

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 <i>Hausmischung</i> 100% Arabica	4.20
ESPRESSO PALERMO 50% Robusta, 50% Arabica	4.20
RISTRETTO	4.20
CAFFE CREMA	4.40
AMERICANO	4.40
ESPRESSO DOPPIO	5.50
ESPRESSO MACCHIATO	4.40
CAPPUCCINO	5.20
CAPPUCCINO DUNKEL	6.20
FLAT WHITE	5.90
RED CAPPUCCINO MIT ROOIBOS-ESPRESSO (KOFFEINFREI)	5.70
CAFFE LATTE	5.50
CAFFE LATTE DUNKEL	6.50
CAFFE CORTADO	4.90
LATTE MACCHIATO	5.60
LATTE MACCHIATO AROMA	6.60

AMARETTO, 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 EISGESHAKTER 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	6.00
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

CEYLON KENILWORTH 4.20

CHAI

CHAI MASALA TEE MIT MILCH 5.00

CHAI LATTE 6.00

GRÜNTEE

NEBELTEE REINER GRÜNTEE 4.20

GENMAICHA GRÜNTEE MIT GERÖSTETEM REIS 4.20

ROOIBOS

ROOIBOS 4.20

ROOIBOS LEMON 4.20

KRÄUTERTEE

PFEFFERMINZE MAROKKO 4.20

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

VERVEINE MAROKKO 4.20

FRÜCHTETEE

HERBST-ENERGIE: GUARANA, MATE, FRÜCHTE 4.20

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

Milch

MARTAS GOURMET SCHOGGI	5.00
HEISS / KALTI OVO / SCHOGGI	4.50
KINDER OVO / SCHOGGI	4.00
HEISS GESCHÄUMTE MILCH MIT AROMA	5.20
AMARETTO, CARAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	

MINERAL FLASCHEN

FRITZ KOLA	3,3 DL	5.00
FRITZ KOLA OHNE ZUCKER	3,3 DL	5.00
RIVELLA ROT / BLAU	3,3 DL	5.00
TONIC FEVER TREE	2 DL	5.00
LÄGERE FASSBRAUSE LIMONADE AUS MALZ UND KRÄUTERN	3,3 DL	5.50
BITTER LEMON FEVER TREE	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, MIRTILLO, LIMONE	3,5 DL	6.00
PEPITA GRAPEFRUIT	3,3 DL	5.00
MATE SPARKLING VON CHARI TEA	3,3 DL	5.00
CHINOTTO SAN PELEGRINO	2 DL	4.50
SAN BITTER	0,95 DL	4.00

SÜSSES

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

MINERAL 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	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
HOLUNDERBLÜTE	4.50
BLÜEMLI HIBISKUS-, LINDEN-, ORANGEN-, MALVEN-BLÜTEN, ROSENBLÄTTER	4.50

BIER

OFFEN

AMBOSS SPEZIAL OFFEN	5,2%	3 DL / 5 DL	4.80 / 7.00
AMBOSS AMBER OFFEN	5,0%	3 DL / 5 DL	5.30 / 7.50

FLASCHEN

TUCHLAUBE LAGER NATURTRÜB	4,8%	3.3 DL	6.00
KÖHLER-BIER AMBER	4,8%	3.3 DL	6.50
BFM LA SALAMANDRE BELG. WEIZENBIER	5,5%	3.3 DL	7.50
AMBOSS WEIZEN WEIZENBIER	5,0%	5 DL	8.00
BFM DJÉRONIMO WHITE IPA	5,3%	3.3 DL	7.50
BREWDOG PUNK IPA	5,6%	3.3 DL	7.50

