

Tuchlaube – Kaffeepur

Die Hausmischung der Tuchlaube ist eine Kreation, die in Zusammenarbeit mit 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 wundervoll riechender Gourmet-Kaffee.



vegetarisch



vegan



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

KAFFEE

ESPRESSO / RISTRETTO <i>Haasmischung</i> 100% Arabica	4.40
ESPRESSO PALERMO 50% Robusta, 50% Arabica	4.30
CAFFE CREMA	4.70
AMERICANO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	4.60
CAPPUCCINO	5.40
CAPPUCCINO DUNKEL	6.40
FLAT WHITE	6.40
RED CAPPUCCINO MIT ROOIBOS-ESPRESSO (KOFFEINFREI)	5.80
CAFFE LATTE	5.70
CAFFE LATTE DUNKEL	6.70
CORTADO	5.00
LATTE MACCHIATO	6.00
LATTE MACCHIATO AROMA	7.00
CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	

Alle Milchkaffees werden von Hand geschäumt

Alle Milchkaffees auch mit Hafermilch (+0.40)

oder mit Red Espresso (koffeinfrei) erhältlich (+ 0.50)

EISKALT

CAFFE FREDDO EISGESHAFTER DOPPIO MIT WENIG ZUCKERSIRUP	6.50
ICED CHAI-LATTE	6.00
LATTE MACCHIATO FREDDO	6.00
FRAPPUCCINO AROMA NACH WAHL:	
CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG, AMARETTO	7.00
MILCHSHAKE AROMA NACH WAHL:	
CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG, AMARETTO	5.20

TEE

FRISCHER TEE

TL-TEE FRISCHE MINZE, INGWER, CHILI, ZITRONE, HONIG 6.50

HEISSE ZITRONE MIT INGWER UND HONIG 6.00

FRISCHE MINZE 5.50

SCHWARZTEE

DARJEELING MARGARET'S HOPE MILDER, ZART BLUMIGER TEE 4.80

CEYLON KENILWORTH 4.80

CHAI

CHAI MASALA TEE MIT MILCH 5.00

CHAI LATTE 6.00

GRÜNTEE

VITAL GREEN TEA SENCHA MIT ZITRONENGRAS, VERVEINE UND MATE 4.80

NEBELTEE REINER GRÜNTEE 4.80

ROOIBOS

ROOIBOS LEMON 4.80

ROOIBOS APFEL ZIMT 4.80

KRÄUTERTEE

PFEFFERMINZE MAROKKO 4.80

INGWER-FRESH TEE: INGWER, LEMONGRAS, SÜSSHOLZ,
PFEFFERMINZ, ZITRONE, PFEFFER 4.80

ABENDSONNE: MELISSE, MINZE, BROMBEERBLÄTTER,
ZITRONENGRAS, KAMILLE, LAVENDEL,
ROSENBLÜTEN, ORANGEN, HEIDELKRAUTBLÜTEN 4.80

