

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.



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

KAFFEE

(alle Milchgetränke auch mit laktosefreier oder Sojamilch erhältlich) + 0,20

| | |
|--|------|
| 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 | |

ALLE MILCHKAFFEES WERDEN VON HAND GESCHÄUMT

HEISSMACHER

| | |
|---|------|
| RUM PUNSCH | 8.50 |
| HEISSI SCHOGGI MIT RUM | 7.50 |
| KAFI AMARETTO ODER BAILEYS <i>mit Rahmhaube</i> | 9.50 |
| KAFI LUZ | 7.50 |
| IRISH COFFEE | 9.50 |
| CARAJILLO ESPRESSO, BRANDY | 7.50 |
| CORETTO GRAPPA | 7.50 |

Tee

FRISCHER TEE

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

FRISCHES ZITRONENGRAS, INGWER, ZITRONENTHYMIAN 6.00

NEU HEISSE ZITRONE MIT INGWER UND HONIG 6.00

SCHWARZTEE

CEYLON KENILWORTH 4.20

CHAI

CHAI MASALA TEE MIT MILCH 5.00

GRÜNTEE

NEBELTEE REINER GRÜNTEE 4.20

ROOIBOS

ROOIBOS 4.20

ROOIBOS LEMON 4.20

ROOIBOS APFEL-ZIMT 4.20

KRÄUTERTEE

FRISCHE MINZE 5.00

PFEFFERMINZE MAROKKO 4.20

INGWER-FRESH TEE: INGWER, LEMONGRAS, SÜSSHOLZ,
PFEFFERMINZ, ZITRONE, PFEFFER 4.20

VERVEINE MAROKKO 4.20

FRÜCHTETEE

ENGELSTANZ 4.20

NEU HERBST-ENERGIE: GUARANA, MATE, FRÜCHTEN 4.20

WUNDERBLUME: APFELSTÜCKE, WEINBEEREN, RANDENSTÜCKE,
ORANGENSCHALE, PAPAYA 4.20

Milch

| | |
|--|------|
| MARTAS GOURMET SCHOGGI | 5.00 |
| 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 |

MINERAL FLASCHEN

| | | |
|--|---------|------|
| COLA ZERO | 3,3 DL | 5.00 |
| RIVELLA ROT / BLAU | 3,3 DL | 5.00 |
| TONIC THOMAS HENRY | 2 DL | 5.00 |
| SKVADER COLD BREW COFFEE UND TONIC | 2 DL | 5.00 |
| BITTER LEMON GENTS | 2 DL | 5.00 |
| GINGER ALE GENTS | 2 DL | 5.00 |
| SPICY GINGER THOMAS HENRY GINGER BEER | 2 DL | 5.00 |
| GAZOSA ARANCIA AMARA, MANDARIN, MIRTILO, LIMONE | 3,5 DL | 5.50 |
| PEPITA GRAPEFRUIT | 3,3 DL | 5.00 |
| LEMONAIDE BIO-BLUTORANGEN-LIMONADE | 3,3 DL | 5.00 |
| 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 |

NEW

MINERAL OFFEN

| | | |
|---------------------------------------|------|--------|
| | 3 DL | 5 DL |
| hausgemachte INGWERLIMONADE | 5.00 | 7.00 |
| MIT ZITRONENGRAS & LIMETTE | | |
| hausgemachter EISTEE | 5.00 | 7.00 |
| MIT ROOIBOS LEMON & HIBISKUS | | |
| TAFELWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE | 4.00 | 5.50 |
| COCA COLA | 4.00 | 5.50 |
| CITRO | 4.00 | 5.50 |
| ERDBEERSIRUP FÜR KINDER | 1 DL | GRATIS |

Fruchtsäfte

| | | |
|------------------------------|------|------|
| FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT | 2 DL | 5.50 |
| 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 |

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 |

BIER

AMBOSS

AMBOSS SPEZIAL OFFEN 5,2% 3 DL / 5 DL 4.80 / 7.00

AMBOSS AMBER AMBERGOLD 5,0% 3 DL 6.00

AMBOSS WEIZEN WEIZENBIER 5,0% 5 DL 8.00

HELL

BAR KRACHER LUSTIG LAGER 4,7% 3.3 DL 6.00

STELLA ARTOIS BELG. PILSENER 5,0% 3.3 DL 6.00

BERNSTEIN & DUNKEL

SOO ECHT GOLDEN ALE 5% 3.3 DL 6.00

LEFFE BRUNE TIEFROTES BELG. BIER 6,5% 3.3 DL 6.50

IPA

BRAUHUUS 531 IPA IPA 6% 3.3 DL 7.50

SOO MAGISCH SESSION IPA 3,8% 3.3 DL 7.50

ALKOHOLFREI

APPENZELER SONNENWENDIG ALKOHOLFREI 3.3 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 CORRIENTE DOCA RIOJA 2015 | 6.50 | 42.50 |

