

# Tivoli

— café bar —



# Süffigs & Bissigs

Bitte chum a d Bar cho bstelle  
Please order at the bar

Wy, Bier u Alkoholmoscht gits ab 16i  
Drinks u Hochprozäntigs gits ab 18i  
alli Preise si i CHF inkl. MwSt.

Bi Allergie oder Unverträglichkeite frag bitte  
ds Personal nach üsere Allergentabelle

Tivoli Cafe Bar - Höheweg 76c - 3800 Interlaken  
[www.tivoli-cafe-bar.ch](http://www.tivoli-cafe-bar.ch) - [tivoli.cafebar@gmail.com](mailto:tivoli.cafebar@gmail.com)

# Bier ab Zapfhahn

	3dl	5dl
<b>01 - Rugenbräu Lager</b> Interlaken, Alc. 4.8%, IBU 20-30 Ein mildes, vollmundiges Bier und gleichzeitig weich und harmonisch im Abgang. Auch bekannt als „der Klassiker vom Bödeli“.	4.50	6.00
<b>02 - Simmentaler Märzen</b> Lenk, Alc. 4.8%, IBU 9 Das naturtrübe Bier ist leicht süsslich und wird durch Aromahopfen wie Amarillo harmonisch abgerundet.	5.50	8.50
<b>03 – Dr. Gab’s Triple Blonde</b> Puidoux, Alc. 8.0%, IBU 32 Das kräftige Helle erinnert an die typisch belgische Bierkultur und ist nichts für schwache Trinker*innen ☺	6.00	9.00
<b>04 - Surprise</b> Mir bestimme für di – find use, weles Bier dasses isch!	5.00	8.00
<b>06 - Jungfraubräu Amber</b> Brienz, Alc. 5.4% Das Amber von Jungfraubräu entfaltet ein wunderbares Hopfenaroma und erstrahlt im Glas wie ein Sonnenuntergang im Berner Oberland.	5.50	8.00
<b>07 – Felsenau Junker</b> Bern, Alc. 5.2%, IBU 24 Das helle Spezbier aus Bern begeistert mit leicht hopfigem Geschmack und ist unfiltriert.	5.00	7.00
<b>08 – Nordwandbräu Pale Ale</b> Grindelwald, Alc. 4,9%, IBU 38 Das Pale Ale überzeugt mit leichtem Malzcharakter und einer angenehmen Bittere. Gebraut in Gindelwald am Fuss der legendären Eigernordwand.	6.00	9.00
<b>09 - Haarige Kuh Kama Citra</b> Interlaken, Alc. 5%, IBU 28 Das Single Hop Pale Ale ist trüb, saftig und voller tropischem Fruchthopfengeschmack. Das Bier wird nur ein Steinwurf vom Tivoli entfernt in der Lanzenen Interlaken Ost gebraut!	6.50	10.00

Chasch di nid entscheide?  
 De nimm z Ängelibrätt 4x 1.25dl 12.00



# Fläschebier Mischgetränk u Moscht

	3dl	5dl
Rugenbräu Spezial	5.00	
Rugenbräu Zwickel	5.50	
Panaché / Henaché	4.50	6.00
Haarige Kuh Black Rock z Dunkle vom Bödeli	7.00	
Haarige Kuh Shake your (R)Assberry Sauerbier	7.00	
Felsenau Bärner Weizen		9.00
Appenzeller Birra da Ris Reisbier glutenfrei	7.00	
Appenzeller Gingerbier	7.00	
Felsenau Schümli alkoholfreies Bier	5.00	
Dr. Gab's Placebo alkoholfreis IPA Bier	7.00	
Apfelmoscht vo Möhl mit oder ohni Alkohol		6.50

## Wisswy

	1dl	5dl	7.5dl
Yvorne Waadtland	6.50	30.00	
Johannisberg Wallis	5.50	27.00	
Sauvignon Blanc Nadine Saxer, Zürich			45.00

