäure. Dadurch ist es so wunderbar erfrischend, prickelnd und durstlöschend. Die Gazzosa war früher auch als «Champagne der Armen» bekannt.

	Inhouse	To go
Fizzy Limone 3,5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Mandarino 3.5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Lamphone 3.5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)

Fizzy Moscato 3.5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Himbeere 3.5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Pompelmo Rosa (grapefruit) 3.5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Arianciata Amara (orange) 3.5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Heidelbeere 3.5 dl	5.50	6.50 (inkl. Pfand 1.00)



## Wein, Prosecco & Biere

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Pinot Grigio Veneto 2 dl	7.80	7.50
Primitivo Salento 2 dl	7.80	7.50

## Prosecco

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Prosecco Contarini piccolo 2 dl Extra dry	10.00	8.00
Prosecco D.O.C. Cinzano 7,5 dl Flasche Vino Spumante dry	48.00	32.00
Cinzano Moscato d'Asti 7,5 dl Flasche	48.00	32.00
Veuve Cliquot Brut 7,5 dl Flasche Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, frisch und trocken	85.00	72.00
Veuve Cliquot Rosé 7,5 dl Flasche Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, fruchtig und vollmundig	140.00	115.00

## Bierspezialitäten

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Feldschlösschen original 5 dl Flasche	4.80	5.30 (inkl. Pfand 0.50)
Hopfenperle 3,3 dl	4.80	4.70 (inkl. Pfand 0.30)
Cardinal Alkoholfrei 3,3 dl	4.40	4.70 (inkl. Pfand 0.30)
Super Bock Green (panaché 0.0%) 3,3 dl	4.40	4.40 (Einwes)

## Saisonale Biere

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Feldschlösschen Braufrisch 3,3 dl	5.00	5.50 (inkl. Pfand 0.50)
Uszit Bier 3,3 dl	5.00	5.50 (inkl. Pfand 0.50)



# Frühstück

Es het solang es het, Sie dürfen den ganzen Tag bei uns Frühstücken

## Inhouse

### Frühstück für Pressierte

8.50

- 1 Caffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade
- 1 Buttergipfeli, 1 Weggli
- 1 Portion Butter (20 g)
- 1 Portion Konfitüre oder Honig

### Frühstück für Geniesser \*

19.50

- 2 Caffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade
- 1 Birchermüsli ohne Rahm
- 2 Buttergipfeli, 1 Weggli, 1 Scheibe Ofenhüslibrot
- 2 Portionen Butter (40 G)
- 2 Portionen Konfitüre oder Honig
- 1 Portion Käse und Vorderschinken

### Frühstück für Sportler

19.50

- 1 Caffee, Tee, Ovomaltine oder Schokolade
- 1 Orangensaft Holderhof 2,5 dl
- 1 Birchermüsli ohne Rahm
- 1 Rusticogipfeli, 1 Weggli
- 1 Portion Butter (20 g)
- 1 Portion Konfitüre oder Honig

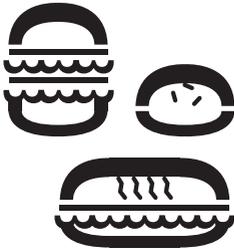
## Ofenfrisch aus der Backstube- solange Vorrat

Buttergipfeli, per Stück	1.60
Laugengipfeli, per Stück	1.80
Rusticogipfeli, per Stück	1.60
Maisbrötli, Roggenschrotbrötli, per Stück	1.50
Ur- Dinkelbrötli, per Stück	1.70
Schlumbergerli, Weggli, per Stück	1.20
Zopfteigtierli, per Stück	3.00
Zopf am Meter in Scheiben, á 100 g (am Wochenende)	1.50

## Extras

1 Portion Butter 20 g	1.00
1 Portion Konfitüre (assortiert) oder Honig	1.00
1 Portion Käse (assortiert)	1.00

\*erhältlich in den Verkaufsstellen: Archstrasse 42; Grenchen,  
Bielstrasse 31; Bettlach, Marktgasse 16; Biel.yyyyyyyyyyxyyy



