

Tuchlaube – Kaffeepur

Die Hausmischung der Tuchlaube ist eine Kreation, die in Zusammenarbeit mit Angelo Staeldi, Kaffeepur, entstanden ist.

Kaffeepur bezieht den sortenreinen Rohkaffee von kleinen, ausgesuchten Plantagen zu einem fairen Preis. Dieser sichert den Kaffeebauern eine menschenwürdige Existenz und garantiert eine erstklassige Qualität des Kaffees.

Bei Kaffeepur in Niederrohrdorf werden die Bohnen jede Woche langsam und schonend geröstet. So entsteht ein wunderbar riechender Gourmet-Kaffee.



Wir verwenden für unseren Kaffee Bohnen von
höchster Qualität und aus fairem Handel

KAFFEE

(alle Milchgetränke auch mit laktosefreier oder Sojamilch erhältlich)

CAFFE CREMA	4.20
ESPRESSO <i>Hausmischung</i> 100% Arabica	4.20
ESPRESSO PALERMO 50% Robusta, 50% Arabica	4.20
RISTRETTO	4.20
<i>An der Bar</i>	3.70
ESPRESSO DOPPIO	5.50
ESPRESSO MACCHIATO	4.40
CAPPUCCINO	5.10
CAPPUCCINO DUNKEL	6.10
CAFFE LATTE	5.40
CAFFE LATTE DUNKEL	6.40
CAFFE CORTADO	4.80
LATTE MACCHIATO	5.60
LATTE MACCHIATO AROMA	6.60
AMARETTO, CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	

Milch

MARTAS GOURMET SCHOGGI	5.00
HEISSI / KALTI OVO / SCHOGGI	4.50
KINDER OVO / SCHOGGI	4.00
HEISS GESCHÄUMTE MILCH MIT AROMA	5.20
AMARETTO, CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	
CHAI LATTE	6.00
NEU KURKUMA LATTE	6.00

HEISSMACHER

RUM PUNSCH	8.50
HEISSI SCHOGGI MIT RUM	7.50
NEU HEISSE ZITRONE MIT HONIG	5.00
KAFI AMARETTO ODER BAILEYS <i>mit Rahmhaube</i>	9.50
KAFI LUZ	7.50
IRISH COFFEE	9.50
CARAJILLO ESPRESSO, BRANDY	7.50
ESPRESSO ABSINTH	5.50
CORETTO GRAPPA	7.50

Tee

TL-TEE FRISCHE MINZE, INGWER, CHILI, ZITRONE, HONIG	6.50
NEU FRISCHES ZITRONENGRAS, INGWER, ZITRONENTHYMIAN	5.00
SCHWARZTEE	
CEYLON KENILWORTH	4.20
CHAI	
CHAI MASALA TEE MIT MILCH	5.00
GRÜNTEE	
WACHGEKÜSST GRÜNTEEMISCHUNG	4.20
NEBELTEE REINER GRÜNTEE	4.20
NEU ROOIBOS	
ROOIBOS LEMON	4.20
ROOIBOS APFEL-ZIMT	4.20
KRÄUTERTEE	
NEU FRISCHE MINZE	5.00
PFEFFERMINZE MAROKKO	4.20
INGWER-FRESH TEE: INGWER, LEMONGRAS, SÜSSHOLZ,	4.20
PFEFFERMINZ, ZITRONE, PFEFFER	
VERVEINE MAROKKO	4.20
ABENDSONNE KRÄUTERTEEMISCHUNG	4.20
FRÜCHTETEE	
WUNDERBLUME APFELSTÜCKE, WEINBEEREN, RANDENSTÜCKE,	4.20
ORANGENSCHALE, PAPAYA	
NEU ENGELSTANZ	4.20

