

## *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

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

(Alle Milchgetränke sind laktosefrei erhältlich)

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

## HEISS MIT S C H U S S

KAFI AMARETTO ODER BAILEYS <i>mit Rahmhäubchen</i>	9.50
KAFI LUZ	7.50
IRISH COFFEE	9.50
CARAJILLO ESPRESSO, BRANDY	7.50
ESPRESSO ABSINTH	5.50
CORETTO GRAPPA	7.50

NEU

## EISKALT

CAFFE FREDDO EISGESHAFTER DOPPIO ESPRESSO MIT WENIG ZUCKERSIRUP	6.50
ICED CHAI-LATTE	6.00
LATTE MACCHIATO FREDDO	5.60
DON JUAN MACCHIATO FREDDO MIT HONIG	6.00
FRAPPUCCINO	6.00
MIT AROMA AMARETTO, CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	
EISKAFFEE MIT VANILLE-GLACE	9.00
MILCHSHAKE	5.00
MIT AROMA AMARETTO, CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	

## Tee

TL-TEE	6.50
FRISCHE MINZE, INGWER, CHILI, ZITRONE, HONIG	
SCHWARZTEE	
CEYLON KENILWORTH	4.20
CHAI	
CHAI MASALA TEE MIT MILCH	5.00
GRÜNTEE	
WACHGECÜSST GRÜNTEEMISCHUNG	4.20
NEBELTEE REINER GRÜNTEE	4.20
ROOIBOS	
ROOIBOS LEMON	4.20
KRÄUTERTEE	
FRISCHE MINZE	5.00
PFEFFERMINZE MAROKKO	4.20
VERVEINE MAROKKO	4.20
ABENDSONNE KRÄUTERTEEMISCHUNG	4.20
FRÜCHTETEE	
WUNDERBLUME	4.20

## MINERAL OFFEN

	3 DL	5 DL
TAFELWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	4.00	5.50
COCA COLA	4.00	5.50
CITRO	4.00	5.50
ICE TEA	4.00	5.50
ERDBEERSIRUP FÜR KINDER	1 DL	GRATIS

## MINERAL FLASCHEN

COLA ZERO	3,3 DL	4.50
RIVELLA ROT / BLAU	3,3 DL	4.50
TONIC THOMAS HENRY	2 DL	5.00
LEMON THOMAS HENRY	2 DL	5.00
GINGER ALE THOMAS HENRY	2 DL	5.00
SPICY GINGER THOMAS HENRY GINGER BEER	2 DL	5.00
RHABARBERSCHORLE	3,3 DL	5.50
GAZOSA	3,5 DL	5.50
MANDARINO, ARANCIA AMARA, MIRTILLO, POMPELMO, LIMONE		
<b>NEU</b> LEMONAIDE BIO-BLUTORANGEN-LIMONADE	3,3 DL	5.00
<b>NEU</b> 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

## 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

## TL Special

<i>Hausgemachter</i> EISTEE MIT ROOIBOS LEMON & HIBISKUS	3 DL	5.00
	5 DL	7.00
INGWER-LIMETTEN-LIMONADE	3 DL	5.00
	5 DL	7.00

## 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
ELFEN ZITRONENGRAS, ZITRONENMELISSE, FENCHEL, ANISSAMEN	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 BLONDE	4,8%	3 DL / 5 DL	4.80 / 7.00
AMBOSS BLONDE PITCHER	4,8%	1,5 L	20.00
AMBOSS AMBER	5,0%	3 DL	6.00
ALTSTADT BIER	4,5%	3,5 DL	6.00
ASTRA	4,9%	3,3 DL	6.00
MORITZ	5,4%	3 DL	6.50
LEFFE BRUNE	6,5%	3 DL	6.50
AMBOSS WEIZEN	5,0%	5 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 LZ DOCA RIOJA 2012	6.00	39.00
GARNACHA, GRACIANO, TEMPRANILLO		
DEHESA GAGO DO TORO 2013	6.50	42.50
TEMPRANILLO		
PLA DE MOREI DO CATALUNYA 2011 CCPAE	7.50	48.50
SYRAH, TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON		
M2 DO RIBERA DEL DUERO 2009	9.50	62.00
TINTO FINO		
PAGO LA JARA DO TORO 2009	—	98.00
TEMPRANILLO		
Das Meisterwerk der Gago-Weine von Telmo Rodriguez.		

