



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 und Aromawerk 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.»

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Berner Rösterei-Handwerk.

Für unsere Kaffeegetränke verwenden wir die temperamentvolle Espresso-Mischung «Marrone» von Blaser Café. Noten von dunkler Schokolade, gerösteten Mandeln und Lebkuchen machen jeden Espresso zum Genuss.

Für unseren Caffè Crema verwenden wir die sanfte Bohnenmischung der Gourmet Rösterei Aromawerk. Die Mischung überzeugt mit einem vollen Körper und einem ausgewogenen Geschmack.

Espresso	CHF 4.30
Espresso Macchiato Espresso mit Milchschaumhaube*.	CHF 4.50
Doppio Doppelter Espresso.	CHF 5.50
Caffè Crema Nach Belieben mit etwas Milch* oder einem «Rähmli».	CHF 4.50
Cappuccino Der Klassiker*.	CHF 5.30
Caffè Latte Espresso mit warmer Milch und Milchschaum*.	CHF 5.50
Latte Macchiato Warme Milch, Espresso, Milchschaum*.	CHF 5.80
Caramel Latte Macchiato Caramelsirup mit einem Espresso und warmer Milch im Glas*.	CHF 6.00
Flat White Cappuccino mit doppeltem Espresso*.	CHF 6.00
Heisse Schoggi Hausgemachte Schokoladen Couverture «nobile» mit warmer Milch im Glas*.	CHF 5.80
Chai Latte Cafe Chai Sirup vom Sirupier de Berne mit warmer Milch*.	CHF 5.50
Babycino Warmer Milchschaum für Kinder*.	CHF 1.50

*Alle Milchgetränke sind ohne Preisaufschlag auch mit laktosefreier Milch, Sojadrink oder Hafermilch 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-Früchteteetee 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
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
Vivi Soda Zitrone & Ingwer mit Bio-Zitronensaft aus Sizilien	3.3 dl	CHF 5.50
Vivi Soda Tea BIO Schweizer Alpenkräuter	3.3 dl	CHF 5.50
Vivi Soda Mate BIO Schweizer Premium Mate mit Cascara	3.3 dl	CHF 5.50
Bärner Wasser		gratis

Alle Preise inkl. MWST.

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

Barzahlung ausgeschlossen.

AUS DER BACKSTUBE

Knusprig und frisch.

Brötli und Gipfeli erhalten wir jeden Morgen frisch aus der **Ängeli Beck Backstube**.

Die Süssgebäcke werden im **Quichet Bistro in Flamatt** produziert.

Das Angebot wechselt, sonst wird's plötzlich noch langweilig. Das aktuelle Tagesangebot dürfen Sie gerne an der Kaffeebar unter den Glasglocken anschauen oder lassen Sie sich von unseren Baristas beraten.

Guten Appetit!

Gipfeli	CHF 2.00
Berühmt berüchtigt und immer frisch*.	
Brötli	CHF 2.00
Je nach Tagesangebot*.	
<hr/>	
Brownie	CHF 3.00
Für Schokoladenliebhaber/innen*.	
Muffins oder Cake	CHF 3.50
Geschmacksrichtungen je nach Saison*.	
Streusselschnitte	CHF 4.50
Geschmacksrichtung je nach Saison*.	
Zitrone Polenta Kuchen	CHF 4.50
Saftiger Zitronenkuchen mit Bio-Polenta, glutenfrei	
Choco Amaretto Gugelhopf	CHF 4.50
Himmlicher Gugelhopf mit Bio Bitter-Schokolade, Mandeln & Amaretto	

*Unsere Baristas geben Ihnen gerne Auskunft über das aktuelle Tagesangebot und beraten Sie bezüglich Lebensmittelallergien.

Alle Preise inkl. MWST.

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

Barzahlung ausgeschlossen.