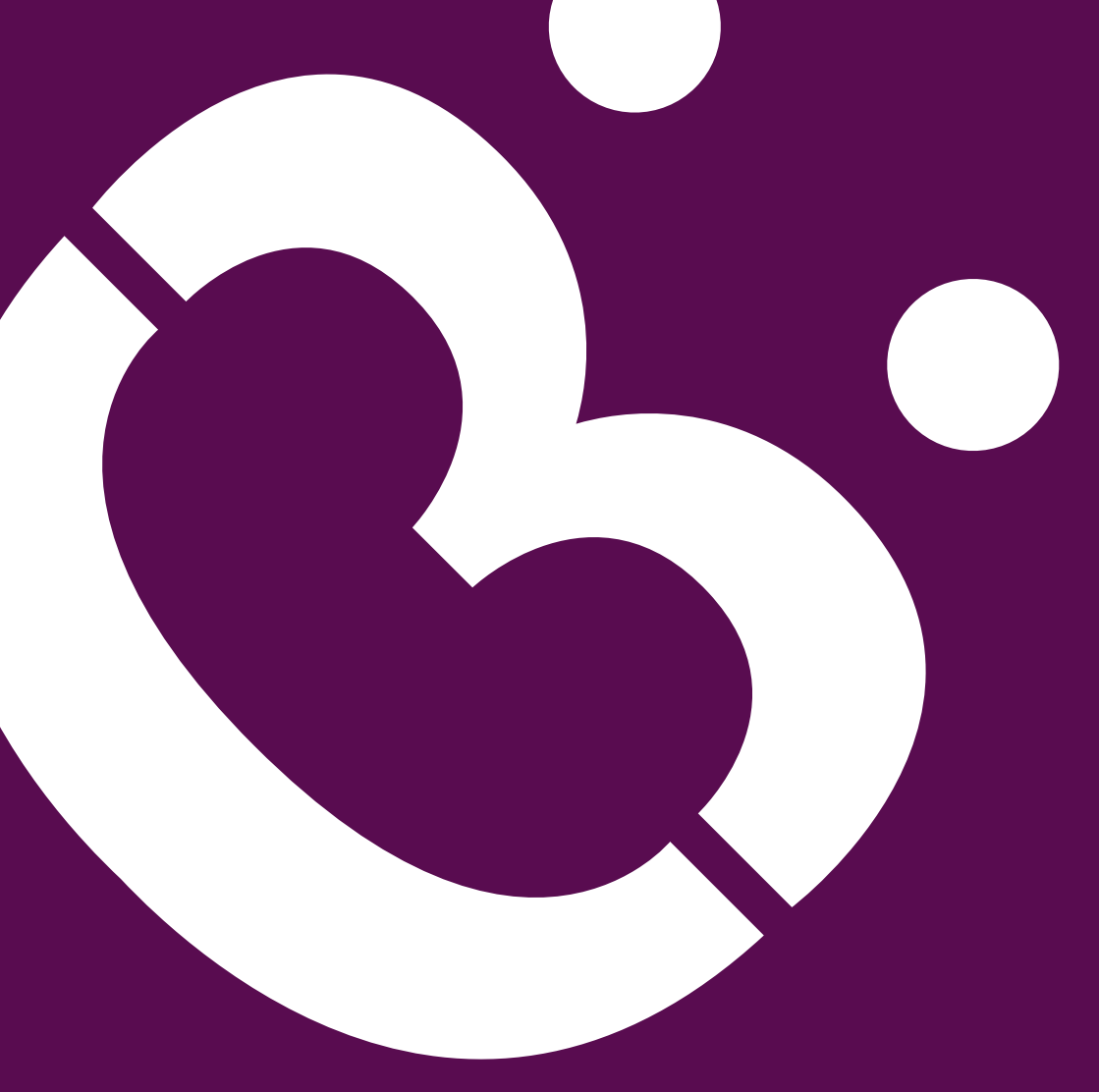




back-caffee

Natürlich frisch
Naturellement frais

Chronik Back-Caffee AG

2008 Dezember 15

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

2009 Februar 1

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 1

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

Mai 1

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 15

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

2015 Juli 1

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

2016 Juli 1

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 1

Nach einem umfassenden Totalumbau haben wir an der Marktgasse 18 in Biel unser Grand Café eröffnet und den Betrieb bis Ende Dezember 2025 geführt

2019 Februar 1

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 24

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

April 22

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

2022 Oktober 22

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.