# Weisswein

	1 DL	FLASCHE
FUENTE ELVIRA RUEDA DO 2013	6.00	39.00
VERDEJO		
CHATEAU LES TUILERIES BORDEAUX 2013	6.00	39.00
SAUVIGNON BLANC, SEMILLON		
LE BREZ WAADT 2013	6.50	42.50
CHASSELAS		

## GRAPPA

LA MIA MERLOT-MARZEMINO	4 CL	40 VOL. %	<b>10.00</b>
LA MIA PINOT-CHARDONNAY	4 CL	40 VOL. %	<b>10.00</b>

## BRANDY

CARLOS PRIMERO	4 CL	40 VOL. %	<b>12.00</b>
----------------	------	-----------	--------------

## LIQUEURS

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



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 – 21.00, SO: 11.30 – 17.30

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

# Suppen *hausgemacht*

<b>TOM KHA GAI</b>	<b>450 ML</b>	<b>16.50</b>
POULET, GEMÜSE UND KOKOSMILCH		
<b>MEETA DHAL</b>	<b>450 ML</b>	<b>14.50</b>
ROTE LINSEN, GEMÜSE UND GRÜNES CURRY		
<hr/>		
ALS TAKE AWAY 1.– GÜNSTIGER		

# SANDWICHS

<b>SANDWICH KLEIN / GROSS</b>	<b>5.00 / 9.00</b>
SALAMI / SCHINKEN / FLEISCHKÄSE CAMEMBERT / GRUYERE	
<b>ROHSCHINKEN / LACHS</b>	<b>5.50 / 10.00</b>
<i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM KLEINEN SANDWICH	+ 1.00
<i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM GROSSEN SANDWICH	+ 2.00



MO – DO VON 11.30 – 22.00, FR UND SA 11.30 – 21.00, SO: 11.30 – 17.30

## *Tapas*

<b>MARINIERTER GRÜNE OLIVEN MIT MANCHEGO</b>	<b>7.50</b>
<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b> GEGRILLTE GRÜNE PAPRIKASCHOTEN	<b>7.50</b>
<b>TORTILLA DE PATATAS</b> SPANISCHE OMELETTE MIT KARTOFFELN	<b>7.50</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b> FRITTIERTE KARTOFFELN, CHILIÖL UND ALLIOLI	<b>8.50</b>
<b>PAN CON TOMATE</b> <i>(Do it yourself)</i>	
GETOASTETES BAGUETTE MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL, SALZ	<b>6.50</b>
<b>QUESO MANCHEGO</b> GEREIFTER SCHAFSMILCHKÄSE	<b>7.50</b>
<b>PIMIENTOS DE QUESO</b> GEFÜLLTE PIKANTE PEPERONI MIT FRISCHKÄSE	<b>7.50</b>
<b>JAMÓN SERRANO</b> SPANISCHER ROHSCHINKEN	<b>7.50</b>
<b>CHORIZO IBÉRICO</b> PAPRIKA-WURST VON PATA NEGRA	<b>7.50</b>
<b>ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE</b>	
4 FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE	<b>7.50</b>
<b>PULPO A LA GALLEGA</b>	
ZARTER TINTENFISCH AUF KARTOFFELSCHIBEN UND PAPRIKAÖL	<b>9.50</b>
<b>CROQUETAS DE JAMON</b> <i>hausgemacht</i>	
3 PANIERTE BECHAMEL-KROKETTEN MIT SERRANOSCHINKEN	<b>7.50</b>

## *Platos*

<b>PLATO IBÉRICO</b>	
PLÄTTLI MIT JAMÓN SERRANO, CHORIZO IBÉRICO & MANCHEGO	<b>18.50</b>
<b>ALBÓNDIGAS CON TORTILLA</b>	
FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE SERVIERT MIT TORTILLA	<b>17.50</b>
<b>GEMISCHTE TAPASPLATTE</b>	
<i>für Ihren Apéro auf Vorbestellung ab 4 Personen</i>	<b>14.50 / Person</b>

# Süßes

Auf unserer Theke und in der Vitrine finden Sie ein Angebot an hausgemachten Kuchen und Desserts.

