

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.

Kaffee

Alle Milchkaffees auch mit Hafermilch + 0.40
oder mit Red Espresso (koffeinfrei) erhältlich + 0.40

ESPRESSO/RISTRETTO Hausmischung 100% Arabica	4.50
ESPRESSO PALERMO 50% Robusta, 50% Arabica	4.50
CAFFE CREMA	4.90
AMERICANO mit doppeltem Espresso	4.90
ESPRESSO DOPPIO	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	4.60
CAPPUCCINO	5.60
CAPPUCCINO DUNKEL	6.60
FLAT WHITE	6.60
RED CAPPUCCINO mit Rooibos-Espresso (koffeinfrei)	6.00
CAFFE LATTE	5.90
CAFFE LATTE DUNKEL	6.90
CORTADO	5.00
LATTE MACCHIATO	6.00
LATTE MACCHIATO AROMA Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig	6.50

Gerne können Sie die Tuchlaube
Kaffeebohnen bei uns kaufen.

Matcha/Chai

MATCHA CAPPUCCINO Zeremonie Qualität	7.00
MATCHA LATTE Zeremonie Qualität	7.50
MATCHA CHAI LATTE Zeremonie Qualität	8.00
CHAI LATTE	6.00

Eiskalt

CAFFE FREDDO eisgeschakter Doppio mit wenig Zuckersirup	6.50
ICED CHAI LATTE	6.00
LATTE MACCHIATO FREDDO	6.00
LATTE MACCHIATO FREDDO Aroma nach Wahl: Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig	6.50
ICED MATCHA LATTE	7.50
ICED VANILLE MATCHA LATTE	8.00
NEU ICED STRAWBERRY MATCHA LATTE wahlweise mit Mango oder Passionsfrucht	8.50
NEU ICED MOCHA Milch, Espresso, Schoggisauce	7.00

Süßes

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

Tee

Aus dem Teeblatt Aarau

Frischer Tee

TL-TEE frische Minze, Ingwer, Chili, Zitrone, Honig	6.50
HEISSE ZITRONE mit Ingwer und Honig	6.00
FRISCHE MINZE	6.00
FRISCHER INGWER	6.00

Schwarztee

CEYLON KENILWORTH	4.90
DARJEELING MARGARET'S HOPE	4.90

Grüntee

VITAL GREEN TEA Sencha mit Zitronengras, Verveine und Mate	4.90
NEBELTEE reiner Grüntee	4.90

Chai

CHAI MASALA mit Milch	5.00
------------------------------	-------------

Rooibos

PUR	4.90
LEMON	4.90
APFEL ZIMT	4.90

Kräutertee

PFEFFERMINZE MAROKKO	4.90
INGWER-FRESH	
Ingwer, Lemongras, Süssholz, Minze, Zitrone, Pfeffer	4.90
ABENDSONNE	
Melisse, Minze, Brombeerblätter, Zitronengras, Kamille, Lavendel, Rosenblüten, Orangen, Heidelkrautblüten	4.90
VERVEINE MAROKKO	4.90
KAMILLE	4.90

NEU

Früchtetee

OMAS GARTEN Beerige Fruchtmischung mit Hibiskus	4.90
WUNDERBLUME	
Apfelstücke, Weinbeeren, Randenstücke, Orangenschale, Papaya	4.90

Fruchtsäfte

ORANGE, APFEL, ANANAS ODER CRANBERRY

pur oder als Schorle | offen

3 dl **5.00**

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

2 dl **6.50**

Sirupe

Le Sirupier de Berne – *kalt oder heiss!*

BESSER AUS PUNCH Zwetschgen, Traubensaft, Zimt

5.00

HOLUNDERBLÜTEN

5.00

BLÜEMLI Hibiskus-, Orangen-, Malvenblüten, Rosenblätter

5.00

Mineral Offen

TAFELWASSER mit oder ohne Kohlensäure 3 dl **4.50** 5 dl **5.90**

CITRO 3 dl **4.50** 5 dl **5.90**

NBU **KALTE ZITRONE MINZE** mit Kohlensäure 3 dl **5.00** 5 dl **7.00**

Hausgemachtes

INGWERLIMONADE

mit Zitronengras & Limette 3 dl **5.50** 5 dl **7.50**

ROOIBOS HIBISKUS EISTEE 3 dl **5.50** 5 dl **7.50**

NBU **GRÜNTEE MINZE EISTEE** 3 dl **5.50** 5 dl **7.50**

Mineral Flaschen

FRITZ KOLA	3,3 dl	5.80
FRITZ KOLA ohne Zucker	3,3 dl	5.80
RIVELLA rot/blau	3,3 dl	5.50
TONIC Fever Tree	2 dl	5.50
BITTER LEMON Fever Tree	2 dl	5.50
GINGER ALE Fever Tree	2 dl	5.50
GINGER BEER Fever Tree	2 dl	5.50
GAZOSA Arancia Amara, Mandarin, Mirtillo, Limone	3,5 dl	6.00
MATCHA GRAPEFRUIT	3,3 dl	6.50
MATE Sparkling von Chari Tea	3,3 dl	5.50