# Belegte Brötli

	Inhouse	To go
Salami, Schinken	4.20	4.00
Sellerie, Eier, Poulet- Curry	4.60	4.40
Lachs, Tartar	4.80	4.60

# Sandwiches «garantiert frisch»

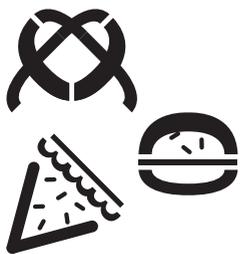
Fragen Sie nach unseren Sandwiches im Roggenschrot- oder Vollkornparisette

## Standartsortiment

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Salami, Schinken oder Greyerzer	5.40	5.20
Thon Yellowfin	6.40	6.20
Alpenland ( Schinken, Salami, Greyerzer)	6.40	6.20
Pouletcurry	6.40	6.20
Eier	6.40	6.20
Pouletschnitzel mild oder scharf	6.40	6.20
Roastbeef mild oder scharf	8.00	7.80
Brie Weichkäse im Vollkornparisette	6.40	6.20

## Saisonales Sortiment

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Tomaten- Mozzarella	6.40	6.20
Lachs mit Meerrettich	8.00	7.80
Rohschinken Melone	6.80	6.60
Trutenbrust	6.40	6.20
Greyerzer & Speck	6.40	6.20
Fleischkäse	6.00	5.80



## Eine Auswahl an Feingebäck

Jeden Tag werden unsere Produkte mit viel Liebe zum Detail und von Hand hergestellt. Wir verwenden ausschliesslich natürliche, qualitativ hochwertige Zutaten und arbeiten mit traditionellen, teilweise in Vergessenheit geratenen Backmethoden. Frische, geschmackvolle und gesunde Produkte sind das Resultat.

### Süss...

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Häxchenbrezel	3.40	3.20
Nussstange	3.00	2.80
Nusschnägg (saisonal)	3.20	3.00
Berliner mit Himbeerfüllung (saisonal)	2.60	2.40
Früchtekuchen (Apfel, Aprikose, Zwetschge, Waldbeeren, Kirschen, Rhabarber und saisonale)	4.80	4.50

### Salzig...

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Schinkengipfeli	3.40	3.20
Käsekuchen	4.80	4.50

.. für weitere Köstlichkeiten und saisonalen Angebote wenden Sie sich bitte an unser Verkaufspersonal...



# Hausgemachte Dessert und Patisserie

Wählen Sie aus unserem regelmässig wechselnden Sortiment an frischen und fruchtigen Desserts Ihren Favoriten aus...

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Creemeschnitte „unser Bestseller“	3.80	3.60
Waldbeeren Becher (saisonal)	4.80	4.50
Erdbeertörtli mit Rahm (saisonal)	4.80	4.50
Vermicelles nature (saisonal)	5.00	4.80
Vermicelles mit Kirsch (saisonal)	5.20	5.00
Carac	4.20	4.00
Punschkuigel	4.20	4.00

.. für weitere Köstlichkeiten und saisonalen Angebote wenden Sie sich bitte an unser Verkaufspersonal...

**Neu**

	<b>Inhouse</b>	<b>To go</b>
Tiramisu-Becher (saisonal)	4.80	4.50
Heidelbeer-Becher (saisonal)	4.80	4.50
Himbeer-Panna-Cotta (saisonal)	4.80	4.50
Passionsfruch-Panna-Cotta (saisonal)	4.80	4.50
Zitronen-Quarkbecher (saisonal)	4.80	4.50
Ovo-Powerbecher (saisonal)	4.80	4.50
Caramello-Becher (saisonal)	4.80	4.50
Zwetschgenbecher (saisonal)	4.80	4.50



**Bon appétit!**  
**Santé!**



# Notre café

## La brûlerie

Tout commence en 1922, à Zurich, où Walter Blaser senior fonde le Blasercafé, petite entreprise de commerce du café. Peu de temps après, la société déménage pour s'installer à Berne, Effingerstrasse, où boutique, torréfaction et bureau sont regroupés sous le même toit. Durant les années 30 et 40, une centaine de vendeurs assurent la distribution du café en faisant du porte-à-porte. A cette époque-ci, on achète déjà le café vert directement à la source. Ce n'est qu'à la fin des années 40 que l'on commence, sous la direction de Walter Blaser junior, à se tourner vers l'hôtellerie-restauration. Dans le même temps, le premier torréfacteur entièrement automatique est introduit en Suisse.