ALKOHOLFREI

LOLA IPA ALKOHOLFREI		3.3 DL	5.00
-----------------------------	--	--------	------

GINGER & CIDER

APPENZELLER GINGER BEER	2,4%	3.3 DL	8.00
MÖHL JUICY APPLE CIDER	4,5%	3.3 DL	7.50

Schaumwein

	1 DL	FLASCHE
PROSECCO CINZANO	7.00	45.00

Rotwein

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

DEHESA GAGO DO TORO 2018 (SPANIEN)	6.50	42.50
---	------	-------

TEMPRANILLO

* WUCHTIGER WEIN MIT FRUCHTIGEM BUKETT
VON KIRSCHEN UND BROMBEEREN *

LINDES DE REMELLURI RIOJA DOCA 2015 (SPANIEN)	7.50	48.50
--	------	-------

TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO

* VOLUMINÖS & KRÄFTIG, SEIDIG & AROMATISCH, FRUCHTBETONT *

RIPASSO VALPOLICELLA VALPOLICELLA DOC 2016 (ITALIEN)	7.50	48.50
---	------	-------

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

* AUSGEWOGEN, WARM, WÜRZIG UND MIT REIFEN FRUCHTNOTEN *

QUINTA DA ESTEVEIRA DOURO DOC 2014 (PORTUGAL)	7.50	48.50
--	------	-------

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

* AUSGEWOGEN, WARM, WÜRZIG UND MIT REIFEN FRUCHTNOTEN *

Weisswein

	1 DL	FLASCHE
FUENTE ELVIRA RUEDA DO 2018 (SPANIEN)	6.50	42.50

VERDEJO

* FRISCHER UND BLUMIGER VERDEJO MIT KRÄFTIGER,
ANGENEHMER STRUKTUR *

PETITE ARVINE VALAIS AOC 2018 (SCHWEIZ)	7.50	48.50
--	------	-------

PETITE ARVINE

* EXOTISCHER FRÜCHTE, STRAFFE SÄURE UND LEICHT
SALZIGER NACHGESCHMACK *

Apéro

APEROL SPRITZ	10.50
CAMPARI MILANO CAMPARI, PROSECCO, CRANBERRYSAFT	10.50
CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA	9.00
AMERICANO CAMPARI, VERMOUTH, SODA	10.00
LILLET VIVE MIT TONIC	9.00
CYNAR GINGER ALE	9.00
AVERNA CITRO	9.00
AMALFI CAMPARI, BITTER LEMON	9.50
GRAND MARNIER GINGER ALE	9.50
HUGO HOLUNDERBLÜTENSIRUP & PROSECCO	9.50
BICICLETTA SANBITTER, WEISSWEIN	9.00
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER	7.50

SNACKS

Portion Hummus mit Fladenbrot 🌿

(A,C,G,N)

8.50

Tortilla Chips 🌿

MIT ROTER SAUCE,
JALAPENOS-CREME FRAICHE

KNOBLI-DIP (g)

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) 17.50

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

AARAU 17.50

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

NEU

FLORENZ 21.00

CREME FRAICHE, BÜFFELMOZZARELLA,
COEURE DE BOEUF TOMATEN, GERÖSTETE AUBERGINEN,
BASILIKUM PASTE UND ZITRONENÖL (a, g)

PARIS 19.50

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

ROM 19.50

CREME FRAICHE, BASILIKUM-PESTO, ROHSCHINKEN,
GETROCKNETE TOMATEN, ZWIEBELN, RUCOLA (a, e, 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/ SERRANO ROHSCHINKEN,
SCHINKENSPECK, CHAMPIGNON, OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN, RUCOLA**

Salat

(AB 13.30)

MEDITERRANER SOMMERTELLER 23.50

MIT TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, JAMON SERRANO,
OLIVEN, BASILIKUM-PASTE AN SHERRY-DRESSING (a)

MARKTSALAT MIT FALAFEL & HUMMUS   19.50

AN ZITRONEN-DRESSING (l)

SALATBOWLE  15.50

MIT GRÜNEM SALAT, GETR. TOMATEN, CHAMPIGNONS,
KERNEN, KÄSESPÄNEN UND OLIVEN (g, o)



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

TAPAS & SNACKS

- NEU** KRÄUTERMANDELN MIT GRÜNEN OLIVEN  (e) 6.50
- NEU** SHERRY ZWIEBELN MIT ROSINEN  (o) 8.50
- NEU** MONTADITOS MIT GEFÜLLTEM SPITZPARIKA 
MIT ZIEGENKÄSE GRATINIERT (2 STÜCK) (a, c, g) 8.50
- 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
- JAMÓN SERRANO SPANISCHER ROHSCHINKEN (a) 7.50
- HUMMUS MIT FLADENBROT 
KICHERERBSENMUS (a, c, g, n) 8.50
- HAUSGEMACHTE BELGISCHE POMMES FRITES (l)  8.50
- APERIO PLATTE  39.50
SPANISCHE TORTILLA, HUMMUS MIT FLADENBROT, 4 STÜCK MONTADITOS,
ORIGINAL BELGISCHE POMMES MIT ALIOLI-SAUCE, KRÄUTERMANDELN
MIT GRÜNEN OLIVEN, SHERRY ZWIEBELN MIT ROSINEN (a,c,e,g,m,n,o)

ZMORGE

BUTTERGIPFELI (a, c, g, h, n) 1.80

SCHOGGIWEGGE (a, l) 2.00

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

GRIECHISCHES YOGHURT MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA 7.50

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

GRIECHISCHES YOGHURT

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

KLEINES ZMORGE (MO – FR: 8 – 11 UHR, SA: 8 – 13.30, SO: 10 – 13.30 UHR) 12.50

1 GIPFELI, BAGUETTE, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI,
CAMEMBERT, HONIG, NUTELLA, 1 KAFFEE ODER TEE (a, c, e, g)

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

Fisch

RAUHLACHS	NORWEGEN
CREVETTEN	DÄNEMARK

Eier

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

Käse

QUESO MANCHEGO	SPANIEN
CHEDDAR CHEESE	SCHWEIZ