## *Süßes im Glas*

<b>JOGHURT PANNA COTTA</b> <i>hausgemacht</i>	<b>6.50</b>
MIT BEERENKONFI UND RAHM	
<b>SCHOGGI-FLAN MIT RAHM</b> <i>hausgemacht</i>	<b>6.50</b>

## *Kuchen*

<b>SCHOGGIKUCHEN</b> <i>hausgemacht</i>	<b>6.00</b>
<b>RÜEBLIKUCHEN</b> <i>hausgemacht</i>	<b>5.00</b>

## *Churros mit Zucker* **NEU** AB 10 UHR

<b>KLEINE PORTION</b> (3 STÜCK)	<b>5.50</b>
<b>GROSSE PORTION</b> (5 STÜCK)	<b>7.50</b>

# ZMORGE

BUTTERGIPFELI	1.50
SCHOGGIWEGGE	1.80
JOHNNY'S HANDWERKER-ZMORGE	8.00
FLEISCHKÄSESANDWICH UND CAFFE CREMA	
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	

## *Zmorgeteller* (nur am Samstag von 9-12 Uhr)

NORD	19.50
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG, NUTELLA, LACHS, FRUCHT, 1 KAFFEE ODER TEE	
SÜD	17.50
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG, FRUCHT, NUTELLA, SCHINKEN, SALAMI, 1 KAFFEE ODER TEE	
WEST	17.50
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG, FRUCHT, NUTELLA, KÄSE, 1 KAFFEE ODER TEE	
4 HIMMELSRICHTUNGEN	24.50
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG, NUTELLA, LACHS, KÄSE, AUFSCHNITT, FRUCHT, 1 KAFFEE ODER TEE	



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

*Gerne reservieren wir  
Ihnen einen Tisch.*



# WARENDEKLARATION

## *Fleisch*

FLEISCH	SCHWEIZ
GEFLÜGEL	SCHWEIZ
SCHWARZWÄLDER SCHINKENSPECK	DEUTSCHLAND
AUFSCHNITT	SCHWEIZ
JAMON SERANO	SPANIEN
CHORIZO	SPANIEN

## *Herkunft*

## *Fisch*

RAUHLACHS	NORWEGEN
CREVETTEN	DÄNEMARK
TINTENFISCH	SPANIEN

## *Eier*

HÜHNEREIER	SCHWEIZ
------------	---------

## *Käse*

QUESO MANCHEGO	SPANIEN
----------------	---------

### *Flammkuchen:*

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

### *Suppe:*

Meeta Dahl	vegan, Laktose und Gluten frei
------------	--------------------------------

### *Salate:*

Marktsalat, Falafel & Hummus	vegan, Laktose und Gluten frei
------------------------------	--------------------------------

Salat-Bowle	vegan, Laktose und Gluten frei
-------------	--------------------------------

### *Tapas:*

Pimientos de Padron	vegan, Laktose und Gluten frei (Achtung! Brot enthält Gluten)
---------------------	---

Tortilla de Patatas	vegi, Laktose und Gluten frei
---------------------	-------------------------------

Patatas Bravas	vegi, Gluten frei
----------------	-------------------

Queso Manchego	vegi, Gluten frei (Achtung! Brot enthält Gluten)
----------------	--

Überbackene Tortillas-Chips	vegi, Gluten frei
-----------------------------	-------------------

Wöchentliches Curry-Gericht	vegi (wegen Gluten und Laktose nachfragen)
-----------------------------	--

Marktsalat	vegi, vegan, Laktose und Gluten frei
------------	--------------------------------------

Caesar Salat	vegi
--------------	------