En 1981, la société héritière de Walter Blaser (Blaser Café) déménage à la Güterstrasse, à proximité de la gare de marchandises à Berne. Un peu plus tard, l'entreprise est réorganisée et les deux secteurs d'activité continuent d'exister sous deux raisons sociales distinctes: Blaser Café AG pour le commerce du café torréfié et Blaser Trading AG pour le commerce du café vert. Markus Blaser prend alors la direction de l'entreprise.

L'hôtellerie-restauration suisse restera à partir de ce moment le segment de clientèle le plus important. Blaser Café n'a eu de cesse de développer des prestations de qualité, axées sur un service professionnel et un accompagnement taillé sur mesure, en proposant notamment des formations sur le thème du café chez ses clients. Nous avons à cœur d'entretenir une collaboration basée sur le partenariat avec nos clients, dans le segment de la vente à des amateurs éclairés.

Blaser Café est membre fondateur de la SCAE, Speciality Coffee Association of Europe.

## Café Lilla e Rose

Lilla e Rose est extrêmement riche en arôme et parfaitement équilibré en goût avec une douceur clairement perceptible. Combinée avec une torréfaction moyenne, la part de robusta contenue dans le mélange confère à celui-ci un caractère corsé et une texture crémeuse. Lilla e Rose est particulièrement apprécié en café crème. Le mélange a remporté à deux reprises le Championnat du café.

80 % arabica / 20 % robusta

### Goût

Notes d'amertume et d'acidité équilibrées, très doux, avec une légère pointe salée

### Arômes

Notes de lilas et rose, miel, caramel et noix et arrière-goût de vanille, citron, légèrement terreux

### Saveur

Extrêmement agréable, rond mais très puissant

	Sur place	A emporter
Café crème Classico	4.40	4.40

## Café Rosso e Nero

Rosso & Nero porte fièrement le label CSC (organisation d'origine italienne), en tant que premier mélange expresso suisse. Cet expresso racé se distingue par son équilibre parfait.

80 % arabica / 20 % robusta

### Goût

Puissant aux notes d'amertume et d'acidité parfaitement équilibrées, très doux, légèrement salé

### Arômes

Notes de chocolat noir, noix, mûres et crème fraîche, arrière-goût de caramel

### Saveur

Forte et intense, corsée mais ronde

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Ristretto (petit espresso)	4.40	4.40
Espresso	4.40	4.40
Espresso doppio (double espresso)	5.00	5.00
Caffee Latte (espresso avec beaucoup de lait et mousse de lait)	4.60	4.60
Caffee Latte grand	5.20	5.20
Latte Macchiato (espresso avec peu de lait et beaucoup de mousse)	5.40	5.40
Latte Macchiato aromatisé (caramel, Irish Cream ou vanille)	6.00	6.00
Cappuccino (espresso avec peu de lait et beaucoup de mousse)	5.00	5.00
Capuccino grand	6.00	6.00

Notre café à savourer chez vous, à la maison...

Lilla e Rose 250 g	9.00
Rosso e Nero 250 g	9.00



# Chocolat chaud, Ovomaltine & Cie

Préparé avec un lait crémeux, pour tous les amateurs de vrai chocolat suisse, de cacao fin et de malt fort.