## Roséwy

	1dl	5dl	7.5dl
Oeil de Perdrix Wallis	5.50	27.00	

## Rotwy

	1dl	5dl	7.5dl
Primitivo Italien	5.50		38.00
Rioja Spanien	7.00	33.00	

meh Bier, Wy u Moscht

## Chalts

	2dl	3dl	5dl
Tivoli-Limo Husgmachtli erfrüschendi Limo mit Holundersirup und Limette		5.00	7.00
Husgmachte listee		4.50	6.50
Mineral mit/ohni Gas		4.50	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Sinalco, Shorley, Rivella		4.50	
Orangensaft		5.00	
Zämä Erfrüschigsgetränk us Schwizer Chrüter		7.00	
El Tony Mate		6.00	
Virgin Caipirinha		7.00	
Virgin MartiniLemon		9.00	
Virgin Gin Tonic		9.00	
lischkafi Latte mit verschiedene Sirüp wie z.B. Kokos		5.50 +0.50	
Ischchalte Chai Latte		5.00	

## Warmes

Café	4.50
Espresso	4.00
Cappuccino	5.00
Länggass-Tee Berner Rose, Marokanische Minze, Ginger Lemon, Indian Chai, Earl Grey, Edelweiss	4.50
Tivoli Ingwer-Tee früsche Ingwer, Zitronensaft, Honig	5.50
Punsch	4.50
Chai Latte	5.00
Dirty Chai Latte Chai Latte mit Espresso	6.50
Warmi Schoggi (huusgmacht)	6.00
Warmi Schoggi (Caotina)	4.50
Hafermilch +0.60 CHF	

**Café, Tee, Mineral, Säft**

## Drinks

Gschprützte Wyss (süess oder sur) mit Citro oder Wasser	7.50
Tinto de verano Rotwy, Citro	7.50
Prosecco	7.00
Hugo	9.00
Lillet Rosé Tonic	9.50
Aperol Spritz	10.50
Frank's Limone Spritz ähnlich wie Limoncello, nume regionaler ☺	12.00
Vodka Lemon	12.00
Gin Tonic Bombay, Tonic	12.00
«Mir isch glich» Whiskey, Cola	12.00
Lemon Lime Bitters Citro, Angostura Bitters, Limettensaft	10.00
Zämä steil Nimm e Schluck «Zämä» und fülls uf mit Gin/Vodka	13.00
lischkaffi Baileys	9.00

## Cocktails

Amaretto Sour	14.00
Espresso Martini	14.00
Moscow Mule	13.00
Tequila Sunrise	13.00
Negroni Matte Vermouth, Matte Arangino, Matte Dry Gin	12.00
Negroni Sbagliato Matte Vermouth, Matte Arangino, Prosecco	12.00

Di Lieblings-Cocktail isch nid uf der  
Charte? Frag ar Bar nache – vlich  
chöimer ne glich mache!

# Höchprozäntigs

	2cl
Vielle Prune, Vielle Poire	6.50
Frank's Ingwerlikör	6.00
Frank's Kalter Kaffee Likör	6.00
Grappa	7.00
Cognac	7.00
Jägermeister	6.00
Berliner Luft	5.00
Baileys	5.50
Haselnuss Likör	5.00
Tequila	6.00
Appenzeller	5.00
Heuschnaps	6.00
Gin	9.00
Crystal Gin classic/blue	
Whiskey	14.00
Rugenbräu Classic	
Swiss Mountain Liqueur	
Kaffi-Whiskey Likör uf Basis vom Rugenbräu Classic Whiskey	6.00

# Bissigs

Brezel	4.50
Brezel mit Sauce Kräuter, Knobli	5.50
Nachos mit Chäs Crème fraîche, huusgmacht Tacosauce, Cheddar	11.00
Tivoli-Sandwich (warm/chalt) Rohschinke, Grillgmües, Chäs	9.00
Tivoli-Sandwich Vegi (warm/chalt) Grillgmües, Chäs	8.00
Tivoli-Sandwich Vegan (warm/chalt) Grillgmües, Hummus, Salsa	8.00
Croque Monsieur	7.00
Tivoliplättli mit Fleisch Chäs, Figesänf, Trochefleisch, Antipasti, Brot	26.00
Tivoliplättli ohni Fleisch Chäs, Figesänf, Antipasti, Brot	21.50
Glacé verschideni Arome	5.00

Herkunft Fleisch, Käse und Backwaren: Schweiz