VERVEINE MAROKKO 4.80

FRÜCHTETEE

OMAS GARTEN BEERIGE FRUCHTMISCHUNG MIT HIBISKUS 4.80

WUNDERBLUME: APFELSTÜCKE, WEINBEEREN, RANDENSTÜCKE,
ORANGENSCHALE, PAPAYA 4.80

Milch

HEISS / KALTI OVO / SCHOGGI 4.70

Melange + 1.-

KINDER OVO / SCHOGGI 4.00

HEISS GESCHÄUMTE MILCH MIT AROMA 5.20

CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG

MINERAL FLASCHEN

FRITZ KOLA 3,3 DL 5.50

FRITZ KOLA OHNE ZUCKER 3,3 DL 5.50

RIVELLA ROT / BLAU 3,3 DL 5.50

TONIC FEVER TREE 2 DL 5.00

BITTER LEMON FEVER TREE 2 DL 5.00

GINGER ALE FEVER TREE 2 DL 5.00

GINGER BEER FEVER TREE 2 DL 5.00

GAZOSA ARANCIA AMARA, MANDARIN,
MIRTILLO, LIMONE 3,5 DL 6.00

PEPITA GRAPEFRUIT 3,3 DL 5.50

MATE SPARKLING VON CHARI TEA 3,3 DL 5.50

SÜSSES

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

MINERAL & LIMOS OFFEN

	3 DL	5 DL
INGWERLIMONADE <i>hausgemacht</i>	5.20	7.20
MIT ZITRONENGRAS & LIMETTE		
EISTEE <i>hausgemacht</i>	5.20	7.20
MIT ROOIBOS LEMON & HIBISKUS		
TAFELWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	4.40	5.90
CITRO	4.40	5.90
SIRUP FÜR KINDER	1 DL	GRATIS

Fruchtsäfte

FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT	2 DL	6.80
ZAMBA ENERGY APFEL, ORANGE, INGWER, RANDENSAFT	2 DL	6.80
TOMATENSAFT	2 DL	5.00
ORANGENSAFT OFFEN	3 DL	5.00
ANANASSAFT OFFEN	3 DL	5.00
APFELSAFT, SCHORLE OFFEN	3 DL	5.00
CRANBERRYSAFT OFFEN	3 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
HOLUNDERBLÜTE	4.50
BLÜEMLI HIBISKUS-, LINDEN-, ORANGEN-, MALVEN-BLÜTEN, ROSENBLÄTTER	4.50

BIER

OFFEN

BOXER OFFEN	5,0%	3 DL / 5 DL	5.40 / 7.70
--------------------	------	-------------	-------------

SAISONALES BIER OFFEN

(Das Personal gibt gerne Auskunft)

