

# 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)

## HEISSMACHER

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

# 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

## ROOIBOS

ROOIBOS 4.20

ROOIBOS LEMON 4.20

ROOIBOS ÄPFEL ZIMT 4.20

## KRÄUTERTEE

PFEFFERMINZE MAROKKO 4.20

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

ABENDSONNE: MELISSE, MINZE, BROMBEERBLÄTTER,  
ZITRONENGRAS, KAMILLE, LAVENDEL,  
ROSENBLÜTEN, ORANGEN, HEIDELKRAUTBLÜTEN 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
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	5.00
MATE SPARKLING VON CHARI TEA	3,3 DL	5.00
CHINOTTO SAN PELEGRINO	2 DL	4.50
SAN BITTER	1 DL	4.50
 CRODINO	1 DL	4.50

# 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

TUCLAUBE 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 LA MANDRAGORE STOUT	8,0%	3.3 DL	8.50
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
<b>PROSECCO</b> CINZANO	7.00	45.00

# Rotwein

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

<b>DEHESA GAGO</b> DO TORO 2019 (SPANIEN)	6.50	42.50
---	------	-------

TEMPRANILLO

\* WUCHTIGER WEIN MIT FRUCHTIGEM BUKETT  
VON KIRSCHEN UND BROMBEEREN \*

<b>LINDES DE REMELLURI</b> RIOJA DOCA 2016 (SPANIEN)	7.50	48.50
--	------	-------

TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO

\* VOLUMINÖS & KRÄFTIG, SEIDIG & AROMATISCH, FRUCHTBETONT \*

<b>RIPASSO VALPOLICELLA</b> VALPOLICELLA DOC 2016 (ITALIEN)	7.50	48.50
---	------	-------

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

\* AUSGEWOGEN, WARM, WÜRZIG UND MIT REIFEN FRUCHTNOTEN \*

<b>QUINTA DA ESTEVEIRA</b> DOURO DOC 2015 (PORTUGAL)	7.50	48.50
--	------	-------

TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ

\* AUSGEWOGEN, WARM, WÜRZIG UND MIT REIFEN FRUCHTNOTEN \*

# Weisswein

	1 DL	FLASCHE
<b>FUENTE ELVIRA</b> RUEDA DO 2020 (SPANIEN)	6.50	42.50

VERDEJO

\* FRISCHER UND BLUMIGER VERDEJO MIT KRÄFTIGER,  
ANGENEHMER STRUKTUR \*

<b>PETITE ARVINE</b> VALAIS AOC 2020 (SCHWEIZ)	7.50	48.50
--	------	-------

PETITE ARVINE

\* EXOTISCHER FRÜCHTE, STRAFFE SÄURE UND LEICHT  
SALZIGER NACHGESCHMACK \*



# Apéro

<b>APEROL SPRITZ</b>	11.00
<b>CAMPARI MILANO</b> CAMPARI, PROSECCO, CRANBERRYSAFT	11.00
<b>CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA</b>	9.50
<b>HUGO</b> HOLUNDERBLÜTENSIRUP & PROSECCO	11.00
<b>AMERICANO</b> CAMPARI, VERMOUTH, SODA	10.00
<b>LILLET VIVE</b> MIT TONIC	11.00
<b>CYNAR GINGER ALE</b>	9.50
<b>AVERNA CITRO</b>	9.50
<b>AMALFI</b> CAMPARI, BITTER LEMON	9.50
<b>GRAND MARNIER GINGER ALE</b>	9.50
<b>BICICLETTA</b> SANBITTER, WEISSWEIN	11.00
<b>GESPRITZTER WEISSWEIN</b> SÜSS ODER SAUER	7.50

## SNACKS

### **Portion Hummus mit Fladenbrot** 🌿

(A,C,G,N)

9.50

### **Tortilla Chips** 🌿

MIT ROTER SAUCE,  
NACHO-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

**ADELBODEN (GEROLLT)** 21.50

CREME FRAICHE, RÖSTI, RACLETTEKÄSE, EI, SPECK,  
SILBERZWIEBELN (a, c, 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/** CHAMPIGNON, GETROCKNETE TOMATEN,  
OLIVEN, RUCOLA, SERRANO ROHSCHINKEN, SCHINKENSPECK, SCHINKEN, SALAMI

# Suppen

(AB 11.30)

**TOM KHA GAI** 20.50

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

---

**MEETA DHAL**   17.50

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

---

NEU

**CHABIS SUPPE**   16.50

WEISSKOHL, ZWIEBELN, KAROTTEN, STANGENSELLERIE,  
KNOBLAUCH UND INGWER (l)

---


# Salat

(AB 11.30)

**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** FRITTIERTER BLUMENKOHL  MIT ALLIOLI-SAUCE (a, c, g, m) 9.50
- NEU** 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
- NEU** 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 (l)    
KLEINE PORTION 7.50  
GROSSE PORTION 9.50
- NEU** APERO 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, l, m, n, o)
- // AUCH ALS VEGETARISCHE VARIANTE ERHÄLTlich // 

 vegetarisch   vegan

# GROSSER *Sonntags* BRUNCH

---

---

Gipfeli, verschiedene Brote, Butter, Konfi,  
Honig, Nutella, griechischer Joghurt,  
Fruchtsalat, Rührei, Bratspeck, Granola,  
Hummus, Rösti, Pancakes mit Ahornsirup,  
Käseplatte, Fleischplatte, geräuchertes  
Forellenfilet mit Meerrettichschaum,  
Bauernomelette

VON 10 – 13.30 UHR

---

---

A DISCRETION (1 KAFFEE, TEE ODER CÜPLI PROSECCO) 40.00

---

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE (1 GETRÄNK) 18.00

---

Das Brunchbuffet-Angebot wird fortlaufend  
angepasst und kann daher variieren.

*Gerne reservieren wir  
Ihnen einen Tisch.*

---

# ZMORGE

**BUTTERGIPFELI** (a, c, g, h, n) **2.00**

---

**SCHOGGIWEGGE** (a, l) **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, h, 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, 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

## *Fisch*

FORELLE	SPANIEN
---------	---------

## *Eier*

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

## *Käse*

QUESO MANCHEGO	SPANIEN
CHEDDAR CHEESE	SCHWEIZ