

Espresso yourself



Restaurant

**Für den Kaffee.
C'est l'heure du café.
Per il caffè.**

Kaffee-Klatsch. Petite histoire du café. A proposito di caffè.



Es wird angenommen, dass die Region Kaffa im Südwesten Äthiopiens das Ursprungsgebiet des Kaffees ist. Von Äthiopien gelangte der Kaffee vermutlich im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien. Geröstet und getrunken wurde er aber dort wahrscheinlich erst ab Mitte des 15. Jahrhunderts. Der Kaffeeanbau brachte Arabien eine Monopolrolle ein. Handelszentrum war die Hafenstadt Mocha, auch Mokka genannt, das heutige al-Mukha im Jemen.

- 1554 wurde das erste Kaffeehaus in Istanbul eröffnet.
- 1645 hatten Venedig, 1650 Oxford und 1652 London Kaffeehäuser.
- 1659 gab es erste Kaffeehäuser in Marseille, Paris folgte 1672.
- 1683 eröffnete das erste Wiener Kaffeehaus, nachdem im Kampf gegen die Türken 500 Sack Kaffee erbeutet worden waren.
- 1673 wurde in Bremen erstmals Kaffee ausgeschenkt, dort entstand 1697 das Bremer Kaffeehaus.

Tout porte à croire que la terre d'origine du café est la région de Kaffa, une province située au sud-ouest de l'Éthiopie. Depuis l'Éthiopie, le café a probablement été introduit en Arabie au XVI^e siècle avec le commerce des esclaves. Toutefois, il n'a sans doute été torréfié et bu qu'à partir de la seconde moitié du XV^e siècle. En matière de culture du café, l'Arabie obtint alors le monopole. Le centre de commerce du café fut la ville portuaire de Mocha, également appelée Moka, l'actuelle Al-Mukha au Yémen.

- En 1554 le premier café ouvre ses portes à Istanbul.
- En 1645 Venise, en 1650 Oxford et en 1652 Londres ont elles aussi leurs cafés.
- En 1659 les cafés voient le jour à Marseille et en 1672 à Paris.
- En 1683 Vienne ouvre son premier café après que 500 sacs de café tombent dans ses mains en combattant les Turcs.
- En 1673 du café est servi pour la première fois à Brême – en 1697, le «Bremer Kaffeehaus» y voit le jour.

Si suppose che il luogo di origine del caffè sia la regione di Kaffa nella parte sudoccidentale dell' Etiopia. Da qui esso arrivò in Arabia portato dai mercanti di schiavi, presumibilmente nel XIV secolo, ma soltanto a partire dalla metà del XV secolo venne tostato e bevuto. La coltivazione di caffè conferì all' Arabia un ruolo di monopolio. Il centro commerciale era la città portuale di Mocha, chiamata anche Moca, l'odierna Al-Mukha nello Yemen.

- Nel 1554 fu aperto il primo caffè a Istanbul.
- Altri ne furono aperti nel 1645 a Venezia, nel 1650 a Oxford e nel 1652 a Londra.
- Nel 1659 furono inaugurati i primi caffè a Marsiglia, Parigi seguì nel 1672.
- Nel 1683 venne aperto il primo caffè viennese, dopo che nella battaglia contro i turchi furono conquistati come bottino 500 sacchi di caffè.
- Nel 1673 il caffè fu degustato per la prima volta a Brema e nel 1697 venne aperta la Bremer Kaffeehaus.

Italienische Kaffeekultur. La culture italienne du café. Cultura del caffè italiana.



«Una buona tazza di caffè deve essere nera come il diavolo, calda come l'inferno, pura come un angelo e dolce come l'amore», sagt ein Sprichwort der Italiener – zu Deutsch: «Eine gute Tasse Kaffee muss schwarz wie der Teufel, heiss wie die Hölle, rein wie ein Engel und süss wie die Liebe sein!» Und tatsächlich haben die Italiener eine einzigartige Kaffeekultur entwickelt.

«Una buona tazza di caffè deve essere nera come il diavolo, calda come l'inferno, pura come un angelo e dolce come l'amore», dit un proverbe italien – en français: «Un bon café doit être noir comme le diable, chaud comme l'enfer, pur comme un ange et doux comme l'amour». En effet, chacun sait que les Italiens ont développé une culture du café unique en son genre!