2023 Juni 23

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

2023 August 1

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 m2 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.

2025 August 1

Eröffnung des neuen Bistros im Campus Technik der hftm an der Brühlstrasse 1 in Grenchen. In diesem Betrieb setzen wir erstmals Self-Checkout-Kassen ein.

2026 März 4

Eröffnung einer Konditorei mit Caffee im umgebauten Bauernhaus im Dorfzentrum von Worben. Auf 150 m2 bieten wir 50 Sitzplätze im Innenraum und bei warm-sonnigen Temperaturen 48 Sitze auf der Terrasse. Für Besucher mit dem Fahrrad hat es eine Elektroladestation zur Benutzung. Parkplätze direkt vor dem Gebäude stehen ebenfalls für unsere Kunden und Gäste zur Benutzung frei.



Drei Fragen an Jürg Jaeggi

Eigentümer · Gründer · Konditormeister

Die Back-Caffee AG serviert ihren Kund:innen an mehreren Standorten im Berner Seeland feinste Konditorei-Confiserie und regionale Spezialitäten – immer frisch aus der Backstube. Besonders beliebt sind der Grenchner Nussstollen und die Seeländer Nusstorte.

Jürg Jaeggi, wie früh stehen Bäcker/Confiseure auf?

Wer Backdienst hat, das heisst wer Brote, Zopf und Gipfeli backt, der steht um halb zwei Uhr morgens in der Backstube. Um vier Uhr startet der Tag für diejenigen, die Sandwiches und belegte Brötchen vorbereiten. Da ich heute vor allem in der Geschäftsführung tätig bin, backe ich nicht mehr jeden Tag, aber ich übernehme oft Sonntagsdienste. Das hilft mir zu spüren, wie es im Betrieb läuft und wie es den Mitarbeitenden geht.

In vielen Branchen herrscht Fachkräftemangel. Wie sieht es bei Ihnen aus?

Wir haben riesiges Glück mit unserem Team. Aktuell sind es 74 Personen, einige sind bereits viele Jahre bei uns. Wir versuchen den Mitarbeitenden möglichst viel Freiheit zu geben, und die Teamleitenden in den Verkaufsstellen suchen Ihre Mitarbeitenden selber aus. Vielleicht liegt es daran – die Teams schauen jedenfalls sehr aufeinander. Das merken auch die Kund:innen, glaube ich. Gipfeli kann man überall kaufen – aber das Menschliche muss stimmen.

Sie haben mehrere regionale Spezialitäten im Sortiment. Wie kam es dazu?

Ich habe früher bei Sprüngli in Zürich und im Glatz in Bern gearbeitet – wer kennt die Luxemburgerli nicht, und die Mandelbärli? Ich bin in Leuzigen aufgewachsen, meine Grossväter waren beide Bauern. Die Menschen, die hier leben, und die Natur, die wir haben, sind mir sehr nah. Es ist sehr schön hier – deshalb fanden wir, es müsste auch regionale Spezialitäten geben, die man zum Geburtstag verschenken oder zum Besuch mitbringen kann. Den Start machte der Grenchner Nussstollen. Dann kam die Seeländer Nusstorte dazu – ein Bauer aus Dotzigen liefert uns jährlich 300 Kilogramm Walnüsse dafür. Und wir haben auch Wandfluerli im Sortiment, das sind feine Schöggeli, benannt nach der Wandflue oberhalb von Bettlach.

Zur Person: Jürg Jaeggi ist eidgenössisch diplomierter Konditor-Confiseur mit einem MBA in International Leadership. 2008 gründete er gemeinsam mit seinem Bruder Patrick Jaeggi sowie Denise Jaeggi die Back-Caffee AG. Seither prägt er den Betrieb mit handwerklicher Präzision, Innovationskraft und dem Anspruch, traditionelle Handwerkskunst auf höchstem Niveau weiterzuentwickeln. Als Vater von drei Töchtern ist er in Grenchen und dem Seeland verwurzelt, wo er lebt und arbeitet.