TEMPRANILLO, GRACIANO, GARNACHA

* WARMER, FRUCHTSÜSSER RIOJA, AUSGEBAUT IN ZWEI VERSCHIEDENEN BARRIQUES *

| | | |
|---------------------------|------|-------|
| DEHESA GAGO DO TORO 2016, | 6.50 | 42.50 |
|---------------------------|------|-------|

TEMPRANILLO

* WUCHTIGER WEIN MIT FRUCHTIGEM BUKETT VON KIRSCHEN UND BROMBEEREN*

| | | |
|--|------|-------|
| RIPASSO VALOPLICELLA VALPOLICELLA DOC 2015 | 7.50 | 48.50 |
|--|------|-------|

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

* KRÄFTIGER BEERIGER WEIN MIT EINER PRISE AMARONE *

| | | |
|---|------|-------|
| BARBERA LA ZERBA COLLI TORTONESI DOC 2015 | 7.50 | 48.50 |
|---|------|-------|

BARBERA

* FRUCHTIGER, GEHALTVOLLER WEIN MIT SÜSSE UND STRUKTUR*

Weisswein & Rosé

| | 1 DL | FLASCHE |
|-----------------------------|------|---------|
| FUENTE ELVIRA RUEDA DO 2017 | 6.50 | 42.50 |

VERDEJO

* FRISCHER UND BLUMIGER VERDEJO MIT KRÄFTIGER, ANGENEHMER STRUKTUR *

| | | |
|------------------------------|------|-------|
| ARNEIS ROERO CANALE DOC 2017 | 6.50 | 42.50 |
|------------------------------|------|-------|

ARNEIS

* WEISSWEIN AUS DEM PIEMONT VOLLER SPANNUNG UND ELEGANZ, MIT BLUMIGER NOTE *

| | | |
|---|------|-------|
| SABLET ROSÉ CÔTES DE RHÔNE VILLAGES AC 2016 | 6.50 | 42.50 |
|---|------|-------|

CINSAULT

* ERFRISCHENDER ROSÉ, FRUCHTIG UND LEBENDIG *

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 |

Snacks zum Apéro

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

PORTION HUMMUS MIT FLADENBROT 🌿

(A,G) 8.50

TORTILLA CHIPS 🌿

MIT ROTER SAUCE, JALAPENOS-CREME FRAICHE
 KNOBLI-DIP (g)
 9.50

GRAPPA

| | | | |
|-------------------------|------|-----------|-------|
| LA MIA MERLOT-MARZEMINO | 4 CL | 40 VOL. % | 10.00 |
| LA MIA PINOT-CHARDONNAY | 4 CL | 40 VOL. % | 10.00 |

BRANDY

| | | | |
|----------------|------|-----------|-------|
| CARLOS PRIMERO | 4 CL | 40 VOL. % | 12.00 |
|----------------|------|-----------|-------|

LIQUEURS

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



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 – 22.00, SO 11.30 – 20.30

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

Suppen *hausgemacht ab 11.30*

| | |
|---|--------------|
| TOM KHA GAI | 18.50 |
| POULET, GEMÜSE UND KOKOSMILCH (b, l) | |
| MEETA DHAL | 15.50 |
| ROTE LINSEN, GEMÜSE, KOKOSMILCH UND GRÜNES CURRY (l) | |

Salat *ab 11.30*

| | |
|--|--------------|
| MARKTSALAT | 19.50 |
| MIT FALAFEL UND HUMMUS (l) | |
| SALATBOWLE | 15.50 |
| MIT GRÜNEM SALAT, GETR. TOMATEN, KERNEN, KÄSESPÄNEN UND OLIVEN (g, o) | |

SANDWICHS

| | |
|--|---------------------|
| SANDWICH KLEIN / GROSS (a, c, g) | 5.00 / 9.00 |
| SALAMI / SCHINKEN / FLEISCHKÄSE CAMEMBERT / GRUYERE | |
| ROHSCHINKEN / LACHS (d) | 5.50 / 10.00 |
| <i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM KLEINEN SANDWICH | + 1.00 |
| <i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM GROSSEN SANDWICH | + 2.00 |

