

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	4.30
ESPRESSO PALERMO 50% Robusta, 50% Arabica	4.30
CAFFE CREMA	4.50
AMERICANO	4.50
ESPRESSO DOPPIO	5.80
ESPRESSO MACCHIATO	4.60
CAPPUCCINO	5.30
CAPPUCCINO DUNKEL	6.30
FLAT WHITE	6.30
RED CAPPUCCINO MIT ROOIBOS-ESPRESSO (KOFFEINFREI)	5.80
CAFFE LATTE	5.60
CAFFE LATTE DUNKEL	6.60
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 laktosefreier oder Hafermilch (+0.20)
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	5.60
FRAPPUCCINO AROMA NACH WAHL: CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG, AMARETTO	6.60
MILCHSHAKE AROMA NACH WAHL: CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG, AMARETTO	5.00

TEE

FRISCHER TEE

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

HEISSE ZITRONE MIT INGWER UND HONIG 6.00

FRISCHE MINZE 5.00

SCHWARZTEE

DARJEELING MARGARET'S HOPE MILDER, ZART BLUMIGER TEE 4.50

CEYLON KENILWORTH 4.50

CHAI

CHAI MASALA TEE MIT MILCH 5.00

CHAI LATTE 6.00

GRÜNTEE

VITAL GREEN TEA SENCHA MIT ZITRONENGRAS, VERVEINE UND MATE 4.50

NEBELTEE REINER GRÜNTEE 4.50

ROOIBOS

ROOIBOS LEMON 4.50

ROOIBOS APFEL ZIMT 4.50

KRÄUTERTEE

PFEFFERMINZE MAROKKO 4.50

INGWER-FRESH TEE: INGWER, LEMONGRAS, SÜSSHOLZ,
PFEFFERMINZ, ZITRONE, PFEFFER 4.50

ABENDSONNE: MELISSE, MINZE, BROMBEERBLÄTTER,
ZITRONENGRAS, KAMILLE, LAVENDEL,
ROSENBLÜTEN, ORANGEN, HEIDELKRAUTBLÜTEN 4.50

VERVEINE MAROKKO 4.50

FRÜCHTETEE

OMAS GARTEN BEERIGE FRUCHTMISCHUNG MIT HIBISKUS 4.50

WUNDERBLUME: APFELSTÜCKE, WEINBEEREN, RANDENSTÜCKE,
ORANGENSCHALE, PAPAYA 4.50

Milch

MARTAS GOURMET SCHOGGI 5.00

HEISS / KALTI OVO / SCHOGGI 4.50

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 5.30

FRITZ KOLA OHNE ZUCKER 3,3 DL 5.30

RIVELLA ROT / BLAU 3,3 DL 5.30

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

LÄGERE FASSBRAUSE LIMONADE AUS MALZ UND KRÄUTERN 3,3 DL 5.50

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

PEPITA GRAPEFRUIT 3,3 DL 5.30

MATE SPARKLING VON CHARI TEA 3,3 DL 5.30

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>	5.00	7.00
MIT ZITRONENGRAS & LIMETTE		
EISTEE <i>hausgemacht</i>	5.00	7.00
MIT ROOIBOS LEMON & HIBISKUS		
TAFELWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	4.00	5.50
CITRO	4.00	5.50
SIRUP FÜR KINDER	1 DL	GRATIS

Fruchtsäfte

FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT	2 DL	6.00
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
HOLUNDERBLÜTE	4.50
BLÜEMLI HIBISKUS-, LINDEN-, ORANGEN-, MALVEN-BLÜTEN, ROSENBLÄTTER	4.50

BIER

OFFEN

BOXER OFFEN 5,0% 3 DL / 5 DL 5.00 / 7.20

NEU

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

NEU

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

NEU

COSMOS OAK WOOD RED ALE 7 % 3.3 DL 8.50

BFM LA SALAMANDRE

BELG. WEIZENBIER 5,5% 3.3 DL 7.50

APPENZELER WEIZENBIER

NATURTRÜB WEIZENBIER 5,2% 5 DL 8.00

APPENZELER GINGER BEER 2,4% 3.3 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	7.00	45.00

