

Klassiker

Espresso

Espresso (lat. exprimere = ausdrücken) ist eine Zubereitungsart des Kaffees, bei der Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlenes Kaffeepulver gepresst wird. Das Verfahren ergibt einen sehr starken Kaffee, auf dem sich eine dichte, goldbraune Schaumschicht – die Crema – befindet, die wesentlich zum Aroma beiträgt. Espresso ist die verbreitetste Zubereitungsart des Kaffees in südlichen Ländern wie Italien und Spanien.

Blends (unsere Kaffeemischungen)

Impressa 4.30 CHF

Diese Mischung überzeugt mit vollem Aroma und eignet sich hervorragend für sämtliche Kaffeespezialitäten-Vollautomaten von JURA.

Café crème 4.30 CHF

Sehr mild im Geschmack, mit feiner Säure und ausgewogener Harmonie.

Riguardo 4.80 CHF

Kräftige und würzige Mischung aus 100 % Arabica-Bohnen. Der Kaffee ist zu 100 % Fairtrade zertifiziert.

Decaffeinato 4.30 CHF

Koffeinfreier Kaffee mit vollem espressogeschmack.

Pure Origins (unsere sortenreinen Kaffees)

San Antonio, Honduras 4.50 CHF

Der Kaffee ist leicht und elegant. Er ist zu 100 % Fairtrade zertifiziert.

Malabar Monsooned, Indien 4.30 CHF

Säurearmer Kaffee, geeignet für den Espresso am Abend oder Café crème.

Freie Wahl

Doppelter Espresso 6.50 CHF

Zubereitet mit der Kaffeessorte Ihrer Wahl

Espresso-Degustation 11.00 CHF

Probieren Sie drei Espressi aus unserer Kaffeeauswahl: Impressa Blend, Riguardo Fairtrade Blend sowie Malabar Monsooned, Indien

Klassiker

Ristretto

Kürzer geht's nicht mehr...

Espresso »ristretto« (ital.: eng, begrenzt; Getränk: stark) ist ein sehr konzentrierter Espresso, mit einer kleineren Wassermenge als üblich, jedoch mit gleichbleibender Menge an gemahlenem Kaffee zubereitet. Dies verleiht dem Ristretto den aromatischen Geschmack.

Blends (unsere Kaffeemischungen)

Impressa 4.30 CHF

Diese Mischung überzeugt mit vollem Aroma und eignet sich hervorragend für sämtliche Kaffeespezialitäten-Vollautomaten von JURA.

Riguardo 4.80 CHF

Kräftige und würzige Mischung aus 100 % Arabica-Bohnen. Der Kaffee ist zu 100 % Fairtrade zertifiziert.

Decaffeinato 4.30 CHF

Koffeinfreier Kaffee mit vollem espressogeschmack.

Pure Origins (unsere sortenreinen Kaffees)

San Antonio, Honduras 4.50 CHF

Der Kaffee ist leicht und elegant. Er ist zu 100 % Fairtrade zertifiziert.

Malabar Monsooned, Indien 4.30 CHF

Säurearmer Kaffee, geeignet für den Espresso am Abend oder Café crème.

Klassiker

Café crème

Der Klassiker aus der Schweiz

Der wegen seiner hellen Crema im Volksmund auch »Schümli« genannte Kaffee wird mit weit mehr Wasser und etwas mehr Kaffeepulver als der Espresso zubereitet.

Blends (unsere Kaffeemischungen)

Impressa 4.30 CHF

Diese Mischung überzeugt mit vollem Aroma und eignet sich hervorragend für sämtliche Kaffeespezialitäten-Vollautomaten von JURA.

Café crème 4.30 CHF

Sehr mild im Geschmack, mit feiner Säure und ausgewogener Harmonie.

Riguardo 4.80 CHF

Kräftige und würzige Mischung aus 100 % Arabica-Bohnen. Der Kaffee ist zu 100 % Fairtrade zertifiziert.

Decaffeinato 4.30 CHF

Koffeinfreier Kaffee mit vollem Esspressogeschmack.

Pure Origins (unsere sortenreinen Kaffees)

San Antonio, Honduras 4.50 CHF

Der Kaffee ist leicht und elegant. Er ist zu 100 % Fairtrade zertifiziert.

Malabar Monsooned, Indien 4.30 CHF

Säurearmer Kaffee, geeignet für den Espresso am Abend oder Café crème.

