



Kaffee

Espresso	3
Espresso Doppio	5
Espresso Macchiato / Piccolo	4.5
Americano / Café Crème	4.5
Cappuccino	5.5
Latte / Milchkaffee	5.5
Latte Macchiato	5.5
Spanish Latte (<i>Latte + Kondensmilch</i>)	6
Flat White	6
Iced Latte	6
... Vanilla, Hazelnut, Pumpkin, Popcorn	
Extra Shot Espresso	1.5

V60 Filter Coffee Single Origins 14
 Die Zubereitung von Spezialitäten-Kaffee erfordert Zeit. Diese sind nur auf Nachfrage bestellbar. Menge ca. 3dl
 The prep. of speciality coffee takes time.
 Only available on request ca. 3dl

Milchgetränke

Heisse Schoggi / Hot Chocolate	5.5
Ovomaltine	5.5
Chai Latte	5.5

Länggasstee 4.5

Menthe du Maroc
 Edelweis Kräutertee
 Verveine
 Assam Halmari
 Earl Grey
 Bärner Rose
 Roibos Bourbon
 Long Jing Grüntee
 Jasmin Grüntee
 Ginger & Lemon

Alkoholfreie Getränke

Wasser mit / ohne 5dl	4
Hauseistee / Zitronen Limo 3dl	5
Coca Cola 3.3dl	5
Apfelschorle 3.3dl	5
Orangensaft Michel Pure Taste 2.5dl	6
Crodino rosso/biondo 1dl	5
Gents Swiss Tonic Water 2dl	6
Thomas Henry Ginger Beer 2dl	6

Alkoholfreie Cocktails

Fluère Gin & Tonic	12
Fluère Raspberry Mule	12
Fluère Cuba Libre	12
Gin Basil Smash	12

Bier / Cider

Trail Ale - Thun Bier 3.3dl Dose	7
Apple Cider - Möhl 3.3dl	7
Rugenbräu Panaché 3.3dl	6
Rugenbräu Alkoholfrei 3.3dl	6

Aperitif

Drink Pink	12
2cl Vermouth Rosso 17° · Casa Canevel Rosé Prosecco · Andreas Rosen Sirup	
Nonino Spritz	12
4cl Nonino Aperitivo 21° · Prosecco	
Ginger Spritz	13
4cl Gingerwald 34° · Prosecco	
Aperol Spritz	9.5
6cl Aperol 11° · Prosecco	
Hugo	11
Prosecco · Holunderblütensirup · Minze	
Port & Tonic	12
6cl Sandemans Port 19° · Gents Tonic	
Negroni Sbagliato	13
2cl Campari 40° · 2cl Vermouth Rosso 17° · Prosecco	
Amaro Aperitivo	12
4cl Nonino Amaro, Gents Tonic	

Spirituosen und Liköre

Nonino Picolit 50° 2cl	14
Nonino Antica Riserva 43° 2cl	14
Nonino Amaro 35° 4cl	8
Remy Martin VSOP 40° 2cl	14
Swiss M. Single Malt 55.2° 2cl	16
Swiss M. Double Barrel 43° 2cl	14
Gingerwald 17° 4cl	8
Vermouth Bianco / Rosso 17° 6cl	8

Shots

Aarewasser - Shot	7
2cl Absolut Vodka 40° · 1cl Trojka Aloha 17° · 1cl Berliner Luft 35°	



Highballs & Cocktails

Earl's Old Fashioned	15
<i>6cl Earl Grey infused Monkey Shoulder Whiskey 40°·Angostura Bitter 44.7°·Zuckerrohr Sirup</i>	
Paper Plane	15
<i>3cl Bulleit Rye Whisky 45°·3cl Aperol 11°·3cl Nonino Amaro 35°·Zitrone</i>	
Sipping by the River	15
<i>3cl Knob Creek Bourbon 50°·2cl Nonino Aperitivo 21°·1cl Suze 20°</i>	
Sazerac	16
<i>2cl Remy Martin VSOP 40°·4cl Bulleit Rye Whisky 45°·Peychauds Bitter 35°·Harder- mannli 40°·Zuckerrohr Sirup</i>	
Espresso Martini	14
<i>4cl Absolut Vodka 40°·2cl Kalter Kaffee Likör 17°·Espresso·Zuckerrohr Sirup</i>	
Moscow Mule	14
<i>5cl Absolut Vodka 40°·Thomas Henry Ginger Beer·Minze·Limette</i>	
Summer Mule	13
<i>5cl Ophir Gin 40°·Hauseistee·Minze·Orange</i>	
Negroni	13
<i>2cl Ophir Gin 40°·2cl Vermouth Rosso 17°·2cl Campari 25°</i>	
Gin & Tonic	14
<i>4cl Gin nach Wahl·Gents Tonic</i>	
Dark and Stormy	13
<i>6cl Black Tears Spiced Rum 37.5· Thomas Henry Ginger Beer·Limette</i>	
Cuba Libre	13
<i>6cl Black Tears Spiced Rum 37.5· Coca Co- la·Limette</i>	
Aarewasser (Achtung, max. 1 Drink!)	19
<i>5cl Ophir Gin 40°·5cl Berliner Luft 18°·5cl Aloha Vodka 17°, Gents Tonic</i>	