Süsses

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



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

TAPAS

| | |
|--|------|
| MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO | 7.50 |
| TORTILLA DE PATATAS SPANISCHE OMELETTE MIT KARTOFFELN (c, g) | 7.50 |
| PATATAS BRAVAS FRITTIERTE KARTOFFELN, CHILIÖL UND ALLIOLI (a, c, g, m) | 8.50 |
| HUEVOS A LA FLAMENCA | |
| SPANISCHES GEMÜSETÖPFCHEN MIT OFENGEGARTEM EI (a, c) | 9.50 |
| QUESO MANCHEGO GEREIFTER SCHAFSMILCHKÄSE (a, g) | 7.50 |
| PIMIENTOS DE QUESO GEFÜLLTE PIKANTE PEPERONI MIT FRISCHKÄSE (g) | 7.50 |
| JAMÓN SERRANO SPANISCHER ROHSCHINKEN (a) | 7.50 |
| ALBÓNDIGAS EN SALSA DE TOMATE | |
| 4 FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE (a, o) | 7.50 |
| CROQUETAS DE JAMÓN <i>hausgemacht</i> | |
| 3 PANIERTE BECHAMEL-KROKETTEN MIT SERRANOSCHINKEN (a, c, g) | 9.50 |

PLATOS

| | |
|--|-------|
| GEMISCHTE TAPASPLATTE | |
| CROQUETAS DE JAMÓN, TORTILLA, JAMÓN SERRANO, MANCHEGO, 4 MONTADITOS UND SALZMANDELN (a, c, e, g) | 35.50 |
| PLATO IBÉRICO | |
| PLÄTTLI MIT JAMÓN SERRANO, CHORIZO & MANCHEGO (a, g) | 18.50 |
| ALBÓNDIGAS CON TORTILLA | |
| FLEISCHBÄLLCHEN IN SHERRY-TOMATENSAUCE | |
| SERVIERT MIT TORTILLA (a, c, o) | 17.50 |



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 KAFFE, TEE ODER CÜPLI PROSECCO) | 30.00 |
| FÜR KINDER BIS 12 JAHRE (1 GETRÄNK) | 13.00 |

*Gerne reservieren wir
Ihnen einen Tisch.*

ZMORGE

BUTTERGIPFELI (a, c, g) **1.80**

SCHOGGIWEGGE (a, l) **2.00**

GRIECHISCHES YOGHURT MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA **7.50**
(DINKEL-FLOCKEN, NÜSSE, SONNENBLUMENKERNE,
GETROCKNETEN FRÜCHTE, AHORNSIRUP) (a, e, g)

GRIECHISCHES YOGHURT

MIT ZWETSCHGENKOPF UND GRANOLA (a, g, e) **8.00**

JOHNNY'S HANDWERKER-ZMORGE **8.00**
FLEISCHKÄSESANDWICH UND CAFFE CREMA (a, c, g)

KLEINES ZMORGE (MO-FR 8-11 UHR, SA 8-12 UHR) **12.50**
1 GIPFELI, BAGUETTE, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI,
CAMEMBERT, HONIG, NUTELLA, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, g)

Zmorgeteller (nur am Samstag von 9-11.30 Uhr)

NORD **19.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG,
NUTELLA, LACHS, FRUCHT, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, d, e, g)

SÜD **17.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG,
FRUCHT, NUTELLA, SCHINKEN, SALAMI, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, g)

WEST **17.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI,
HONIG, FRUCHT, NUTELLA, KÄSE, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, g)

4 HIMMELSRICHTUNGEN **24.50**
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG,
NUTELLA, LACHS, KÄSE, AUFSCHNITT, FRUCHT, 1 KAFFEE ODER TEE
(a, c, d, e, g)

ALLERGENINFORMATIONEN

| | |
|---|-------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide |
| b | Krebstiere |
| c | Eier |
| e | Erdnuss |
| f | Soja |
| g | Milch oder Laktose |
| h | Schalenfrüchte |
| 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 |
| SALAMETTI | SCHWEIZ |

Fisch

| | |
|-----------|----------|
| RAUHLACHS | NORWEGEN |
| CREVETTEN | DÄNEMARK |

Eier

| | |
|------------|---------|
| HÜHNEREIER | SCHWEIZ |
|------------|---------|

Käse

| | |
|----------------|---------|
| QUESO MANCHEGO | SPANIEN |
| CHEDDAR CHEESE | SCHWEIZ |