		3 DL / 5 DL	6.00 / 8.00
--	--	-------------	-------------

FLASCHEN

TUCLAUBE LAGER NATURTRÜB	4,8%	3.3 DL	6.50
---------------------------------	------	--------	------

KÖHLER-BIER AMBER	4,8%	3.3 DL	6.50
--------------------------	------	--------	------

STADTWÄCHTER IRMA GOLDEN ALE	5,0%	3.3 DL	7.50
-------------------------------------	------	--------	------

COSMOS NEIPA NEW ENGLAND IPA	6,2%	3.3 DL	8.50
-------------------------------------	------	--------	------

COSMOS OAK WOOD RED ALE	7 %	3.3 DL	8.50
--------------------------------	-----	--------	------

BFM LA SALAMANDRE

BELG. WEIZENBIER	5,5%	3.3 DL	7.50
------------------	------	--------	------

APPENZELLER WEIZENBIER

NATURTRÜB WEIZENBIER	5,2%	5 DL	8.00
-----------------------------	------	------	------

ALKOHOLFREI

CHOPFAB BLEIFREI PALE ALE ALKOHOLFREI		3.3 DL	6.00
--	--	--------	------

BIRRA MORETTI ZERO LAGER ALKOHOLFREI		3.3 DL	6.00
---	--	--------	------

Schaumwein

	1 DL	FLASCHE
PROSECCO CINZANO	8.00	50.00

Rotwein

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

	1 DL	FLASCHE
PIQUERAS OLD VINES GARNACHA ALMANSA DO 2020	6.50	42.50

GARNACHA TINTORERA

* KRÄFTIGER KÖRPER, MARKANTE SÄURE, FEINES TANNIN *

DEHESA GAGO DO TORO 2021	7.50	48.50
--------------------------	------	-------

TEMPRANILLO

* WUCHTIGER WEIN MIT FRUCHTIGEM BUKETT
VON KIRSCHEN UND BROMBEEREN*

ALVES VIEIRA TINTO ALENTEJANO IGP 2022	7.50	48.50
--	------	-------

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, CASTELAO

* VOLLER KÖRPER, WÜRZIG, SCHWARZE BEEREN, ZIMT, MANDELN *

RIPASSO VALPOLICELLA VALPOLICELLA DOC 2018	9.00	58.50
--	------	-------

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

*TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

AUSGEWOGEN, WARM, WÜRZIG UND MIT REIFEN FRUCHTNOTEN*

Weisswein

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

	1 DL	FLASCHE
FUENTE ELVIRA RUEDA DO 2022	7.70	50.00

VERDEJO

* FRISCHER UND BLUMIGER VERDEJO MIT KRÄFTIGER, ANGENEHMER STRUKTUR *

PETITE ARVINE VALAIS AOC 2022	9.50	61.50
-------------------------------	------	-------

PETITE ARVINE

EXOTISCHE FRÜCHTE, STRAFFE SÄURE UND LEICHT SALZIGER NACHGESCHMACK

Rosé

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

ALVES VIEIRA ROSÉ ALENTEJANO IGP 2022	7.50	48.50
---------------------------------------	------	-------

TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ

* KÜHL WIRKENDER, ANGENEHM TROCKENER WEIN MIT DELIKATEN,
BEERIGEN NOTEN *

Apéro

APEROL SPRITZ	12.00
CAMPARI SPRITZ	12.00
CAMPARI MILANO CAMPARI, PROSECCO, CRANBERRYSAFT	12.00
NEU SARTI LEMON SPRITZ SARTI ROSA, BITTER LEMON	12.00
AMALFI CAMPARI, BITTER LEMON	11.00
CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA	9.50
GRAND 75 GRANDMARNIER, ZITRONENSAFT, PROSECCO	12.00
CRODINO ALKOHOLFREIER APERITIF 1,75 DL	6.50
SAN BITTER 1 DL	4.50
HUGO HOLUNDERBLÜTENSIRUP & PROSECCO	11.00
AMERICANO CAMPARI, VERMOUTH, SODA	11.00
LILLET VIVE MIT TONIC	12.00
AVERNA CITRO	9.50
GRAND MARNIER GINGER ALE	9.50
BICICLETTA SANBITTER, WEISSWEIN	11.00
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER	8.50

SNACKS

Portion Hummus mit Fladenbrot

(a,c,g,n)

10.50

Tortilla Chips

MIT ROTER SAUCE,
NACHO-CREME-FRAICHE

KNOBLI-DIP (g,m)

14.50

MO – FR: 13.30 – 22.00, SA: 11.30 – 22.00, SO: 11.30 – 21.30



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 – SA 11.30 – 22.00, SO 11.30 – 20.30

STRASSBURG (ORIGINAL) 19.50

CREME FRAICHE, SCHINKENSPECK, ZWIEBELN, GRUYERE (a, g)

AARAU  18.50

CREME FRAICHE, RÜEBLI, LAUCH, CHAMPIGNONS,
GRUYERE (a, g)

PARIS  21.50

CREME FRAICHE, ZIEGENKÄSE,
BAUMNÜSSE UND ZITRONENTHYMIAN (a, e, g)

ROM 21.50

CREME FRAICHE, BASILIKUM-PESTO, ROHSCHINKEN,
GETROCKNETE TOMATEN, ZWIEBELN, RUCOLA (a, e, g)

NEAPEL  17.00

TOMATEN-CREME-FRAICHE, MOZZARELLA (a, g, l, o)


DIE PIZZA-VARIATION UNSERES FLAMMKÜCHENS KANN MAN AUCH MIT ZUTATEN NACH
WAHL BESTELLEN. PRO ZUTAT + 1.50 CHF/ CHAMPIGNONS, GETROCKNETE TOMATEN,
OLIVEN, RUCOLA, SERRANO ROHSCHINKEN, SCHINKENSPECK, SCHINKEN, SALAMI

Suppe (AB 11.30)

MEETA DHAL   **18.50**
ROTE LINSEN, GEMÜSE, KOKOSMILCH UND GRÜNES CURRY (I)

Salat (AB 11.30)