Rotwein

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

	1 DL	FLASCHE
PIQUERAS OLD VINES GARNACHA ALMANSA DO 2019	6.50	42.50

GARNACHA TINTORERA

* KRÄFTIGER KÖRPER, MARKANTE SÄURE, FEINES TANNIN *

DEHESA GAGO DO TORO 2021	7.00	45.50
--------------------------	------	-------

TEMPRANILLO

* WUCHTIGER WEIN MIT FRUCHTIGEM BUKETT
VON KIRSCHEN UND BROMBEEREN*

ALVES VIEIRA TINTO ALENTEJANO IGP 2021	7.50	48.50
--	------	-------

ALICANTE BOUSCHET, TRINCADEIRA, CASTELAO

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

RIPASSO VALPOLICELLA VALPOLICELLA DOC 2018	8.50	53.50
--	------	-------

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	7.50	48.50

VERDEJO

* FRISCHER UND BLUMIGER VERDEJO MIT KRÄFTIGER, ANGENEHMER STRUKTUR *

PETITE ARVINE VALAIS AOC 2022	8.50	53.50
-------------------------------	------	-------

PETITE ARVINE

EXOTISCHE FRÜCHTE, STRAFFE SÄURE UND LEICHT SALZIGER NACHGESCHMACK

Rosé

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

NEU ALVES VIEIRA ROSÉ ALENTEJANO IGP 2021	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
AMALFI CAMPARI, BITTER LEMON	11.00
CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA	9.50
NEU 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)

9.50

Tortilla Chips 🌿

MIT ROTER SAUCE,
NACHO-CREME FRAICHE

KNOBLI-DIP (g,m)

12.50

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) 18.00

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

AARAU 18.00

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

NEU

FLORENZ 22.50

CREME FRAICHE, COEUR DE BOEUF TOMATEN,
BÜFFELMOZZARELLA, GEBACKENE AUBERGINEN
UND ZITRONENÖL (a, g)

PARIS 20.50

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

ROM 20.50

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

NEAPEL 16.00

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


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

Suppen

(AB 11.30)

TOM KHA GAI 21.50

POULET, MAISKÖLBCHEN, KAROTTEN, SCHLANGENBOHNEN,
PEPERONI, THAI-AUBERGINEN UND KOKOSMILCH (b, l)

MEETA DHAL   17.50

ROTE LINSEN, GEMÜSE, KOKOSMILCH UND GRÜNES CURRY (l)


Salat

(AB 11.30)

MARKTSALAT MIT FALAFEL & HUMMUS   19.50

(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)

AN ZITRONEN-DRESSING

SALATBOWLE  15.50

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) 9.50

MARINIERTE GRÜNE OLIVEN 🌿 (o) 6.50

MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO 🌿 9.50

TORTILLA DE PATATAS 🌿 SPANISCHE OMELETTE MIT KARTOFFELN (c, g) 7.50

PATATAS BRAVAS 🌿
FRITTIERTE KARTOFFELN, CHILIÖL UND ALLIOLI (a, c, g, m) 8.50

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

PIMIENTOS DE PADRON 🌿🌿 7.50

JAMÓN SERRANO SPANISCHER ROHSCHINKEN (a) 7.50

HUMMUS MIT FLADENBROT 🌿
KICHERERBSENMUS (a, c, g, n) 9.50

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

KLEINE PORTION 7.50

GROSSE PORTION 9.50

APERIO PLATTE 44.50

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

(Das Angebot wird laufend angepasst)

Verschiedene Käse zum selber schneiden, Salami, Schinken, Rohschinken, hausgemachter Fleischkäse, Rührei, Holzofenbrot, Zopf, Vollkorn-Baquette, Mini-Gipfeli, Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Wasser, Fruchtsaft, ein Kaffee oder Tee (a, c, f, g)

CHF 30.–

SIDES

(nur mit Zmorge-Buffer)

Hummus (n)

CHF 4.50

*Granola mit griechischem Yoghurt
/ mit Zwetschgenkompot (a, e, g)*

CHF 4.50 / 5.50

*Gerne reservieren wir
Ihnen einen Tisch.*

ZMORGE

BUTTERGIPFELI (a, c, e, f, g) **2.00**

SCHOGGIWEGGE (a, c, e, f, g, n) **2.20**

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)

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, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, f, g)

12.50

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