



FRIEDRICH

Kaffeehaus

HERZLICH WILLKOMMEN

Wo Kunden Gäste sind.

Das Friedrich Kaffeehaus.

Raschelnde Zeitungen, der Duft von frisch gebrühtem Kaffee und geschäftiges Treiben. Das Kaffeehaus ist nicht nur ein Ort, wo man sich trifft - es ist ein Lebensgefühl. Damals und auch heute.

Schon im Jahr 1967 schlenderten die Bärner an unserem Gebäude vorbei und bestaunten dessen beeindruckende Architektur. Seit 2003 ist die Raiffeisenbank Bern am Waisenhausplatz 26 zu Hause. Dasselbe Haus beherbergt neu in den Bankräumlichkeiten auch ein Kaffeehaus. Ein Zusammenspiel aus alt und neu. Ein Zusammenspiel aus Bank und Kaffee, aus Raiffeisen und dem Friedrich Kaffeehaus.

Doch wer ist eigentlich dieser Friedrich?

Friedrich Wilhelm Raiffeisen (1818 – 1888) gilt als der grosse Gründervater des Genossenschaftswesen und der heutigen Raiffeisenbanken. Diese haben ihren Ursprung in Wohltätigkeitsvereinen. Raiffeisen gründete die Vereine aus Nächstenliebe und förderte auf dem Land regionale Zusammenschlüsse von Dorfbewohnern und unbemittelten Landwirten. Nebst der Gewährung von Darlehen zu fairen Bedingungen und der Beschaffung von Vieh beschäftigte er sich mit der Wiedereingliederung von entlassenen Häftlingen und baute eine Volksbibliothek auf. Übrig blieb schliesslich das reine Darlehensgeschäft, die Nächstenliebe wurde so zur Selbsthilfe.

Bis heute sind die genossenschaftlich geführten Raiffeisenbanken ein Symbol für Gemeinschaft, Kundennähe und Heimat. Und genau diese Gefühle möchten wir Ihnen auch im Friedrich Kaffeehaus vermitteln. Wir laden Sie ein, sich eine Auszeit vom Alltag zu nehmen, eine Tasse Kaffee oder Tee zu trinken und einfach einen Moment lang zu verweilen.

Fühlen Sie sich bei uns wie „daheim“.

Raiffeisenbank Bern und Friedrich Kaffeehaus

Waisenhausplatz 26, 3011 Bern | www.raiffeisen.ch/bern | 031 326 05 05
www.friedrich-kaffeehaus.ch | Instagram: [@friedrichkaffeehaus](https://www.instagram.com/friedrichkaffeehaus)

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 9.00 – 17.00 Uhr

UNSERE PRODUKTE

Qualität aus der Nähe.

Gutes ganz nah.

Bei der Wahl unserer Produkte setzen wir auf Qualität – aus unserer Sicht gibt es dazu nichts Besseres als Produkte aus unserer Region. Deswegen werden unsere Kaffeebohnen bei Blaser Café mit Sitz in Bern frisch geröstet, die Milch bringt uns die Berner Molkerei und ds' Gipfeli und ds' Brötli sind jeden Morgen frisch aus dem Ängelibeck.

Auch bei den übrigen Produkten werden Schweizer Qualität und Nachhaltigkeit gross geschrieben. Ganz nach dem Rat des irischen Schriftstellers Oscar Wilde (1854 – 1900): «Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach. Man nehme von allem nur das Beste.»

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Berner Rösterei-Handwerk.

Für unsere Kaffeegetränke verwenden wir die temperamentvolle Espresso-Mischung «Marrone» von Blaser Café (70% Arabica- und 30% Robusta-Bohnen). Noten von dunkler Schokolade, gerösteten Mandeln und Lebkuchen machen jeden Espresso zum Genuss.

Espresso	CHF 4.30
Espresso Macchiato Espresso mit Milchschaumhaube*.	CHF 4.50
Doppio Doppelter Espresso.	CHF 5.50
Caffè Americano Verlängerter Espresso. Nach Belieben mit etwas Milch* oder einem „Rähmli“.	CHF 4.50
Cappuccino Der Klassiker*.	CHF 5.30
Caffè Latte Espresso und Milch*.	CHF 5.50
Latte Macchiato Im Glas*.	CHF 5.80
Flat White Cappuccino mit doppeltem Espresso.	CHF 6.00
Babycino Warmer Milchschaum* für Kinder.	CHF 1.50

*Alle Milchgetränke sind ohne Preiszuschlag auch mit laktosefreier Milch oder Sojadrink erhältlich.

Alle Preise inkl. MWST.

Bezahlung mit Maestro, VPAY, Visa, Mastercard, Postcard oder per TWINT.
Barzahlung ausgeschlossen.