Klassiker mit Milch

Espresso macchiato

Espresso mit Milchschaumhaube

Beim Espresso macchiato, was soviel wie »gefleckt« heißt, handelt es sich um einen Espresso, der zur Verfeinerung mit einer kleinen Haube aus auf-geschäumter Milch gekrönt wird.

Espresso macchiato 4.80 CHF

Zubereitet mit unserem kräftigen Impressa Blend.

Espresso con panna

Espresso mit Sahnehaube

Das ist ein klassischer Espresso, der mit einer Haube geschlagener Sahne serviert wird.

Espresso con panna 4.80 CHF

Zubereitet mit unserem kräftigen Impressa Blend.

Cappuccino

Ein klassisches italienisches Rezept

Der bekannte Cappuccino besteht aus Espresso, heißer Milch und einer Haube aus Milchschaum. Als Krönung wird er noch mit etwas Schokolade verziert. Der Name des Cappuccinos leitet sich vermutlich von den Kapuzinermönchen ab. Er spielt auf die Kapuze (ital.: cappuccio) dieser Mönche im Zusammenhang mit der Milchschaumhaube an. Zudem hat die Kapuzenfarbe den idealen Brauntönen des Getränks.

Cappuccino 5.30 CHF

Zubereitet mit unserem kräftigen Impressa Blend.

Cappuccino koffeinfrei 5.30 CHF

Zubereitet mit unserem aromatischen Decaffeinato Blend.

Cappuccino mit Aromasirup 5.80 CHF

Amaretto / Caramel / Schokolade / Haselnuss / Irish Cream / Vanille

Spezialitäten

Latte macchiato

Espresso mit heißer Milch und Milchschaum

Der Latte macchiato besteht aus drei Schichten: einer untersten Schicht heißer Milch, einer obersten Schicht geschäumter Milch und einem Espresso, der durch den Milchschaum hindurch gegossen wird. Da Milch eine höhere Dichte als Kaffee hat, schwimmt der Espresso auf der Milch.

Latte macchiato 5.30 CHF

Zubereitet mit unserem kräftigen Impresa Blend.

Latte macchiato koffeinfrei 5.30 CHF

Zubereitet mit unserem aromatischen Decaffeinato Blend.

Latte macchiato mit Aromasirup 5.80 CHF

Amaretto / Caramel / Schokolade / Haselnuss /
Irish Cream / Vanille

Caffè Latte

Kaffee mit viel heißer Milch

Die »Schale«, wie der Caffè Latte im Volksmund auch genannt wird. Dieser häufig zum Frühstück getrunkene Milchkaffee besteht aus einem Kaffee und viel heißer Milch.

Caffè Latte 4.80 CHF

Zubereitet mit unserem milden Malabar Monsooned.

Caffè Latte koffeinfrei 4.80 CHF

Zubereitet mit unserem aromatischen Decaffeinato Blend.

Caffè Latte mit Aromasirup 5.30 CHF

Amaretto / Caramel / Schokolade / Haselnuss /
Irish Cream / Vanille

Flat White

Kaffee mit heisser Milch und Milchsäumchen

Das Geheimnis dieses Trendgetränks aus Übersee liegt in der richtigen Abfolge von Kaffee, heißer Milch und dem typischen Milchsäumchen, welches die Köstlichkeit zum Schluss krönt.

Flat White 5.10 CHF

Zubereitet mit unserem milden San Antonio.

Flat White koffeinfrei 5.10 CHF

Zubereitet mit unserem aromatischen Decaffeinato Blend.

Flat White mit Aromasirup 5.60 CHF

Amaretto / Caramel / Schokolade / Haselnuss /
Irish Cream / Vanille

Café mélange 5.50 CHF

Kaffee mit Sahnehaube

Chai Latte 5.50 CHF

Heiße Milch und Milchschaum, aromatisiert
mit orientalischen Gewürzen (ohne Kaffee)

Pepresso 5.50 CHF

Espresso mit Schokolade und Vierfruchtpeffer

Wiener Kaffee 8.50 CHF

Kaffee mit Vanilleeis, Vanillesirup und Schlagsahne

Kalte Spezialitäten

Creamy Iced Coffee 6.50 CHF

Ein frisch zubereiteter kalter Espresso mit Milch,
serviert im Glas

Red Cool 6.50 CHF

Espresso auf Eis mit Sanbittèr

White Cool 6.50 CHF

Espresso auf Eis mit Zitronenlimonade

Shakerato 5.50 CHF

Ein frisch zubereiteter, luftig kalter Espresso
mit einem Hauch Zitronenaroma, serviert im Glas

