

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	4.40
ESPRESSO PALERMO 50% Robusta, 50% Arabica	4.40
CAFFE CREMA	4.90
AMERICANO	4.90
ESPRESSO DOPPIO	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	4.60
CAPPUCCINO	5.50
CAPPUCCINO DUNKEL	6.50
FLAT WHITE	6.50
RED CAPPUCCINO mit Rooibos-Espresso (koffeinfrei)	5.90
CAFFE LATTE	5.80
CAFFE LATTE DUNKEL	6.80
CORTADO	5.00
LATTE MACCHIATO	6.00
LATTE MACCHIATO AROMA Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig	7.00

Matcha/Chai

NEU MATCHACCINO 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
NEU ICED MATCHA LATTE	7.50
ICED VANILLE MATCHA LATTE	8.00
FRAPPUCCINO	
Aroma nach Wahl: Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig, Amaretto	7.00
MILCHSHAKE	
Aroma nach Wahl: Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig, Amaretto	5.20

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

Schwarztee

CEYLON KENILWORTH	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, Süsshholz, Pfefferminz, Zitrone, Pfeffer **4.90**

ABENDSONNE

Melisse, Minze, Brombeerblätter, Zitronengras,
Kamille, Lavendel, Rosenblüten, Orangen, Heidelkrautblüten **4.90**

VERVEINE MAROKKO **4.90**

Früchtetee

OMAS GARTEN beerige Fruchtmischung mit Hibiskus **4.90**

WUNDERBLUME

Apfelstücke, Weinbeeren, Randenstücke Orangenschale, Papaya **4.90**

Süßes

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

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

Fruchtsäfte

ORANGE, APFEL, ANANAS ODER CRANBERRY

pur oder als Schorle | offen

3 dl **5.00**

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

INGWERLIMONADE *hausgemacht*

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

EISTEE *hausgemacht*

mit Rooibos Lemon & Hibiskus 3 dl **5.50** 5 dl **7.50**

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

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

Bier

Offen

BOXER 5 % vol 3 dl/5 dl **5.40/7.70**

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

(Das Personal gibt gerne Auskunft)

Flaschen

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

STADTWÄCHTER

IRMA Golden Ale 5 % vol 3,3 dl **7.50**

KÖHLER-BIER Amber 4,8 % vol 3,3 dl **6.50**

COSMOS NEIPA New England IPA 6,2 % vol 3,3 dl **8.50**

APPENZELLER

WEIZENBIER naturtrüb 5,2 % vol 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**

Wein

Schaumwein

PROSECCO CINZANO

1 dl **8.00**

Fl. **50.00**

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

MATRAKETA BLANC

Priorat 2023 | Garnacha Blanca

Frisch, mineralisch, Steinobstnoten, Zitrusnoten, weisse Blüten, reichhaltig und cremig

1 dl **9.00**

Fl. **59.00**

MAGDENER

AOC Aargau 2022 | Kerner

Unaufdringliches leichtes Muskatbukett,
Aromen von exotische Früchten

1 dl **8.50**

Fl. **53.00**

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

PIQUERAS OLD VINES GARNACHA

Almansa DO 2020 | Garnacha Tintorera

Kräftiger Körper, markante Säure, feines Tannin

1 dl **6.50**

Fl. **42.50**

DEHESA GAGO

DO Toro 2021 | Tempranillo

Wuchtiger wein mit Fruchtigem Bukett
von kirschen und brombeeren

1 dl **7.50**

Fl. **48.50**



VALPOLICELLA RIPASSO

Venetien 2019 | Corvina | Corvinone, Rondinella

1 dl **9.00**

Fl. **59.00**

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

CHATEAU LA MASCARONNE

Provence 2023 | Garnacha, Cinsault Syrah

Reichhaltig, Bukett nach reifen Himbeeren,

Pfirsich und feine Mineralität

1 dl **8.50**

Fl. **56.00**

Apéro

APEROL SPRITZ 12.50

CAMPARI SPRITZ 12.50

CAMPARI MILANO Campari, Prosecco, Cranberrysaft 12.50

NEGRONI Gin, Vermouth, Campari 15.00

SARTI LEMON Sarti Rosa, Bitter Lemon 12.50

SARTI SPRITZ Sarti Rosa, Prosecco 12.50

NEBU **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 11.00

GRAND TONIC Grandmarnier, Tonic 11.00

BICICLETTA Crodino Rosso, Weisswein 11.00

GESPRITZTER WEISSWEIN süss oder sauer 8.50

CRODINO alkoholfreier Aperitif 1,75 dl 6.00

NEBU **CRODINO ROSSO** alkoholfreier Aperitif 1,75 dl 6.00

VIRGIN APERO SPRITZ 10.50

JSOTTA TONIC Jsotta Bianco Senza, Tonic 10.50

Snacks

Mo – Fr 13.30 – 22.00
Sa 11.30 – 22.00 | So 11.30 – 21.30

Portion Hummus mit Fladenbrot

(a,c,g,n)

11.00

Tortilla Chips

Mit roter Sauce, Jalapeño
Nacho-Crème-Fraîche,
Knobli-Dip (g,m)

14.50

Flammkuchen

*Unsere Flammkuchen servieren wir tagsüber
von Mo – Sa 11.30 – 22.00 | So 11.30 – 20.30*

STRASSBURG (ORIGINAL)

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

19.50

AARAU 🍀

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

18.50

PARIS 🍀

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

21.50

ROM

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

21.50

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, Kokosmilch und
grünes Curry (l)

18.50

Salat

ab 11.30Uhr

MARKTSALAT MIT FALAFEL & HUMMUS

an Zitronen-Dressing

(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)

20.50

SALATBOWLE

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

17.50

Tapas & Snacks

Mo – FR 13.30 – 22.00, Sa 11.30 – 22.00, So 11.30 – 21.30

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 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

HAUSGEMACHTE

BELGISCHE 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, hausgemachte belgische Pommes, marinierte grüne Oliven, Pimientos de Queso, Rauchmandeln

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

49.50

Auch als vegetarische Variante erhältlich

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, Toast, Konfitüre, Honig
Nutella, Butter, Fruchtsaft,

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

CHF 36.–/ Persony

bis 12 Jahre, CHF 2.– pro Lebensjahr

Sommerpause vom 6. Juli – 10. August

Gerne
reservieren
wir Ihnen
einen
Tisch.

Zmorge

BUTTERGIPFELI (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, 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

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