

WARENDEKLARATION

FLEISCH	HERKUNFT
SPECK	SCHWEIZ
HACKFLEISCH RIND/ SCHWEIN	SCHWEIZ
POULET	SCHWEIZ
SCHINKEN, FLEISCHKÄSE	SCHWEIZ
SALAMI	SCHWEIZ
JAMON SERRANO, ROHSCHINKEN	SPANIEN
FISCH	
RAUHLACHS	NORWEGEN
CREVETTES	DÄNEMARK
EIER	
HÜHNEREIER	SCHWEIZ

Tuchlaube – Kaffeepur

Die Hausmischung der Tuchlaube ist eine Kreation, die in Zusammenarbeit mit Angelo Staeldi, 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 wunderbar riechender Gourmet-Kaffee.

Süsses

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

Süsses im Glas

JOGHURT PANNA COTTA	6.50
.....	
MIT BEERENKONFI UND RAHM	
SCHOGGI-FLAN MIT RAHM	6.50
.....	

Kuchen

SCHOGGIKUCHEN	6.00
.....	
RUEBLIKUCHEN	5.00
.....	

Glace

ORIGINAL SOLOTHURNER BICHSELGLACE IM CHÜBELI

SCHOKOLADE, JOGHURT, MOCCA, STRACCIATELLA, VANILLE	5.00
.....	
MANGOSORBET, HIMBEERSORBET	5.00
.....	

HEISS MIT S C H U S S

RUM PUNCH	9.00
.....	
CARAJILLO ESPRESSO, BRANDY	7.50
.....	
CORETTO GRAPPA	7.50
.....	
MILCH MIT AMARETTO	7.50
.....	
HEISSI SCHOGGI MIT RUM	7.50
.....	
PIRATENTRUNK GROG MIT RUM	7.50
.....	

Tee

TL-TEE FRISCHE MINZE, INGWER, CHILI, ZITRONE, HONIG	7.00
.....	
SCHWARZTEE	
.....	
EARL GREY	4.00
.....	
CEYLON KENILWORTH	4.00
.....	
CHAI	
.....	
CHAI MASALA TEE MIT MILCH	5.00
.....	
CHAI LATTE MIT HEISS GESCHÄUMTER MILCH	6.00
.....	
GRÜNTEE	
.....	
DIE 8 SCHÄTZE DES SHAOLIN	4.00
.....	
ROOIBOS	
.....	
ROOIBOS PUR	4.00
.....	
ROOIBOS PFEFFERNUSS-ORANGE	4.00
.....	
KRÄUTERTEE	
.....	
FRISCHE MINZE	5.00
.....	
PFEFFERMINZE MAROKKO	4.00
.....	
VERVEINE MAROKKO	4.00
.....	
FRÜCHTETEE	
.....	
WILDER BEERENMUND	4.00
.....	
ENGELSTANZ	4.00
.....	

Suppen

HAUSGEMACHT

TOM KHA GAI	450 ML	16.50
.....		
POULET, GEMÜSE UND KOKOSMILCH		
.....		
MEETA DHAL	450 ML	14.50
.....		
ROTE LINSEN, GEMÜSE UND GRÜNES CURRY		
.....		
ALS TAKE AWAY 1.– GÜNSTIGER		
.....		

Fruchtsäfte

APFELSAFT, SCHORLE OFFEN	3 DL	4.50
.....		
ANANASSAFT OFFEN	3 DL	4.50
.....		
CRANBERRYSAFT OFFEN	3 DL	4.50
.....		
TOMATENSAFT	2 DL	5.00
.....		

ZAMBA

FRISCH GEPRESST & OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE

ORANGE OFFEN	2 DL	5.00
.....		
ENERGY OFFEN	2 DL	5.50
.....		

APFEL, ORANGE, INGWER

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
.....	
ELFEN ZITRONENGRAS, ZITRONENMELISSE, FENCHEL, ANISSAMEN	4.50
.....	