Bier

Offen

BOXER	5 % vol	3 dl/5 dl	5.50/7.80
--------------	---------	-----------	------------------

SAISONALES BIER		3 dl/5 dl	6.00/8.00
------------------------	--	-----------	------------------

(Unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft)

Flaschen

TUCLAUBE LAGER naturtrüb	4,8 % vol	3,3 dl	6.50
---------------------------------	-----------	--------	-------------

STADTWÄCHTER IRMA Golden Ale	5 % vol	3,3 dl	8.00
-------------------------------------	---------	--------	-------------

KÖHLER-BIER Amber	4,8 % vol	3,3 dl	7.00
--------------------------	-----------	--------	-------------

APPENZELLER IPA	6,9 % vol	3,3 dl	7.50
------------------------	-----------	--------	-------------

APPENZELLER

WEIZENBIER naturtrüb	5,2 % vol	5 dl	8.50
-----------------------------	-----------	------	-------------

Alkoholfrei

CHOPFAB BLEIFREI Pale Ale alkoholfrei		3,3 dl	6.50
--	--	--------	-------------

BIRRA MORETTI ZERO Lager alkoholfrei		3,3 dl	6.50
---	--	--------	-------------

Wein

Schaumwein

PROSECCO TREVISO 1 dl **8.50** Fl. **56.00**

NEU **CHAMPAGNER LALLIER REFLEXION BRUT** Fl. **88.00**

Weisswein 1 dl / 2 dl / 3 dl / 5 dL / Flasche

PARCELA 333

Rioja 2024 | Victor Ausejo | Garnacha Blanca

Frischer mineralischer Garnacha,
knackige Säure und Zitrusnoten

1 dl **9.50** Fl. **61.00**

MAGDENER

AOC Aargau 2024 | Kerner

Unaufdringliches leichtes Muskatbukett,
Aromen von exotische Früchten

1 dl **8.50** Fl. **53.00**

Rosé 1 dl / 2 dl / 3 dl / 5 dL / Flasche

MARIUS ROSE

Südfrankreich 2024 | Syrah, Garnacha

Jung, dynamisch, frisches Pfirischbukett

1 dl **7.50** Fl. **49.00**

Rotwein 1 dl / 2 dl / 3 dl / 5 dL / Flasche

PIQUERAS OLD VINES GARNACHA

Almansa DO 2024 | Garnacha Tintorera

Kräftiger Körper, markante Säure 1 dl **7.00** Fl. **46.00**

DEHESA GAGO

DO Toro 2024 | Tempranillo

Wuchtiger Wein mit fruchtigem Bukett

von Kirschen und Brombeeren 1 dl **8.00** Fl. **52.00**

VALPOLICELLA RIPASSO

Venetien 2022 | Corvina, Corvinone, Rondinella

Leichte Frucht am Gaumen von Johannisbeeren 1 dl **9.50** Fl. **61.00**

Apéro

APEROL SPRITZ		12.50
CAMPARI SPRITZ		12.50
CAMPARI MILANO	Campari, Prosecco, Cranberrysaft	12.50
SARTI LEMON	Sarti Rosa, Bitter Lemon	12.50
SARTI SPRITZ	Sarti Rosa, Prosecco	12.50
MONDORO HUGO SPRITZ		
	Floraler Holunderblütenlikör, Prosecco	12.50
NEGRONI	Gin, Vermouth, Campari	15.00
NEGRONI SBAGLIATO	Prosecco, Vermouth, Campari	14.00
AMERICANO	Vermouth, Campari, Soda	12.00
COLDBREW MARTINI	on Tap 10 % vol	12.50
LILLET VIVE	Lillet, Tonic	12.50
CYNAR SPRITZ	Cynar, Prosecco	12.50
AMALFI	Campari, Bitter Lemon	12.00
HUGO	Holunderblütensirup, Prosecco	11.50
CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA		12.00
GRAND TONIC	Grandmarnier, Tonic	12.00
BICICLETTA	Crodino Rosso, Weisswein	11.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	süß oder sauer	8.50