MINERAL FLASCHEN

COLA ZERO	3,3 DL	4.50
RIVELLA ROT / BLAU	3,3 DL	4.50
TONIC THOMAS HENRY	2 DL	5.00
BITTER LEMON GENTS	2 DL	5.00
GINGER ALE GENTS	2 DL	5.00
SPICY GINGER THOMAS HENRY GINGER BEER	2 DL	5.00
NEU SKVADER COLD BREW COFFEE UND TONIC	2,5 DL	5.00
GAZOSA ARANCIA AMARA, MANDARIN, MIRTILLO, POMPELMO, LIMONE	3,5 DL	5.50
LEMONAIDE BIO-BLUTORANGEN-LIMONADE	3,3 DL	5.00
MATE SPARKLING VON CHARITEA	3,3 DL	5.00
CHINOTTO SAN PELEGRINO	2 DL	4.50
SAN BITTER	0,95 DL	4.00
RED BULL	2,5 DL	6.00

MINERAL OFFEN

	3 DL	5 DL
<i>hausgemachte</i> INGWERLIMONADE	5.00	7.00
MIT ZITRONENGRAS & LIMETTE		
<i>hausgemachter</i> EISTEE	5.00	7.00
MIT ROOIBOS LEMON & HIBISKUS		
TAFELWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	4.00	5.50
COCA COLA	4.00	5.50
CITRO	4.00	5.50
ERDBEERSIRUP FÜR KINDER	1 DL	GRATIS

Fruchtsäfte

ORANGENSAFT OFFEN	3 DL	4.50
ANANASSAFT OFFEN	3 DL	4.50
APFELSAFT, SCHORLE OFFEN	3 DL	4.50
CRANBERRYSAFT OFFEN	3 DL	4.50
TOMATENSAFT	2 DL	5.00

Sirupe

LE SIRUPIER DE BERNE

KALT oder Heiss!

BESSER AUS YSTEE LINDENBLÜTEN, JOHANNISBEERSAFT, EUKALYPTUS	4.50
BESSER AUS PUNCH ZWETSCHGEN, TRAUBENSAFT, ZIMT	4.50
HOLUNDERBLÜTEN	4.50
BLÜEMLI HIBISKUS-, LINDEN-, ORANGEN-, MALVEN-BLÜTEN, ROSENBLÄTTER	4.50
TROLL TANNENTRIEBE, HOLUNDERBLÜTEN, WALDMEISTER, APFELSAFT	4.50

Apéro

APEROL SPRITZ	9.50
CAMPARI MILANO CAMPARI, PROSECCO, CRANBERRYSAFT 10.00	
CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA	9.00
HUGO HOLUNDERBLÜTENSIRUP & PROSECCO	9.00
FRITZ HOLUNDERBLÜTENLIKÖR, MINERAL & MINZE	10.00
CYNAR GINGER ALE	9.00
LILLET VIVE MIT TONIC	9.00
AVERNA CITRO	9.00
BICICLETTA SANBITTER, WEISSWEIN	9.00
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER	7.00
TINTO DE VERANO ROTWEIN, CITRO, FRÜCHTE	7.00
CÜPLI PROSECCO	7.00

BIER

AMBOSS SPEZIAL	5,2%	3 DL / 5 DL	4.80 / 7.00
AMBOSS AMBER	5,0%	3 DL	6.00
AMBOSS WEIZEN	5,0%	5 DL	7.50
ALTSTADT BIER	4,5%	3,5 DL	6.00
FALKENBRÄU BADEN	5,2%	3.3 DL	6.50
STELLA ARTOIS	5,0%	3.3 DL	6.00
LEFFE BRUNE	6,5%	3 DL	6.50
BREWDOG PUNK IPA	5.6%	3.3 DL	7.50
EICHHOF ALKOHOLFREI		3 DL	5.00