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

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

Die Kunst des Caffees

	Inhouse	To go
Caffee Creme- Classico	4.50	4.50
Ristretto- kurzer Espresso	4.50	4.50
Espresso	4.50	4.50
Espresso doppio- doppelter Espresso	5.20	5.20
Caffee Latte- Café au lait mit viel Milch und Milchschaum	4.80	4.80
Caffee Latte gross / Café au lait gross	5.50	5.50
Latte Macchiato mit wenig Milch und viel Schaum	5.60	5.60
Latte Macchiato mit Aroma (Caramel, Irish Cream oder Vanille)	6.50	6.50
Cappuccino mit wenig Milch viel Milchschaum	5.50	5.50
Cappuccino gross	6.40	6.40

Unser Kaffee für Sie zum Daheim geniessen...

Lilla e Rose 250 g	11.50
Rosso e Nero 250 g	11.50



Hot Chocolate, Ovomaltine und Co.

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

	Inhouse	To go
Ovomaltine heiss oder kalt 3 dl	4.60	4.60
Caotina original heiss oder kalt 3 dl	4.60	4.60
Schoggi Mélange heiss oder kalt mit luftigem Rahm	6.50	6.50

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.

Teegenuss von Länggass-Tee

	Inhouse	To go
Menthe du Maroc aus marokanischer Minze Rein und erfrischend	4.80	4.80
Melange Rouge Schweizer Kräutermischung Erfrischend und durstlöschend	4.80	4.80
Verveine / Eisenkraut Kräftig und wärmend	4.80	4.80
Edelweiss Schweizer Alpenkräuter Frisch und würzig	4.80	4.80
Kamille aus Frankreich/Spanien Mild und belebend	4.80	4.80
Berner Rose Schweizer Früchte- und Kräutertee Würzig und leicht süss	4.80	4.80
Assam Halmari aus Indien/ Assam/ Halmari Malzig und vollmundig	4.80	4.80
Indian Chai Mischung Spices Black Tea Wunderbar duftend und kräftig aromatisch, pur oder als Chai Latte	4.80	4.80
Ginger-Lemon - Ingwer & Zitrone	4.80	4.80
Jasmin Pearl - Chinesischer Grün Tea	4.80	4.80

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

	Inhouse	To go
Hausgemachter Eistee im Glas mit Röhrli 3 dl mit Ceylon Black-Tea & Lemon	5.00	
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

	Inhouse	To go
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 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	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Mandarino 3.5 dl	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Lampone 3.5 dl	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Moscato 3.5 dl	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Himbeere 3.5 dl	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Pompelmo Rosa (grapefruit) 3.5 dl	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Arianciata Amara (orange) 3.5 dl	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)
Fizzy Heidelbeere 3.5 dl	5.80	6.80 (inkl. Pfand 1.00)



Wein, Prosecco & Biere

Wein von Andrey's Weine & Spirituosen Ligerz & Biel

	Inhouse	To go
Enthousiaste Chasselas Bielersee AOC 5 dl	22.00	18.00
Murmure Pinot noir Bielersee AOC 5 dl	27.00	23.00
Flair Oeil de Perdrix Le Landeron Neuchâtel AOC 5 dl	27.00	23.00

Wein aus Italien

	Inhouse	To go
Pinot Grigio Veneto 2 dl	7.80	7.50
Primitivo Salento 2 dl	7.80	7.50

Prosecco

	Inhouse	To go
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

Bierspezialitäten

	Inhouse	To go
Feldschlösschen original 5 dl Flasche	4.80	5.30 (inkl. Pfand 0.50)
Hopfenperle 3,3 dl	4.80	5.10 (inkl. Pfand 0.30)
Cardinal Alkoholfrei 3,3 dl	4.40	4.70 (inkl. Pfand 0.30)
Bilz Stellare Limone (0.0%)	4.40	4.70 (inkl. Pfand 0.30)

Saisonale Biere

	Inhouse	To go
Feldschlösschen Braufrisch 3,3 dl	5.00	5.50 (inkl. Pfand 0.50)
Feldschlösschen Helvetic 2.75 dl	4.40	4.70 (inkl. Pfand 0.30)