Alkoholfrei

CRODINO	alkoholfreier Aperitif	1,75 dl	6.00
CRODINO ROSSO	alkoholfreier Aperitif	1,75 dl	6.00
VIRGIN APERO SPRITZ			10.50
HUGOLINA	Holunderblütensirup, Schaumwein alkoholfrei		10.50

Snacks

Mo – Mi 13.30 – 21.30 | Do & Fr 13.30 – 22.00
Sa 11.30 – 22.00 | So 11.30 – 21.00

Portion Hummus mit Fladenbrot

(a, c, g, n)

11.00

Tortilla Chips

Mit Salsa,
Nacho-Crème-Fraîche,
Knobli-Dip (g, m)

14.50

Focaccia to share

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

27.50

Flammkuchen

STRASSBURG (ORIGINAL)

Crème fraîche, Schinkenspeck,
Zwiebeln, Gruyère (a, g)

20.50

AARAU

Crème fraîche, Rüepli, Lauch,
Champignons, Gruyere (a, g)

19.50

ISTANBUL

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

23.50

PARIS

Crème fraîche, Ziegenkäse,
Baumnüsse und Zitronenthymian (a, e, g)

23.50

ROM

Crème fraîche, Basilikum-Pesto, Rohschinken,
getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Rucola (a, e, g)

23.50

NEAPEL

Tomaten-Crème-fraîche, Mozzarella (a, g, l, o)

17.00

*Die Pizza-Variation unseres Flammkuchens kann
auch mit Zutaten nach Wahl bestellt werden.*

*Pro Zutat + 1.50 CHF: Champignons, getrocknete
Tomaten, Oliven, Rucola, Serrano-Rohschinken,
Schinkenspeck, Schinken, Salami*

Suppe

MEETA DHAL

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

19.50

Salat

ab 11.30Uhr

MARKTSALAT MIT FALAFEL & HUMMUS

an Zitronen-Dressing

(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)

21.50

MARKTSALAT LAUBE

mit Avocado, Büffelmozzarella & Ei (c, g)

25.50

SALATBOWLE

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

17.50

Tapas & Snacks

Mo – Mi 13.30 – 21.30 | Do & Fr 13.30 – 22.00

Sa 11.30 – 22.00 | So 11.30 – 21.00

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 🍷

Kichererbsenmus (a, c, g, n)

11.00

POMMES FRITES 🍷🍷

(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)

KLEINE PORTION

9.50

GROSSE PORTION

12.50

APERRO-PLATTE

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

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

49.50

Auch als vegetarische Variante erhältlich

Zmorge

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

NEU **VOLLKORNGIPFELI** (a, c, e, f, g) **2.50**

SCHOGGIGIPFELI BÄCKEREI SCHWEIZER (a, c, g) **3.60**

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

GRIECHISCHES YOGHURT MIT HAUSGEMACHEM GRANOLA

Haferflocken, Mandeln, Baumnüsse,
Cashewnüsse, und Ahornsirup (a, e, g) **8.50**

Auch mit veganem Yoghurt erhältlich

MIT ZWETSCHGENKOMPOTT **+ 1.-**

KLEINES ZMORGE

1 Gipfeli, 1/4 Baguette, Butter, Konfi,
Camembert, Honig, Nutella (a, c, e, f, g) **10.50**

plus Portion Käse **+ 6.50**

plus Portion Aufschnitt **+ 6.50**

Mo - Fr 8 - 11 Uhr | Sa: 8 - 13.30 Uhr | So 9 - 13.30 Uhr

Süßes

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

Sonntags Zmorge Buffet

Zmorge-Buffet à discrétion

Sonntag 9 – 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, Konfitüre, Honig,
Nutella, Butter, Fruchtsaft,

+ 1 Kaffee, Tee oder Prosecco (a, c, f, g)

CHF 36.–/ Person

bis 12 Jahre, CHF 2.– pro Lebensjahr

Sommerpause vom 5. Juli – 9. August

Gerne
reservieren
wir Ihnen
einen
Tisch.

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	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwarzwälder Schinkenspeck	Deutschland
Aufschnitt	Schweiz
Jamon Serrano	Spanien
Chorizo	Spanien
Hühnereier	Schweiz
Queso Manchego	Spanien
Cheddar Cheese	Schweiz
Backwaren	Schweiz

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>