Schaumwein

	1 DL	FLASCHE
PROSECCO CINZANO	7.00	45.00

Rotwein

1 DL / 2 DL / 3 DL / 5 DL / FLASCHE

	1 DL	FLASCHE
RIOJA CORRIENTE DOCA RIOJA 2014 TEMPRANILLO, GRACIANO, GARNACHA * WARMER, FRUCHTSÜSSER RIOJA, AUSGEBAUT IN ZWEI VERSCHIEDENEN BARRIQUES * (o)	6.50	42.50
DEHESA GAGO DO TORO 2015, TEMPRANILLO * WUCHTIGER WEIN MIT FRUCHTIGEM BUKETT VON KIRSCHEN UND BROMBEEREN* (o)	6.50	42.50
PLA DE MOREI DO CATALUNYA 2013 CCPAE SYRAH, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON * VOLLMUNDIGER, WÜRZIGER ROTER AUS CATALUNNIEN MIT STAHLTANK- UND BARRIQUEAUSBAU * (o)	7.50	48.50
RIOJA LANZAGA DOCA RIOJA 2010 GARNACHA, GRACIANO, TEMPRANILLO * SPITZENKLASSE RIOJA AUS TRAUBEN VON SEHR ALTEN, HOCH GELEGENEN REBSTÖCKEN* (o)	8.50	56.00

Weisswein

	1 DL	FLASCHE
FUENTE ELVIRA RUEDA DO 2015, VERDEJO * FRISCHER UND BLUMIGER VERDEJO MIT KRÄFTIGER, ANGENEHMER STRUKTUR * (o)	6.00	39.00
ENTRE-DEUX-MERS BORDEAUX 2015 SAUVIGNON BLANC, SEMILLON * FRUCHTIG, RASSIG MIT EINEM BELEBENDEN ABGANG * (o)	6.00	39.00
LE BREZ WAADT 2015, CHASSELAS * FRISCH, SPÜRBARE MINERALIK UND SAFTIGE SÄURE* (o)	6.50	42.50

GRAPPA

LA MIA MERLOT-MARZEMINO	4 CL	40 VOL. %	10.00
LA MIA PINOT-CHARDONNAY	4 CL	40 VOL. %	10.00

BRANDY

CARLOS PRIMERO	4 CL	40 VOL. %	12.00
----------------	------	-----------	-------

LIQUEURS

AMARETTO	4 CL	28 VOL. %	8.00
BAILEYS	4 CL	17 VOL. %	8.00
COINTREAU	4 CL	40 VOL. %	8.00
FRANGELICO	4 CL	24 VOL. %	9.00
ST. GERMAIN <i>Holunderblüten-Likör</i>	4 CL	20 VOL. %	9.00



Der Flammkuchen – eine Spezialität aus dem Elsass – war ursprünglich ein Nebenprodukt des Brotbackens. Um zu testen, ob der Holzofen die richtige Wärme erreicht hat, schob die Bäuerin einen dünn ausgerollten Brotteig vor die Glut. Dieser war mit Produkten belegt, die auf einem traditionellen Bauernhof immer vorhanden waren: Rahm, Zwiebeln und Speck. Noch heute gehört Crème fraîche auf jeden Teigboden, belegt wird er aber mit den vielfältigsten Zutaten.

