

Hast du gewusst?

Dass unser Küchenteam rund um Küchenchef Daniel Hintermann seit über einem Jahrzehnt unsere Speisen hier in der Tuchlaube frisch zubereitet?

Die Salatsauce mit dem hauseigenen Kräuterfond, die Currypasten, unser Granola, die Spätzli und unsere täglich wechselnden Mittagsmenüs – alles ist hausgemacht.

Dass wir die wenigen Produkte, die wir nicht selber herstellen, von kleinen, regionalen Anbietern beziehen?

Und dass wir viel Wert darauf legen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden? Wenn doch einmal etwas übrig bleibt, geben wir es über Too Good To Go weiter.

Vorspeisen

grüner Salat 🌿🌿

mit hausgemachtem Dressing (o)

8.50

kleine Salatbowl 🌿

mit getrockneten Tomaten, Champignons,
Kernen, Käsespäne und Oliven (o)

12.50

kleiner Marktsalat 🌿🌿

mit Falafel und Hummus *

16.50

Tortilla Chips 🌿

mit roter Sauce, Creme Fraiche, Aioli (g, m)

14.50

* Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten

Salate

Marktsalat mit Falafel & Hummus 🌿🌿

*(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)
mit Zitronen Dressing*

20.50

NEU Marktsalat Laube 🌿

mit Avocado, Büffelmozzarella & Ei (c, g)

25.50

Salatbowl 🌿

mit grünem Salat, getrockneten Tomaten, Champignons,
Kernen, Käsespäne und Oliven (o)

17.50

Shawarma & Friends

Auberginen-Shawarma im Taschenbrot

mit Pommes Frites und Salat, pikante Auberginentranchen,
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Radieschen,
Zwiebeln und Haussauce (a, c, g, m, n)

26.50

Poulet-Shawarma im Taschenbrot

mit Pommes Frites und Salat, mariniertes Zitronen-Poulet Steak,
Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Radieschen,
Zwiebeln und Haussauce (a, c, g, l, m, n)

28.50

Falafel & Hummus im Taschenbrot

mit Pommes Frites und Salat
Hummus, Falafel, Eisbergsalat, Peperoncino,
Kresse, Minze und Joghurtsauce (a, c, g)

26.50

Curry

Auberginen Curry

Sri Lankisches Curry mit Auberginen, Kurkuma, Tomaten und Kokosmilch, serviert mit Jasminreis (l, o)

24.50

Paneer Butter Masala

Indisches Curry mit Paneer, Blumenkohl, Kreuzkümmel, Ingwer, Kurkuma und Rahm mit Jasminreis (g)

23.50

Urchig

Hörnli mit Gehacktem

mit Apfelmus und Reibkäse

(a, c, g, o, l)

24.50

Vegi Hörnli mit Gehacktem

mit Gerstenmalz-Treber

(ein Nebenprodukt aus der Bierproduktion)

dazu Apfelmus und Reibkäse

(a, c, g, o, l)

21.50

Suppe

Meeta Dhal

Rote Linsen, Gemüse, Koriander, Kokosmilch und grünes Curry (l)

18.50



Tapas & Snacks

FRITTIERTER BLUMENKOHL 🌿 mit Aioli Sauce (a, c, g, m)	10.50
MARINIERTE KALAMATA-OLIVEN 🌿 (o)	7.50
MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO 🌿	9.50
TORTILLA DE PATATAS 🌿 Spanisches Omelette mit Kartoffeln (c,g)	8.50
PATATAS BRAVAS 🌿 Frittierte Kartoffeln, Chiliöl und Aioli (a,c,g,m)	9.50
PIMIENTOS DE QUESO 🌿 Gefüllte pikante Peperoni mit Frischkäse (g)	7.50
PIMIENTOS DE PADRON 🌿🌿	7.50
JAMÓN SERRANO Spanischer Rohschinken (a)	9.50
HUMMUS MIT FLADENBROT 🌿 Kichererbsenmousse (a, c, g, n)	11.00
POMMES FRITES 🌿	
(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)	
KLEINE PORTION	9.50
GROSSE PORTION	12.50

Focaccia to share 🌿

mit Basilikumpaste, getrockneten Tomaten, Auberginen,
Büffelmozzarella & Rucola | geschnitten auf dem Brättli (a, g)

27.50

Apéro Platte

Tortilla de Patatas, frittierter Blumenkohl, 4 Pinchos,
Jamon Serrano, Pommes Frites, marinierte Kalamata Oliven,
Pimientos de Queso, Rauchmandeln

(a, c, e, g, m, n, o)

49.50

Auch als Vegetarische Variante erhältlich 🌿

Flamm KUCHEN

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.

Strassburg Original

Creme Fraiche, Schinkenspeck, Zwiebeln, Gruyere (a, g)

19.50

Aarau

Creme Fraiche, Rüebl, Lauch,
Champignons, Gruyere (a, g)

18.50

Istanbul

mit Feta, Spinat und Ei (a, c, g)

23.50

Paris

Creme Fraiche, Ziegenkäse,
Baumnüsse und Zitronenthymian (a, e, g)

23.50

Rom

Creme fraiche, Basilikum-Pesto, Rohschinken,
Getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Rucola (a, e, g)

23.50

Neapel

Tomaten-Creme Fraiche, Mozzarella (a, g, l, o)

17.00

Die Pizza Variation unseres Flammkuchens kann man auch mit
Zutaten nach Wahl bestellen. Pro Zutat + 1.50 CHF: Champignons,
getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola, Serrano Rohschinken,
Schinkenspeck, Schinken, Salami

Dessert

Mini Coupe Dänemark

Vanille Glace, Schokoladensauce, Schlagrahm,
Mandelblättchen (e, g)

6.50

Rüeblikuche

(a, c, e, g)

6.00

Schoggikuchen

(c, e, f, g)

6.50

Allergeninformationen

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

Warendeklaration

<u>Fleisch</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Geflügel</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Schwarzwälder Schinkenspeck</u>	<u>Deutschland</u>
<u>Aufschnitt</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Jamon Serrano</u>	<u>Spanien</u>
<u>Chorizo</u>	<u>Spanien</u>
<u>Hühnereier</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Queso Manchego</u>	<u>Spanien</u>
<u>Cheddar Cheese</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Backwaren</u>	<u>Schweiz</u>

Backwarendeklaration

<u>Cheesecake</u>	<u>Schweiz – hausgemacht</u>
<u>Rüeblikuchen</u>	<u>Schweiz – hausgemacht</u>
<u>Schoggikuchen</u>	<u>Schweiz – hausgemacht</u>
<u>Pastel de Nata</u>	<u>Portugal</u>
<u>Dinkelknoten Mohn</u>	<u>Deutschland</u>
<u>Baguette weiss</u>	<u>Frankreich</u>
<u>Baguette rustico</u>	<u>Deutschland</u>
<u>Schoggigipfel</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Schoggiweggen</u>	<u>Frankreich</u>
<u>Gipfeli</u>	<u>Frankreich</u>
<u>Vollkornkipfeli</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Zopf</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Holzofenbrot</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Laugenbrezel</u>	<u>Schweiz</u>
<u>Wähe</u>	<u>Schweiz</u>