«Una buona tazza di caffè deve essere nera come il diavolo, calda come l'inferno, pura come un angelo e dolce come l'amore», dice un proverbio italiano. Ed effettivamente gli italiani hanno sviluppato una cultura del caffè davvero straordinaria.

	CHF	€
Espresso Nature	4.20	3.—
Espresso Doppio	5.40	3.80
Cappuccino Mit viel Milchschaum und Kakaopulver. Avec beaucoup de mousse de lait et poudre de cacao. Con tanta schiuma di latte e cacao in polvere.	4.60	3.25
Cappuccino con panna Cappuccino mit Schlagsahne statt Milchschaum. Cappuccino avec de la crème fouettée au lieu de la mousse de lait. Cappuccino con panna montata al posto della schiuma di latte.	5.10	3.60
Latte Macchiato Italienische Variante des Milchkaffee. Variante italienne du café au lait – à base d'expresso, de lait chaud et de mousse de lait. Variante italiana del caffelatte.	5.—	3.55
Caffè Corretto Espresso mit hochprozentigem Alkohol (2 cl). Espresso arrosé d'un alcool fort (2 cl). Espresso con superalcolico (2 cl).	8.—	5.65

**Zu jedem Kaffeegetränk servieren wir Ihnen ein Glas Mineralwasser.
Avec chaque café, nous vous servons un verre d'eau minérale.
Con ogni caffè é offerto un bicchiere d'acqua minerale.**



For the English menu please ask your waiter.

Wiener Kaffeehauskultur. Les cafés de Vienne. Cultura del caffè viennese.



Kapuziner, Einspänner, kleiner und grosser Brauner, Melange ... die Wiener Kaffeehauskultur mit ihren Literatencafés prägt seit dem 19. Jahrhundert auf beeindruckende Art und Weise den Stil des Kaffeegenusses in ganz Österreich. Ein Flair, das auch heute noch zu spüren ist.

Capucin, «Einspänner», petit et grand brun, mélange et bien d'autres spécialités encore... La célèbre culture de Vienne avec ses cafés littéraires traduisent depuis le XIX^e siècle de manière impressionnante tout le plaisir du café cultivé par les Autrichiens. Un style très caractéristique et bien présent aujourd'hui encore!

«Kapuziner», «Einspänner», «kleiner Brauner», «grosser Brauner», «Melange»... sin dal XIX secolo la cultura caffettiera viennese, con i suoi locali frequentati da scrittori, caratterizza notevolmente lo stile dei caffè in tutta l'Austria. Un'atmosfera affascinante che si percepisce ancora oggi.

	CHF	€
Kleiner Mokka Kleiner Espresso. Petit expresso. Espresso piccolo.	4.20	3.—
Grosser Mokka Doppelter Espresso. Double expresso. Espresso doppio.	5.40	3.80
Kaffee Crème Café crème Caffè crème	4.20	3.—
Einspänner Doppelter Mokka mit Schlagsahne. Double expresso avec un bonnet de crème fouettée. Espresso doppio con panna montata.	5.60	3.95
Schale Halb Kaffee, halb Milch. Moitié café, moitié lait. Metà caffè, metà latte.	4.20	3.—
Wiener Kaffee Kaffee mit Milch und Schlagrahm. Café avec du lait et de la crème fouettée. Caffè con latte e panna montata.	5.40	3.80

Zu jedem Kaffeegetränk servieren wir Ihnen ein Glas Mineralwasser.
Avec chaque café, nous vous servons un verre d'eau minérale.
Con ogni caffè é offerto un bicchiere d'acqua minerale.

Irish Coffee.



Diese alkoholhaltige Kaffeeariation gibt es ungefähr seit 1940. Damals wurde der Irish Coffee als Begrüssungstrunk den Fluggästen bei der Ankunft in Irland serviert. Berühmtheit erlangte der Irish Coffee ausserhalb Irlands jedoch erst als Werbemittel der irischen Tourismusbehörde.

Ce cocktail chaud à base de café et de whisky voit le jour dans les années 40. A l'origine, l'Irish Coffee fut servi pour accueillir les passagers d'avion à leur arrivée en Irlande. Plus tard, l'Irish Coffee devient célèbre de par le monde lorsque les autorités touristiques irlandaises l'utilisent comme moyen publicitaire.