Wein & Schaumwein

Preis pro 100g/Flasche

Schaumwein

<i>Casa Canevel Brut</i>	7/45
<i>Casa Canevel Brut Rosé</i>	8/52
<i>Marchese Antinori Rosé</i>	75
<i>Vigna Senza Nome·Braida 37.5cl (süss)</i>	15
<i>Brachetto d'Acqui·Braida (süss)</i>	34

Weiss

<i>Fresco di Masi Bianco· Masi</i>	7/45
<i>Vellodoro · Pecorino</i>	7/45
<i>Vivia · Le Martelle</i>	8/52
<i>Vermentino · Antinori</i>	8/52
<i>Buonora · Tascante</i>	8/52
<i>Gemella Sauvignon Blanc · Vallocaia</i>	45
<i>Chardonnay · Borgo Magredo</i>	35
<i>Pinot Grigio · Borgo Magredo</i>	35
<i>Gewürztraminer · Alois Lageder</i>	54

Rosé

<i>Regaleali Rosé · Nerello Mascalese</i>	7/45
<i>Calafuria · Negroamaro</i>	8/52

Rot

<i>Fresco di Masi Rosso (kalt) · Masi</i>	7/45
<i>La Lus · Banfi</i>	8/52
<i>Botrosecco · Cab. Sauv.-Le Mortelle</i>	8/52
<i>Villa Antinori Riserva · Chianti docg</i>	8/52
<i>Ghiaia Nera · Tascante</i>	9/59
<i>Barolo docg· Bussia - Poderi Colla</i>	12/84
<i>Bansella · Barbera-Prunotto</i>	45
<i>Cum Laude · Super Toskaner-Banfi</i>	52
...und mehr / ...and more	

Weil eine gute Geschichte meist länger dauert als nur ein Glas, verrechne ich die Offenweine Grammweise.

Das funktioniert so:

Nachdem du dir deinen Wein ausgewählt hast, bleibt die Flasche bei dir auf dem Tisch und du darfst dir selbst so lange und so viel nachschenken, wie du möchtest. Sobald du fertig bist, geht die Flasche zurück auf die Waage und du bezahlst genau so viel, wie du getrunken hast. Pro Bestellung werden mindestens 100 Gramm verrechnet.



Brunch 10:00 - 12:00

Aarezmorge	25
<i>Fleisch und Käse, hausgemachte Konfitüre, Joghurt und Granola, Croissants und Brot, ein Kaffee oder Tee nach Wahl, Osaft</i>	
<i>Meat and cheese, homemade jam, yoghurt and granola, croissants and bread, one coffee or tea of your choice, orangejuice</i>	
Fleisch und Käseplättli	19
<i>Meat and cheese platter</i>	
Avocado Toast mit Ei und Tomate	12
<i>Avocado toast with egg and tomato</i>	
Grossmuettis hausgemachte Konfitüre und Brot	8.5
<i>Grandma's homemade jam and bread</i>	
Joghurt mit Müesli	5
<i>Yoghurt with granola</i>	
Mini Buttercroissant	2.5
Mini Croissant-Sandwich	5
Pain au chocolat	3.5

Feiern im Spatz

Du planst ein Fest und suchst eine einmalige Location? Gib Bescheid!

Hier im Spatz haben wir schon einige tolle Feste gefeiert und ich bin sicher, zusammen können wir auch deinen Anlass zu etwas ganz besonderem machen.

Email: gastro@spatzinterlaken.com

Degustieren im Spatz

Du magst Wein? Ich auch!

Jeden zweiten Monat findet im Spatz eine Weindegustation zu einem bestimmten Thema statt. Die Daten, sowie weitere Events findest du auf spatzinterlaken.com

Einkaufen im Spatz

Nebst der Gastronomie bin ich auch Interlakens kleinste Weinhandlung, Spezialitäten und Deko-Geschäft.

Komm rein, schau dich um!

Lunch

Sandwich	9
<i>...Parmaschinken / Parma ham</i>	
<i>...Käse / Cheese</i>	
<i>...Tomate Mozzarella / Tomato Mozzarella</i>	
Tomaten-Mozzarella Salat	14
<i>Tomato-Mozzarella Salad</i>	
Panini	
<i>...Caprese</i>	
<i>...Prosciutto di Parma / Parma ham</i>	

Aperitivo

Aareplättli · Tagliere Misto	24
<i>Antipasti Teller mit Fleisch und Käse</i>	
Chäs Plättli · Tagliere di Formaggi	19
<i>Cheese platter</i>	
Prosciutto di Parma mit Brot	19
<i>Prosciutto di Parma with bread</i>	
La Cala Sardinien	16.5
<i>Edelkonserven für Feinschmecker - eine absolute Geschmacksexplosion!</i>	
Büffel-Camembert Crostini	12
<i>Bufalo Camembert Crostini</i>	
Schinken-Käse Toastie	6
<i>Ham and cheese toastie</i>	
Mövenpick Glace / Ice Cream	5
<i>Selbstbedienung / self-service</i>	
Kuchen / Cake	5.5
Biscotti	1
<i>Tartufi, Amaretti, Cantuccini</i>	

Falls du einen Wunsch oder eine Unverträglichkeit hast, oder einfach wissen möchtest, wo was drin ist, dann frag doch bitte nach. Gerne erzähle ich dir mehr zu den Produkten, die ich verwende.

Minimum consumption per person is CHF 4.-

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.