FLAMMKUCHEN *hausgemacht*

UNSERE FLAMMKUCHEN SERVIEREN WIR TAGSÜBER VON MO – DO VON
11.30 – 22.00, FR UND SA 11.30 – 22.00, SO 11.30 – 20.30

STRASSBURG (ORIGINAL)	17.00
CREME FRAICHE, SCHINKENSPECK, ZWIEBELN, GRUYERE (a, g)	
AARAU 🌿	17.00
CREME FRAICHE, RÜEBLI, LAUCH, CHAMPIGNONS, GRUYERE (a, g)	
NEU ADELBODEN (GEROLLT)	19.50
RÖSTI, CREME FRAICHE, RACLETTEKÄSE, EI, SPECK, SILBERZWIEBELN (AUCH VEGI) (a, c, g)	
PARIS 🌿	19.50
CREME FRAICHE, ZIEGENKÄSE, BAUMNÜSSE UND ZITRONENTHYMIAN (a, e, g)	
HAMBURG	19.50
CREME FRAICHE, HACKFLEISCH, PEPPERONI, CHILI (a, g, l, o)	
ROM	19.50
CREME FRAICHE, BASILIKUM-PESTO, ROHSCHINKEN, GETROCKNETE TOMATEN, ZWIEBELN, RUCOLA (a, e, g)	
OSLO	21.00
CREME FRAICHE, MEERRETTICH, RAUHLACHS, RUCOLA, ZITRONENÖL, ZWIEBELN (a, c, d, g)	
NEAPEL 🌿	15.00
TOMATEN-CREME FRAICHE, MOZZARELLA (a, g, l, o)	
DIE PIZZA-VARIATION UNSERES FLAMMKUCHENS KANN MAN AUCH MIT ZUTATEN NACH WAHL BESTELLEN. PRO ZUTAT + 1.00 CHF: SCHINKEN, SALAMI, ROHSCHINKEN, SPECK, CHAMPIGNONS, OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN, RUCOLA	
FLAMMKUCHEN-MENÜ (MO – FR ÜBER DEN MITTAG)	18.50
ALLE FLAMMKUCHEN MIT <i>Menüsalat</i>	

🌿 vegetarisch 🌿🌿 vegan

Suppen *hausgemacht*

TOM KHA GAI	450 ML	18.50
POULET, GEMÜSE UND KOKOSMILCH (b, l)		
MEETA DHAL 🌿🌿	450 ML	15.50
ROTE LINSEN, GEMÜSE, KOKOSMILCH UND GRÜNES CURRY (l)		

ALS TAKE AWAY 1.– CHF GÜNSTIGER

SANDWICHS

SANDWICH KLEIN / GROSS	5.00 / 9.00
SALAMI / SCHINKEN / FLEISCHKÄSE CAMEMBERT / GRUYERE	
ROHSCHINKEN / LACHS (d)	5.50 / 10.00
<i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM KLEINEN SANDWICH	+ 1.00
<i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM GROSSEN SANDWICH (a, c, g)	+ 2.00

🌿 vegetarisch 🌿🌿 vegan



vegetarisch vegan

MO – DO VON 13.00 – 22.00, FR UND SA 11.30 – 22.00, SO 11.30 – 20.30

TAPAS

MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO 🌿	7.50
TORTILLA DE PATATAS 🌿 SPANISCHE OMELETTE MIT KARTOFFELN (g)	7.50
PATATAS BRAVAS 🌿 FRITTIERTE KARTOFFELN, CHILIÖL UND ALLIOLI (c)	8.50
HUEVOS A LA FLAMENCA 🌿	
SPANISCHES GEMÜSETÖPFCHEN MIT OFENGEGARTEM EI (c)	9.50
PAN CON TOMATE 🌿 <i>(Do it yourself)</i>	
GETOASTETES BAGUETTE MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL, SALZ (a)	6.50
QUESO MANCHEGO 🌿 GEREIFTER SCHAFSMILCHKÄSE (g)	7.50
PIMIENTOS DE QUESO 🌿 GEFÜLLTE PIKANTE PEPPERONI MIT FRISCHKÄSE (g)	7.50
JAMÓN SERRANO SPANISCHER ROHSCHINKEN (a)	7.50
CHORIZO EN CIDRE PAPRIKA-WURST IN APFELWEIN (a)	7.50
ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE	
4 FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE (a, o)	7.50
CROQUETAS DE JAMÓN <i>hausgemacht</i>	
3 PANIERTE BECHAMEL-KROKETTEN MIT SERRANOSCHINKEN (a, g, c)	9.50

PLATOS

GEMISCHTE TAPASPLATTE	
CROQUETAS DE JAMÓN, TORTILLA, JAMÓN SERRANO, MANCHEGO, 4 MONTADITOS UND SALZMANDELN (a, c, e, g)	35.50
PLATO IBÉRICO	
PLÄTTLI MIT JAMÓN SERRANO, CHORIZO & MANCHEGO (a, g)	18.50
ALBÓNDIGAS CON TORTILLA	
FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE SERVIERT MIT TORTILLA (a, c, o)	17.50



Gipfeli, Zopf, Holzofenbrot, Nussbrot, Butter, hausgemachte Konfi, Honig, Nutella, griechischer Joghurt, Fruchtsalat, Müesli, Rührei, Fleischkäse, Salami, Schinken, Speck, Rauchlachs, Käse zum Selberschneiden, Crevettencocktail, Fruchtsäfte.