FLAMMKUCHEN HAUSGEMACHT

UNSERE FLAMMKUCHEN SERVIEREN WIR TAGSÜBER VON
MO–FR VON 11–14, SA 11– 21 UHR, SO 11–17.30 UHR (AM ABEND AB 18 UHR)

STRASSBURG (ORIGINAL) **16.00**
CREME FRAICHE, SPECK, ZWIEBELN, GRUYERE

AARAU **17.00**
CREME FRAICHE, RÜEBLI, LAUCH,
CHAMPIGNONS, GRUYERE

HAMBURG **19.50**
CREME FRAICHE, HACKFLEISCH, PEPPERONI, CHILI

ROM **19.50**
CREME FRAICHE, BASILIKUM-PESTO, ROHSCHINKEN,
GETROCKNETE TOMATEN, ZWIEBELN, RUCOLA

OSLO **21.00**
CREME FRAICHE, MEERRETTICH, RAUHLACHS,
RUCOLA, ZITRONENÖL, ZWIEBELN

NEAPEL **15.00**
TOMATEN-CREME FRAICHE, MOZZARELLA
DIE PIZZA-VARIATION UNSERES FLAMMKUCHENS KANN MAN AUCH MIT ZUTATEN NACH
WAHL BESTELLEN. PRO ZUTAT + 1.00: SCHINKEN, SALAMI, ROHSCHINKEN, SPECK, CHAM-
PIGNON, OLIVEN, GETROCKNETE TOMATEN, RUCOLA

FLAMMKUCHEN-MENÜ (MO–FR ÜBER DEN MITTAG) **17.50**
ALLE FLAMMKUCHEN MIT MENÜSALAT

Schaumwein

	1 DL	FLASCHE
PROSECCO CINZANO	7.00	45.00
PERRIER JOUET GRAND BRUT CHAMPAGNE 3.75 DL		42.00

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

	1 DL	FLASCHE
CHATEAU COURONNEAU AOC BORDEAUX 2010 MERLOT	6.00	39.00
FATA MORGANA IGP PUGLIA 2011 PRIMITIVO, MONTEPULCIANO, UVA DI TROIA	6.50	42.50
MAZZARO IGT PUGLIA 2007 AGLIANICO, CABERNET SAUVIGNON	7.50	48.00
EFE DO VALENCIA 2011 MONASTRELL	5.50	36.00
GAZUR RIBERA DEL DUERO DO 2010 TINTO DEL PAIS	6.50	42.50
GAGO TORO DO 2009 TEMPRANILLO	9.00	58.00

Weisswein

	1 DL	FLASCHE
FUENTE ELVIRA RUEDA DO 2011 VERDEJO	6.00	39.00
PAJOT BLANC GASCogne AC 2011 UGNI BLANC, COLOMBARD, SAUVIGNON BLANC, GROS MANSENG	6.00	39.00
BACCA BIANCA SIZILIEN IGT 2011 INZOLIA, GRECCANICO, CHARDONNAY	6.50	42.50

KAFFEE

ESPRESSO, RISTRETTO, CAFFE CREMA	4.20
AN DER BAR	3.70
ESPRESSO DOPPIO	5.50
ESPRESSO MACCHIATO	4.40
CAPPUCCINO	4.80
CAPPUCCINO DUNKEL	5.80
CAFFE LATTE	5.20
CAFFE LATTE DUNKEL	6.00
CAFFE CORTADO	4.80
LATTE MACCHIATO	5.20
LATTE MACCHIATO MIT AROMA	6.50
AMARETTO, CAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	
DON JUAN'S EISKAFFEE MIT HONIG	6.50
LATTE MACCHIATO FREDDO	5.20
CAFFE FREDDO	5.50

Milch

HEISSI SCHOGGI <i>hausgemacht</i>	6.00
HEISSI / KALTI OVO / SCHOGGI SURFIN, NOIR, BLANC	4.50
KINDER OVO / SCHOGGI	4.00
HEISS GESCHÄUMTE MILCH MIT AROMA	5.20
AMARETTO, CAMEL, VANILLE, HASELNUSS, HONIG	

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

ZMORGE

BUTTERGIPFELI	1.40
SCHOGGIWEGGE	1.80
JOHNNY'S HANDWERKER-ZMORGE	8.00
FLEISCHKÄSESANDWICH UND CAFFE CREMA	
KLEINES ZMORGE (MO-FR 9-11UHR, SA 9-13 UHR)	12.50
1 GIPFELI, BAGUETTE, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG, NUTELLA, 1 KAFFEE ODER TEE	
ZMORGETELLER (NUR AM SAMSTAG VON 9-13 UHR)	15.50
WEST	
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG, NUTELLA, KÄSE, 1 KAFFEE ODER TEE	
SÜD	
1 GIPFELI, BROT, BUTTER, HAUSGEMACHTE KONFI, HONIG, NUTELLA, SCHINKEN, SALAMI, 1 KAFFEE ODER TEE	



Gipfeli, Zopf, Holzofenbrot,
Nussbrot, Butter, hausgemachte Konfi,
Honig, Nutella, griechischer Joghurt,
Fruchtsalat, Müesli, Rührei, Fleischkäse,
Salami, Schinken, Speck, Rauchlachs,
Käse zum Selberschneiden,
Crevettencocktail, Hummus,
weisse Bohnen, Fruchtsäfte.