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Ovomaltine chaude ou froide 3 dl	4.60	4.60
Caotina original chaud ou froid 3 dl	4.60	4.60
Caotina noir chaud ou froid 3 dl	4.60	4.60
Mélange de chocolats chaud ou froid avec chantilly	6.00	6.00

## L'histoire du thé

L'origine du thé remonte à près de 5000 ans. Selon la légende, l'empereur Shennong a découvert le thé en 2737 avant J.-C. pour ses vertus médicinales et notamment comme antidote. Le thé a longtemps été considéré comme une plante médicinale uniquement. Ce n'est qu'après une longue période où le thé se buvait toujours salé et avec d'autres herbes, fruits, etc. comme « petit ingrédient » qu'il fut enfin consommé seul et considéré comme une boisson à part entière.

Le théier ne poussait à l'origine que dans le sud de la province actuelle du Yunnan puis fut introduit peu à peu dans le reste de la Chine.

Alors que Lu Yu (728-804) écrit, durant la dynastie Tang (618-907), le classique du thé ou « Chajing », premier ouvrage de référence sur le thé, la boisson n'est pas élaborée à partir des feuilles du théier comme aujourd'hui, mais à partir de briques de thé pressées et stockées. Feuilles, tiges, etc. sont alors travaillées et les feuilles ne restent pas intactes. Les feuilles sont parfois utilisées en décoction et pressées dans des tiges de bambous. Le processus exact de préparation est

encore sujet à controverse. Il est dit qu'un morceau de thé était pulvérisé, puis recouvert avec de l'eau chaude et remué vivement avec un balai en bambou. La tradition se pratique toujours aujourd'hui lors de la cérémonie du thé au Japon, avec une feuille de thé vert pulvérisée.

Ce n'est que dans la dynastie Song (960-1279) et la dynastie Ming (1368-1644) que la culture du thé s'est largement développée et que le thé est élaboré à partir de ses feuilles seulement. Outre le thé post-fermenté, sans doute reliquat des temps anciens dont la préparation n'a subi que peu de transformations depuis, c'est le thé vert, dont la méthode d'élaboration est encore connue aujourd'hui, qui est apparu en premier (au XII<sup>e</sup> s.). C'est autour de 1500 qu'est préparé le thé Oolong puis seulement au XIX<sup>e</sup> siècle que sont créés les thés blancs et noirs.

### **Nos spécialités en thés de la Länggass Tee à Berne**

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Menthe marocaine de France pur et rafraîchissant	4.70	4.70
Mélange de tisanes aux herbes suisses Melange Rouge rafraîchissant et déshydratant	4.70	4.70
Tisane aux herbes suisses Verveine puissant et réchauffant	4.70	4.70
Tisane aux herbes des Alpes suisses Edelweiss fraîche et épicée	4.70	4.70
Tisane Camomille de France/Espagne douce et revigorante	4.70	4.70
Tisane aux fruits et aux herbes suisses Rose de Berne fruitée et légèrement sucrée	4.70	4.70
Assam Halmari d'Inde/ Assam/ Halmari malté et corsé	4.70	4.70
Mélange indien Chai Au parfum intense et aromatique, pur ou en chai avec du lait	4.70	4.70
Thé vert Long Jing de Chine Aux saveurs subtiles d'herbe et aromatiques, douceur florale	4.70	4.70

# Jus de fruits et thés glacés

... du champ à la bouteille. Les meilleurs produits bruts, issus d'une agriculture naturelle, récoltés à la main et cultivés avec grand soin, confèrent à ces boissons de qualité biologique tout leur goût et toute leur fraîcheur.

## Thés glacés & limonades

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Thé glacé maison dans un verre avec paille 3 dl Avec thé noir Ceylon & citron	5.00	
FUSETEA Thé vert Citron Vert Menthe 5 dl Rafraîchissant et pétillant	4.50	3.00
FUSETEA Citron Citronnelle 5 dl Naturel & désaltérant	4.50	3.00
FUSETEA Pêche Hibiscus 5 dl Avec goût prononcé de pêche	4.50	3.00
FUSETEA Fruits rouges, PET, 5 dl Thé aromatique aux baies, notre secret	4.50	3.00

## Jus de fruits et smoothies

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Jus d'orange premium 2 dl Michel	4.80	4.50
Jus d'orange premium 1 Litre Michel	12.50	7.80
Jus d'ananas 2 dl Michel	4.80	4.50
Jus d'abricot 2 dl Michel	4.80	4.50
Bodyguard 2 dl Michel	4.80	4.50