VON 10 – 13.30 UHR

A DISCRETION (1 KAFFE, TEE ODER CÜPLI PROSECCO)	28.00
FÜR KINDER BIS 12 JAHRE (1 GETRÄNK)	13.00

*Gerne reservieren wir
Ihnen einen Tisch.*

ZMORGE

BUTTERGIPFELI (a, c, g) **1.80**

SCHOGGIWEGGE (a, l) **2.00**

GRIECHISCHES YOGHURT MIT HAUSGEMACHEM GRANOLA **7.50**
(DINKEL-FLOCKEN, NÜSSE, SONNENBLUMENKERNE,
GETROCKNETEN FRÜCHTE, AHORNSIRUP) (a, e, g)

JOHNNY'S HANDWERKER-ZMORGE **8.00**
FLEISCHKÄSESANDWICH UND CAFFE CREMA (a, c, g)

KLEINES ZMORGE (MO – FR 8 – 11 UHR, SA 8 – 12 UHR) **12.50**
1 GIPFELI, BAGUETTE, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI,
HONIG, NUTELLA, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, g)

Zmorgeteller (nur am Samstag von 9 – 11.30 Uhr)

NORD **19.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG,
NUTELLA, LACHS, FRUCHT, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, d, e, g)

SÜD **17.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG,
FRUCHT, NUTELLA, SCHINKEN, SALAMI, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, g)

WEST **17.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI,
HONIG, FRUCHT, NUTELLA, KÄSE, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, g)

4 HIMMELSRICHTUNGEN **24.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG,
NUTELLA, LACHS, KÄSE, AUFSCHNITT, FRUCHT, 1 KAFFEE ODER TEE
(a, c, d, e, g)

ALLERGENINFORMATIONEN

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere
c	Eier
e	Erdnuss
f	Soja
g	Milch oder Laktose
h	Schalenfrüchte
l	Sellerie
m	Senf
n	Sesam
o	Sulfite
p	Lupine
r	Weichtiere

WARENDEKLARATION

Fleisch

Fleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwarzwälder Schinkenspeck	Deutschland
Aufschnitt	Schweiz
Jamon SWRRANO	Spanien
Chorizo	Spanien
Bratspeck	Schweiz

Fisch

Rauchlachs	Norwegen
Crevetten	Dänemark

Eier

Hühnereier	Schweiz
------------	---------

Käse

queso manchego	Spanien
Cheddar Cheese	Schweiz
Gruyere	Schweiz
Raclette	Schweiz

VEGI & CO.

Flammkuchen:

Aarau, Neapel, Paris, Cancun	vegi
------------------------------	------

Suppe:

Meeta Dahl	vegan, laktose- und glutenfrei
Tom Kha Gai	laktose- und glutenfrei

Salate:

Marktsalat, Falafel & Hummus	vegan, laktose- und glutenfrei
Salatbowle	vegi und glutenfrei
Winter Salat-Bowle "La Paz"	vegi und glutenfrei

Tapas:

Tortilla de Patatas	vegi, laktose- und glutenfrei
Patatas Bravas	vegi und glutenfrei
Queso Manchego	vegi, glutenfrei (Brot enthält Gluten)
Pimientos de Queso	vegi und glutenfrei
Überbackene Tortillas-Chips	vegi und glutenfrei
Huevos a la Flamenca	vegi und glutenfrei
Albóndigas en Salsa de Tomate	laktosefrei