Frühstück

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

Inhouse

Frühstück für Pressierte

9.50

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

Frühstück für Geniesser

24.50

- 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

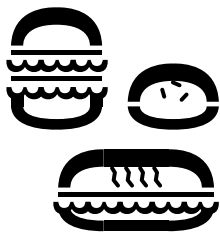
Ofenfrisch aus der Backstube- solange Vorrat

Buttergipfeli, per Stück	1.70
Laugengipfeli, per Stück	1.90
Rusticogipfeli, per Stück	1.70
Maisbrötli, Roggenschrotbrötli, per Stück	1.60
Ur- Dinkelbrötli, per Stück	1.80
Schlumbergerli, Weggli, per Stück	1.30
Zopf teigtierli, per Stück	3.00
Zopf am Meter in Scheiben, á 100 g	1.50
(am Wochenende)	

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



Belegte Brötli

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

Sandwiches «garantiert frisch»

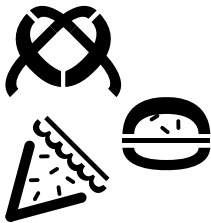
Fragen Sie nach unseren Sandwiches im Roggenschrot- oder Vollkornparisette

Standartsortiment

	Inhouse	To go
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

	Inhouse	To go
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...

	Inhouse	To go
Häxenzettel	3.50	3.30
Nussstange	3.20	3.00
Nussknäcke (saisonal)	3.20	3.00
Berliner mit Himbeerfüllung (saisonal)	2.70	2.50
Fruchtkuchen (Apfel, Aprikose, Zwetschge, Waldbeeren, Kirschen, Rhabarber und saisonale)	4.80	4.50

Salzig...

	Inhouse	To go
Schinkengipfeli	3.50	3.30
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...

	Inhouse	To go
Cremeschnitte „unser Bestseller“	4.20	4.00
Waldbeeren Cup (saisonal)	5.00	4.80
Erdbeertörtli mit Rahm (saisonal)	5.00	4.80
Vermicelles nature (saisonal)	5.20	5.00
Vermicelles mit Kirsch (saisonal)	5.70	5.50
Carac	4.70	4.50
Punschkugel	4.70	4.50

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

Pâtisserie-Cups

	Inhouse	To go
Tiramisu-Cup (saisonal)	4.20	3.90
Heidelbeer-Cup (saisonal)	4.20	3.90
Himbeer-Panna-Cotta (saisonal)	4.20	3.90
Passionsfruch-Panna-Cotta (saisonal)	4.20	3.90
Zitronen-Quarkcup (saisonal)	4.20	3.90
Ovo-Powercup (saisonal)	4.20	3.90
Caramello-Cup (saisonal)	4.20	3.90
Zwetschgencup (saisonal)	4.20	3.90

Adressen

Hauptgeschäft & Backstube

Back-Caffee AG, Archstrasse 42, 2540 Grenchen, 032 652 15 15

Im Däderiz

Back-Caffee, Däderizstrasse 6, 2540 Grenchen, 032 653 19 65

Bistro im Campus Technik hftm

Back-Caffee, Brühlstrasse 1 2540 Grenchen, 032 510 05 59

Confiserie am Bahnhofplatz

Back-Caffee, Bahnhofplatz 2a, 2502 Biel/Bienne 032 510 42 22

Konditorei-Café im Dorf

Back-Caffee, Dorfstrasse 1, 3297 Leuzigen 032 510 13 00

Konditorei-Café im Stedtl

Back-Caffee, Hauptgasse 15, 3294 Büren an der Aare 032 510 05 58

Back-Caffee Bettlach

Back-Caffee, Bielstrasse 31, 2544 Bettlach 032 510 05 55

Back-Caffee im Dorfzentrum

Back-Caffee AG, Hauptstrasse 32, 3252 Worben 032 510 09 99

Stand

2540 Grenchen, 1. April 2026



Back-Caffee AG
Archstrasse 42
2540 Grenchen

+41 32 652 15 15
kundendienst@back-caffee.ch
back-caffee.ch