# Eaux minérales et boissons sucrées

## Au verre\*

	Sur place		
	2 dl	3 dl	5 dl
Eau minérale Valser	3.20	4.00	5.50
Sirop de framboise	gratuit pour les enfants		

## En bouteille

### Fizzy Gazzosa Ticinese, la boisson fraîche du Tessin

Gazzosa est une boisson sucrée aromatisée et légèrement pétillante. Son nom en italien rappelle qu'elle contient en effet de l'acide carbonique, ce qui fait d'elle une boisson très rafraîchissante et déshydratante. Cette boisson était autrefois surnommée le « champagne des pauvres ».

	Sur place	A emporter
Fizzy Limone 3,5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)
Fizzy Mandarino 3.5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)
Fizzy Lampone 3.5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)

Fizzy Moscato 3.5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)
Fizzy Himbeere 3.5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)
Fizzy Pompelmo Rosa (grapefruit) 3.5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)
Fizzy Aranciata Amara (orange) 3.5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)
Fizzy Heidelbeere 3.5 dl	5.50	6.50 (y. c. consigne 1.00)



## Vin, Prosecco et bière

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Pinot Grigio Veneto 2 dl	7.80	7.50
Primitivo Salento 2 dl	7.80	7.50

## Prosecco

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Prosecco Contarini piccolo 2 dl Extra dry	10.00	8.00
Prosecco D.O.C. Cinzano bouteille 7,5 dl Vino Spumante dry	48.00	32.00
Cinzano Moscato d'Asti bouteille 7,5 dl	48.00	32.00
Veuve Cliquot Brut bouteille 7,5 dl Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, frais et sec	85.00	72.00
Veuve Cliquot Rosé bouteille 7,5 dl Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, fruité et corsé	140.00	115.00

## Assortiment de bières à consommer sur place

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Feldschlösschen original 5 dl bouteille	4.80	5.30 (y. c. consigne 0.50)
Hopfenperle 3,3 dl	4.80	5.10 (y. c. consigne 0.30)
Cardinal sans alcool 3,3 dl	4.40	4.70 (y. c. consigne 0.30)
Super Bock Green (panaché 0.0%) 3,3 dl	4.60	4.60 (sans consigne)

## Bières de saison

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Feldschlösschen Braufrisch 3,3 dl	5.00	5.50 (y. c. consigne 0.50)
Bière Uszit 3,3 dl	5.00	5.50 (y. c. consigne 0.50)



# Petit-déjeuner

Servi toute la journée, mais dans la limite des stocks disponibles!

## Sur place

### Petit-déjeuner «express»

8.50

1 café, thé, Ovomaltine ou chocolat  
1 croissant au beurre, 1 petit pain  
1 portion de beurre (20 g)  
1 portion de confiture ou miel

### Petit-déjeuner gourmand

19.50

2 boissons chaudes au choix:  
café, thé, Ovomaltine ou chocolat  
1 birchermüesli sans chantilly  
2 croissants au beurre, 1 petit pain,  
1 tranche de pain Ofenhüslibrot  
2 portions de beurre (40 g)  
2 portions de confiture ou miel  
1 portion de fromage et de jambon

### Petit-déjeuner «sportif»

19.50

1 café, thé, Ovomaltine ou chocolat  
1 jus d'orange Hoderhof 2,5 dl  
1 birchermüesli sans chantilly  
1 croissant céréales et graines, 1 petit pain  
1 portion de beurre (20 g)  
1 portion de confiture ou miel

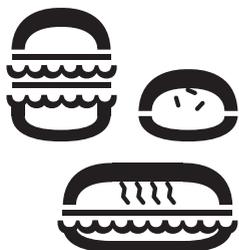
## Boulangerie - dans la limite des stocks disponibles