TEEKREATIONEN

Von «La Cucina».

Das Berner Unternehmen «La Cucina», welches seit über 25 Jahren für köstliche Tees aus aller Welt bekannt ist, achtet stets auf beste Zutaten und höchste Qualität. Vergessen Sie den Stress des Alltags für einen kurzen Moment und geniessen Sie einen feinen Tee aus der edlen 4 dl Glastasse.

Original Berner Bärentee Kräuter-Früchteteemischung mit dezentem Aprikosen-Minze-Geschmack. Ziehzeit: 6-8 Minuten.	CHF 5.00
Rote Zora Beeren-Früchtete mit Hibiskusblüten, Holunder-/Johannis- und Heidelbeeren. Ziehzeit: 6-8 Minuten.	CHF 5.00
Nana-Minze Kräftig und frisch-süsslich duftende, arabische Minze. Ziehzeit: 6-8 Minuten.	CHF 5.00
BIO Verveine Bio-Eisenkraut, von Hand verarbeitet und getrocknet. Ziehzeit: 6-8 Minuten.	CHF 5.00
Jasmin Chung Hao Klassischer Bio-Grüntee mit Jasmin aus China. Ziehzeit: 2-3 Minuten.	CHF 5.00
BIO Sencha Superior Japanischer Grüntee aus biologischem Anbau. Ziehzeit: 1-2 Minuten.	CHF 5.00
Assam Broken Halmari Kräftiger Schwarztee aus Indien. Ziehzeit: 3-4 Minuten.	CHF 5.00

Alle Preise inkl. MWST.

Bezahlung mit Maestro, VPAY, Visa, Mastercard, Postcard oder per TWINT.
Barzahlung ausgeschlossen.

SOFTDRINKS

Erfrischend und prickelnd.

Stillen Sie Ihren Durst mit einem erfrischenden Getränk aus verschiedenen Regionen der Schweiz.

Eptinger Mineralwasser Das Schweizer Mineralwasser aus dem Juragebirge mit oder ohne Kohlensäure.	3.3 dl	CHF 4.00
Lola-Cola klassisch oder Null Das nachhaltige Cola aus dem Berner Lorraine Laden mit oder ohne Zucker.	3.3 dl	CHF 5.50
Bänz Apfelsaft 100% natürlicher Apfelsaft aus Ferenbalm BE.	3.3 dl	CHF 5.50
Rooibos-Hibiskus Eistee Fruchtig und geschmackvoll mit weniger als einem Würfelzucker in 100ml. Von der Outlawzfood GmbH aus Bern.	3.3 dl	CHF 5.50
Gents Swiss Roots Bitter Lemon Konzipiert und vertrieben von einem Zürcher Startup, enthält Schweizer Rübenzucker statt Maisglukose-Sirup.	2 dl	CHF 5.00
AareSüdhang Peterli Pan Bio-Limonade aus Bern, ein trinkbares Gedicht mit einem Saftanteil von 20% Apfel & Zitrone und Petersilienextrakt.	3.3 dl	CHF 5.50
Sirup vom „Le Sirupier de Berne“ Mit Bärner Wasser	3 dl	CHF 3.00
Mit Mineralwasser Sorten je nach Saison.*	3 dl	CHF 3.50
Bärner Wasser		gratis

*Unsere Mitarbeiterinnen geben Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.

Alle Preise inkl. MWST.

Bezahlung mit Maestro, VPAY, Visa, Mastercard, Postcard oder per TWINT.
Barzahlung ausgeschlossen.

SOMMERANGEBOTE

Kühl und erfrischend.

Was gibt es Besseres, als sich mit einem erfrischenden Getränk auf der Sonnenterrasse zu entspannen? Probieren Sie doch eine unserer Spezialitäten.

Caffè Freddo Doppelter Espresso mit kalter Milch und Eiswürfeln.		CHF 6.00
Caramel Caffè Freddo Doppelter Espresso mit kalter Milch, Caramelsirup und Eiswürfeln.		CHF 6.20

NEU!

Gents Swiss Roots Bitter Lemon Konzipiert und vertrieben von einem Zürcher Startup, enthält Schweizer Rübenzucker statt Maisglukose-Sirup.	2 dl	CHF 5.00
AareSüdhang Peterli Pan Bio-Limonade aus Bern, ein trinkbares Gedicht mit einem Saftanteil von 20% Apfel & Zitrone und Petersilienextrakt.	3.3 dl	CHF 5.50

*Alle Milchgetränke sind ohne Preisaufschlag auch mit laktosefreier Milch oder Sojadrink erhältlich.

Alle Preise inkl. MWST.
Bezahlung mit Maestro, VPAY, Visa, Mastercard, Postcard oder per TWINT.
Barzahlung ausgeschlossen.