MARKTSALAT MIT FALAFEL & HUMMUS   **20.50**
(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)
AN ZITRONEN-DRESSING

SALATBOWLE  **17.50**
MIT GRÜNEM SALAT, GETR. TOMATEN, CHAMPIGNONS,
KERNEN, KÄSESPÄNEN UND OLIVEN (o)



MO – FR VON 13.30 – 22.00, SA 11.30 – 22.00, SO 11.30 – 20.30

TAPAS & SNACKS

FRITTIERTER BLUMENKOHL 🌿 MIT ALLIOLI-SAUCE (a, c, g, m) 10.50

MARINIERTE KALAMTA OLIVEN MIT ZITRONE UND CHILI 🌿 (o) 7.50

MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO 🌿 9.50

TORTILLA DE PATATAS 🌿 SPANISCHE OMELETTE MIT KARTOFFELN (c, g) 8.50

PATATAS BRAVAS 🌿
FRITTIERTE KARTOFFELN, CHILIÖL UND ALLIOLI (a, c, g, m) 9.50

PIMIENTOS DE QUESO 🌿
GEFÜLLTE PIKANTE PEPPERONI MIT FRISCHKÄSE (g) 7.50

PIMIENTOS DE PADRON 🌿🌿 7.50

JAMÓN SERRANO SPANISCHER ROHSCHINKEN (a) 9.50

HUMMUS MIT FLADENBROT 🌿
KICHERERBSENMUS (a, c, g, n) 10.50

HAUSGEMACHTE BELGISCHE POMMES FRITES 🌿🌿
Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten
KLEINE PORTION 9.50

GROSSE PORTION 12.50

APERIO-PLATTE 46.50
TORTILLA DE PATATAS, FRITTIERTER BLUMENKOHL, 4 PINCHOS,
JAMON SERRANO, HAUSGEMACHTE BELGISCHE POMMES, MARINIERTE GRÜNE
OLIVEN, PIMIENTOS DE QUESO, RAUCHMANDELNN (a, c, e, g, m, n, o)

// AUCH ALS VEGETARISCHE VARIANTE ERHÄLTLICH // 🌿

SONNTAGS ZMORGE BUFFET

ZMORGE-BUFFET À DISCRÉTION

(SO 09-12 UHR)

*Rührei & Bratspeck, gekochte Eier, Hummus,
verschiedene Käse zum selber schneiden, Aufschnitt,
Nature- und Frucht-Joghurt, hausgemachtes Granola,
Cornflakes, Holzofenbrot, Zopf, Vollkorn-Baguette,
Gipfeli, Toast, Konfitüre, Honig Nutella, Butter, Fruchtsaft,
+ 1 Kaffee, Tee oder Prosecco (a, c, f, g)
(Das Angebot wird laufend angepasst)*

*CHF 35.-/ Person
bis 12 Jahre, CHF 2.- pro Lebensjahr*

*Gerne reservieren wir
Ihnen einen Tisch.*

ZMORGE

BUTTERGIPFELI (a, c, e, f, g) 2.50

NEU

SCHOGGIGIPFELI BÄCKEREI SCHWEIZER (a, c, g) 3.60

DINKEL-MOHN BRÖTLI (a, c, e, f, g, l, m, n) 2.50

GRIECHISCHES YOGHURT MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA 8.50

HAFER-FLOCKEN, MANDELN, BAUMNÜSSE, CASHEWNÜSSE,
UND AHORNSIRUP (a, e, g)

// AUCH MIT VEGANEM YOGHURT ERHÄLTlich //  

MIT ZWETSCHGENKOMPOTT + 1.–

KLEINES ZMORGE (MO – FR: 8 – 11 UHR, SA: 8 – 13.30, SO: 10 – 13.30 UHR)

1 GIPFELI, BAGUETTE, BUTTER, KONFI, CAMEMBERT, HONIG,
NUTELLA (a, c, e, f, g) 10.50

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

Fleisch

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

Eier

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

Käse

QUESO MANCHEGO	SPANIEN
CHEDDAR CHEESE	SCHWEIZ