Freshpresso 6.50 CHF

Ein frisch zubereiteter, luftig-fruchtiger Espresso
mit Orangensaft und einem Hauch Vanille

Spezialitäten mit Alkohol*

Espresso corretto 1 cl Grappa (40 % Vol.)..... 6.50 CHF

Espresso mit einem Schuss Grappa

Espresso Grappa 2 cl Grappa (43 % Vol.)..... 11.00 CHF

Espresso mit einem Glas Grappa di Brunello

Hot & Sweet 2 cl Tequila (17 % Vol.)..... 7.00 CHF

Espresso mit Schokolade und Erdbeer-Tequila

Irish Coffee 4 cl Whisky (40 % Vol.)..... 9.00 CHF

Der Klassiker: Kaffee mit Whisky und einer Sahnehaube

Kaffee Kaluha 4 cl Kaluha (20 % Vol.)..... 9.00 CHF

Kaffee mit Kaffeelikör und Sahnehaube

Latte macchiato Amaretto

2 cl Amaretto (28 % Vol.)..... 8.00 CHF

Espresso, heiße Milch und Milchschaum,
verfeinert mit Amaretto

Latte macchiato Baileys

2 cl Baileys (17 % Vol.)..... 8.00 CHF

Espresso, heiße Milch und Milchschaum,
verfeinert mit Baileys

*Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Spirituosen an unter 18-jährige. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Teesortiment

Jasmine Pearl..... 5.00 CHF

Leichter, erfrischender chinesischer Grüntee

Berner Rosen..... 5.00 CHF

Früchte- und Blütentee aus dem Berner Bauerngarten

Assam Halmari..... 5.00 CHF

Kräftiger Schwarztee aus einem der besten Teegärten Indiens

Mélange Rouge..... 5.00 CHF

Durstlöschende Kräutermischung mit Pfefferminz-Aroma

Kaffee von JURA

Trouvailles aus der Röstmanufaktur

Nach traditioneller Methode schonend geröstet

Schon der Volksmund weiß: Gut Ding will Weile haben. Damit unsere Kaffees ihre Aromen gänzlich entfalten können, lassen wir ihnen deshalb Zeit und rösten sie nach dem traditionellen Trommel-Röstverfahren. Bei rund 190°C dauert das zwischen 16 und 19 Minuten. So entweichen geschmacksbeeinträchtigende Säuren. Das Resultat sind bekömmliche Kaffees voller Geschmack und Harmonie. Genau das Richtige für Ihren Kaffeespezialitäten-Vollautomaten von JURA.

Exklusive Kaffeemischungen (Blends)

Aus Spitzenkaffees verschiedenster Provenienzen komponieren wir harmonische Mischungen, welche die Vorzüge der einzelnen Kaffees geschmackvoll in sich vereinen. Weil jeder Kaffee seine individuelle Temperaturkurve entwickelt und zum vollendeten Entfalten aller Aromen unterschiedlich viel Zeit benötigt, pflegen wir für die meisten Sorten die aufwändige Methode der Einzelröstung. Erst danach vereinen wir die Kaffees zu unseren Blends.

Sortenreine Edelkaffees (Pure Origins)

Weltweit betreiben rund 70 Länder in den Regionen Ostafrikas, Arabiens, Südostasiens, Indonesiens sowie Lateinamerikas Kaffeeanbau. Unsere Röstmeister sind immer auf der Suche nach exklusiven Kaffees mit Charakter, aber durchaus auch mit Ecken und Kanten, um das breite Geschmacksspektrum aufzuzeigen.

Blends

Unsere exklusiven Kaffeemischungen

Impressa

Diese Mischung entfaltet ihre volle Kraft idealerweise im kurzen, kräftigen Espresso. Der starke Charakter kommt auch bestens in Spezialitäten wie Cappuccino und Latte macchiato zum Ausdruck.

250 g 6.10 CHF

Intensität



Röststufe



Blends

Unsere exklusiven Kaffeemischungen



Riguardo Fairtrade Blend

Diese kräftige und würzige Mischung aus 100 % Arabica-Bohnen aus Mexiko, Uganda und Indonesien eignet sich hervorragend als starker Espresso oder entwickelt mit etwas Milch eine harmonische Süsse.

250 g 9.80 CHF

Intensität



Röststufe



Café crème

Die Mischung für den Gourmet. Eine helle, milde Röstung für den klassischen Café crème oder Caffè Latte. Milch oder Rahm runden ihn zu einem harmonischen Ganzen ab.