Questa variazione alcolica del caffè è nata nel 1940 circa. All'epoca veniva servita ai passeggeri degli aerei come bevanda di benvenuto all'arrivo in Irlanda. Tuttavia al di fuori del paese l'Irish Coffee diventò celebre soltanto trasformandosi in strumento pubblicitario dell'ente del turismo irlandese.

	CHF	€
Kaffee Kirsch Schwarzer Kaffee mit Kirsch (2 cl). Café noir arrosé de kirsch (2 cl). Caffè nero con kirsch (2 cl).	8.—	5.65
Café Baileys Kaffee mit Baileys (5 cl) und viel Schlagrahm. Café arrosé de Baileys (5 cl) avec beaucoup de crème fouettée. Caffè con Baileys (5 cl) e tanta panna montata.	9.—	6.35
Irish Coffee Kaffee mit Whiskey (5 cl) und Schlagrahm. Café arrosé de whisky (5 cl) avec de la crème fouettée. Caffè con whiskey (5 cl) e panna montata.	9.—	6.35
Chocolate Baileys Heisse Schokolade mit Baileys (5 cl) und Schlagrahm. Chocolat chaud arrosé de Baileys (5 cl) avec de la crème fouettée. Cioccolata calda con Baileys (5 cl) e panna montata.	9.—	6.35
Chocolate Whiskey Heisse Schokolade mit Whiskey (5 cl). Chocolat chaud arrosé de Baileys (5 cl). Cioccolata calda con Baileys (5 cl).	9.—	6.35



**Kaffee-Verführungen.
Péchés mignons.
Caffè e dolci tentazioni.**



**Kaffee* mit Kuchen
Café* et gâteau
Caffè* con torta**

Monatlich wechselnde Kuchenkreationen, fragen Sie unser Serviceteam.
Différentes créations de gâteau suivant le mois – notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner.
Nuove creazioni pasticcere ogni mese, chiedete al nostro team di servizio.

**Kaffee* mit Panettone
Café* et panettone
Caffè* con panettone**

*nicht inbegriffen sind Kaffee mit Alkohol (Kaffee Corretto, Kaffee Kirsch, Irish Coffee, Café Baileys und Chocolate Baileys).
*cafés avec alcool exclus (Caffè Corretto, Kaffee Kirsch, Irish Coffe Café Baileys et Chocolat Baileys).
*non sono inclusi i caffè con alcolici (caffè corretto, Kaffee Kirsch, Irish Coffe Café Baileys e Cioccolata Baileys).

Alle Kaffees verfeinern wir auf Wunsch mit folgenden Aromen:
Sur demande, nous agrémentons tous les cafés avec les aromes suivants:
Su richiesta, aromatizziamo tutti i caffè ai gusti seguenti:

Extra Portion Schlagrahm
Portion supplémentaire de crème fouettée
Porzione extra di panna montata

CHF €
8.— 5.65

8.— 5.65

1.— —.70

**Für «Nicht»-Kaffeetrinker.
Pour les amateurs des boissons chaudes.
Per chi non beve caffè.**

«just-t» Ceylon Black Tea Classic

Schwarztee, Thé noir, Tè nero.

«just-t» Black Tea Earl Grey

Schwarztee, Thé noir, Tè nero.

«just-t» Green Tea Morning Star

Grüntee, Thé vert, Tè verde.

«just-t» Herbal Infusion Licorice and Minth

Pfefferminztee mit Süsshholz, Infusion de menthe avec réglisse,
tè di menta con liquiriza.

«just-t» Fruit Infusion Sweet Berry

Früchtete, Infusion de fruits, tè alle bacche

«just-t» Rooibos Infusion Smooth Vanilla

Rooibostee Vanille, Infusion Rooibos à la vanille,
Tè Rooibos alla vaniglia.

Jägertee

Schwarztee mit Kirsch (2 cl).
Thé noir arrosé de kirsch (2 cl).
Tè nero con kirsch (2 cl).

«Lavazza» Cioccolata

CHF €
4.40 3.10

4.40 3.10

4.40 3.10

4.40 3.10

4.40 3.10

4.40 3.10

8.— 5.65

4.30 3.10



SBB Restaurant
Personenverkehr
3000 Bern

www.sbb.ch
railecho3@sbb.ch