VON 10 - 13.30 UHR

A DISCRETION (1 KAFFE, TEE ODER CÜPLI PROSECCO)	28.00
FÜR KINDER BIS 12 JAHRE (1 GETRÄNK)	13.00

MINERAL OFFEN

	3 DL	5 DL
TAFELWASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE	4.00	5.50
COCA COLA	4.00	5.50
CITRO	4.00	5.50
ICE TEA	4.00	5.50
ERDBEERSIRUP FÜR KINDER	1 DL	GRATIS

MINERAL FLASCHEN

COLA ZERO	3,3 DL	4.50
FRITZ-KOLA	3,3 DL	5.20
RIVELLA ROT / BLAU / GRÜN	3,3 DL	4.50
SCHWEPES TONIC / LEMON	2 DL	5.00
GINGER ALE THOMAS HENRY	2 DL	5.00
SPICY GINGER THOMAS HENRY GINGER BEER	2 DL	5.00
GAZOSA	3,5 DL	5.50
MANDARINO, ARANCIA AMARA, MIRTILLO, POMPELMO, LIMONE		
ORANGINA	2,5 DL	4.50
CHINOTTO SAN PELEGRINO	2 DL	4.50
SAN BITTER	0,95 DL	4.00
RED BULL	2,5 DL	6.00

MEZZE

Geniessen Sie unsere orientalischen

Höflichkeiten.

MO – DO AB 11 BIS 22 UHR | FR & SA 11 bis 21 UHR | SO 11 bis 17.30 UHR

Mezzeteller

ALADIN HUMMUS, FALAFEL, LIBANESISCHES MOUSSAKA	18.50
SINDBAD HUMMUS, MOUHAMMARA, LABNEH, LIBANESISCHES TABOULEH	23.00
ALI BABA HUMMUS, MOUTABAL, FALAFEL, ROUKAK, LABNEH, LIBANESISCHES MOUSSAKA	33.00
ALI BABA & DIE 40 RÄUBER HUMMUS, MOUTABAL, MOUHAMMARA, FALAFEL, ROUKAK, LABNEH, LIBANESISCHES MOUSSAKA, LIBANESISCHES TABOULEH	46.00

Mezze

HUMMUS KICHERERBSNMUS MIT SESAMCREME	7.50
MOUTABAL AUBERGINENMUS MIT SESAMCREME	7.50
MOUHAMMARA REZENTES BAUMNUSSMUS	9.00
FALAFEL 4 STK. FRITTIERTE KICHERERBSNÄLLCHEN	7.50
ROUKAK 3 STK. FRITTIERTE TEIGBLÄTTER GEFÜLLT MIT KÄSE	9.00
LABNEH FRISCHKÄSECREME MIT MINZE	7.50
LIBANESISCHES TABOULEH PETERLISALAT MIT BULGUR	7.50
LIBANESISCHES MOUSSAKA	
AUBERGINEN MIT TOMATENSAUCE UND KICHERERBSNEN	8.50

Apéro

APEROL SPRITZ	9.00
CAMPARI MILANO CAMPARI, PROSECCO, CRANBERRYSAFT	10.00
CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA	9.00
HUGO	8.00
CYNAR GINGER ALE	8.00
AVERNA CITRO	9.00
BICICLETTA	8.00
GESPRITZTER WEISSWEIN SÜSS ODER SAUER	7.00
CÜPLI PROSECCO	7.00

BIER

AMBOSS BLONDE	4,8%	3 DL	4.50
		5 DL	6.50
AMBOSS AMBER	5%	3 DL	6.00
ALTSTADT BIER	4,5%	3,5 DL	6.00
ASTRA URSTYP	4,9%	3,3 DL	6.00
EINSIEDLER DUNKEL	5,2%	3 DL	5.50
ERDINGER WEISSBIER	5,3%	5 DL	7.50
EICHHOF ALKOHOLFREI		3 DL	5.00

Spanisches Plättli

JAMON SERRANO, QUESO MANCHEGO UND OLIVEN	16.00
SERVIERT MIT BROT	

SANDWICHS

SANDWICH KLEIN / GROSS	5.00 / 9.00
SALAMI / SCHINKEN / FLEISCHKÄSE CAMEMBERT / GRUYERE	
ROHSCHINKEN / LACHS	5.50 / 10.00
<i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM KLEINEN SANDWICH	+ 1.00
<i>plus</i> 1 ZUTAT BEIM GROSSEN SANDWICH	+ 2.00

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	2 CL	24 VOL. %	6.00



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.