Croissant au beurre, pièce	1.60
Croissant de Sils, pièce	1.80
Croissant céréales et graines, pièce	1.60
Petit pain au maïs, petit pain au seigle, pièce	1.50
Petit pain épeautre, pièce	1.70
Schlumbergerli, petit pain, pièce	1.20
Tresse en forme de petit animal, pièce	3.00
Tresse au mètre par tranche de 100 g (le week-end seulement)	1.50

## Suppléments

1 portion de beurre (20 g)	1.00
1 portion de confiture ou miel	1.00
1 portion de fromage	1.00

\* disponible dans les points de vente suivants : Archstrasse 42 à Granges,  
Bielstrasse 31 à Bettlad, Rue du Marché 16 à Bienne



## Canapés

	Sur place	A emporter
Salami, jambon	4.20	4.00
Céleri, œufs, poulet au curry	4.60	4.40
Saumon, tartare de bœuf	4.80	4.60

# Sandwichs du jour

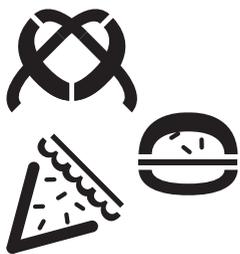
Divers sandwichs dans un pain au seigle ou petite baguette de pain complet

## Assortiment standard

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Salami, jambon ou gruyère	5.40	5.20
Thon Yellowfin	6.40	6.20
Des Alpes (jambon, salami, gruyère)	6.40	6.20
Poulet curry	6.40	6.20
Œufs	6.40	6.20
Escalope de poulet, doux ou piquant	6.40	6.20
Rosbif, doux ou piquant	8.00	7.80
Brie, fromage pâte molle dans une baguette de pain complet	6.40	6.20

## Assortiment de saison

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Tomates, mozzarella	6.40	6.20
Saumon, raifort	8.00	7.80
Jambon cru, melon	6.80	6.60
Poitrine de dinde	6.40	6.20
Gruyère, lard	6.40	6.20
Fromage d'Italie	6.00	5.80



## Une sélection de pâtisseries

Chaque jour, nous élaborons nous-mêmes nos produits avec passion. Nous veillons à n'utiliser que des ingrédients naturels, de haute qualité et nous travaillons selon des méthodes traditionnelles, en partie oubliées aujourd'hui. Des produits frais, savoureux et sains sont le résultat de notre travail.

### Sucré...

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Bretzel Häxnbretzel	3.40	3.20
Bâton aux noisettes	3.00	2.80
Escargot aux noisettes (en saison)	3.20	3.00
Boule de Berlin fourrée à la framboise (en saison)	2.60	2.40
Tarte aux fruits (pommes, abricots, quetsches, fraises des bois, cerises, rhubarbes et de saison)	4.80	4.50

### Salé...

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Croissant au jambon	3.40	3.20
Tartelette au fromage	4.80	4.50

... Adressez-vous au personnel de vente pour plus d'informations sur les offres de saison ou autres spécialités...



## Desserts faits maison et pâtisseries

Choisissez parmi notre assortiment régulièrement renouvelé de desserts frais et fruités...

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Millefeuille (notre bestseller)	3.80	3.60
Coupe de baies des bois (en saison)	4.80	4.50
Tartelette aux fraises avec chantilly (en saison)	4.80	4.50
Vermicelles nature (en saison)	5.00	4.80
Vermicelles au kirsch (en saison)	5.20	5.00
Carac	4.20	4.00
Boules au rhum	4.20	4.00

... Adressez-vous au personnel de vente pour plus d'informations sur les offres de saison ou autres spécialités...

**Nouveau**

	<b>Sur place</b>	<b>A emporter</b>
Verrine tiramisu (en saison)	4.80	4.50
Verrine myrtille (en saison)	4.80	4.50
Panna cotta framboise (en saison)	4.80	4.50
Panna cotta Fruit de la passion (en saison)	4.80	4.50
Verrine fromage blanc citron (en saison)	4.80	4.50
Verrine ovomaltine (en saison)	4.80	4.50
Verrine caramello (en saison)	4.80	4.50
Verrine pruneaux (en saison)	4.80	4.50