250 g 6.00 CHF

Intensität



Röststufe



Decaffeinato

Eine harmonische, auf Wasserbasis entkoffeinierte Mischung für den typischen Espresso-geschmack. Ein traumhafter Kaffee, der Ihnen sicher nicht den Schlaf raubt.

250 g 6.80 CHF

Intensität



Röststufe



Pure Origins

Unsere sortenreinen Kaffees

Malabar Monsooned Indien

Nach der Ernte wird dieser Kaffee im Monsunregen ausgewaschen und dann getrocknet. Ein gut verträglicher Kaffee, ohne Säure, mit würzigem, kraftvollem Körper.

250 g..... 6.20 CHF

Intensität



Röststufe



San Antonio Honduras

Der Kaffee ist zu 100% Fairtrade zertifiziert. Die Kleinbauern, die diesen Kaffee gemäss den Fairtrade-Standards anbauen, können dank der fairen Handelsbedingungen ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen aus eigener Kraft verbessern und in eine nachhaltige Zukunft investieren.

250 g..... 7.80 CHF

Intensität



Röststufe



Kaffee-Degustation

1. Riechen

Ein grosser Teil unserer Geschmacksempfindungen geht durch die Nase und nicht durch den Mund. Ihre Zunge kann nur die vier verschiedenen Geschmacksrichtungen salzig, süß, bitter und sauer unterscheiden. Ihre Nase hingegen kann verschiedenste Geschmacksmerkmale erkennen. Riechen Sie zuerst an einem Kaffee, bevor Sie ihn degustieren und nehmen Sie die flüchtigen Aromastoffe, die aus der Kaffeetasse entweichen wahr. Was stellen Sie fest?

2. Kaffee schlürfen

Beim Degustieren von Kaffee ist es wichtig, dass Sie ihn schlürfen. So wird der Kaffee über Ihren Gaumen gesprüht und die feinen Geschmacksnuancen und Aromastoffe erreichen Ihre Nase.

3. Erlebnis auf der Zunge lokalisieren

Versuchen Sie beim Degustieren von Kaffee festzustellen, wo Sie auf Ihrer Zunge die Geschmacksnuancen wahrnehmen. Wie würden Sie dieses Erlebnis beschreiben?

- Entfaltet der Kaffee seine Geschmackswirkung auf Ihrer Zunge?
- Wie ist das Mundgefühl des Kaffees?
- Welches Gewicht hat der Kaffee auf Ihrer Zunge?

Kaffee-Glossar

Bitter

Bezieht sich auf die Grundgeschmacksrichtung, die sich in erster Linie hinten auf der Zunge bemerkbar macht.

Erdig

Umschreibt die Kräuter-/Humus-/Pilznoten eines Kaffees. Vor allem in indonesischen Kaffeesorten zu finden.

Exotisch

Verweist auf Kaffee mit ungewöhnlichen Aromen und Geschmacksnoten (blumig, beerig etc.).

Fruchtig

Von Kaffee mit beerenähnlichen oder tropischen Fruchtaromen sagt man, sie seien fruchtig.

Körper

Bezieht sich auf die Dichte eines Kaffees. Der Körper kann leicht, mittel oder schwer sein.

Lebhaft

Ein Kaffee mit einer starken Säure wird oft als lebhaft beschrieben.

Mild

Ein Kaffee mit weichen Geschmackscharakteristiken.

Mundgefühl

Die Empfindung, die Sie beim Degustieren von Kaffee in Ihrem Mund wahrnehmen.

Nussig

Ein Geschmack, der an Nüsse erinnert.

Prickelnd

Dieser Begriff beschreibt einen Kaffee mit einer lebhaften Säure, der auf Ihrer Zunge tanzt, bevor er sich schnell auflöst.

Säure

Bezieht sich auf die Säuerlichkeit oder Lebhaftigkeit eines Kaffees. Ein gewisser Anteil Säure ist notwendig im Kaffee.

Schal

Kaffee, der über längere Zeit Kontakt mit Sauerstoff hat, verliert an Frische und wird fad.

Süß

Ist eine positive Kaffee-Eigenschaft, die mit einem angenehmen Geschmack und Mundgefühl assoziiert wird.

Weich

Kaffee mit geringer Säure und einem milden Geschmack wird als weich beschrieben.

Würzig

Ein Aroma, das an ein bestimmtes Gewürz erinnert.