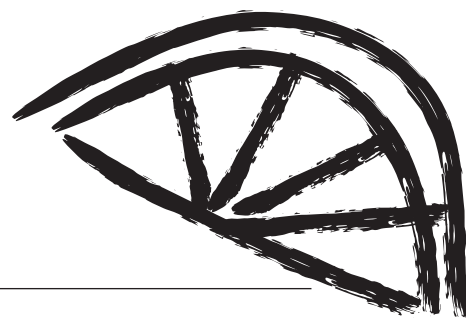


Trinkä



Offenausschank

	3dl	5dl
Valser Classic	3.90	5.40
Valser Silence	3.90	5.40
Coca Cola	3.90	5.40
Rivella rot	3.90	5.40
Möhl Apfelschorle	3.90	5.40
Sprite	3.90	5.40
Sirup	1.00	2.50
Leitungswasser		2.00
Eistee Hausgemacht		5.80

Most

	5 dl
Möhl Bügel klar alkoholfrei	5.60

Wein & Prosecco

	1dl	5dl
Prosecco		
Bacio della Luna (I)	8.90	
Rosé		
Charmelieu Oeil-de-Perdrix Vaud (CH)	4.50	21.50
Weisswein		
Merlot Bianco del Ticino (CH)	5.00	24.50
Féchy AOC, Beau-Rivage (CH)	4.50	21.50
Rotwein		
Primitivo Sorpasso (I)	5.00	24.50
Dôle AOC, Majore (CH)	4.50	21.50

Getränke in Flaschen

Coca Cola Zero	3.3 dl	4.50
Fanta Orange	3.3 dl	4.50
Rivella blau	3.3 dl	4.50
Möhl Apfelsaft	3.3 dl	4.50
Kinley Tonic	2 dl	4.50
Bitter Lemon	2 dl	4.50
San Bitter	1 dl	4.50
Red Bull	2.5 dl	4.50
Petflaschen aus dem Laden	5 dl	5.40

Bier

Appenzeller vom Fass	3 dl	4.80
	5 dl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasche	3.3 dl	4.90
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	3.3 dl	4.90

Apéro

Gespritzer Weisswein		7.50
Hugo		10.50
Aperol Spritz		10.50
Gin Tonic «Kaiza 5»	4 cl	17.00
<i>original 43 Vol.</i>		
<i>blue 43 Vol.</i>		

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Trinkä

Kaffee

Kaffee Crème, Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.10
Schale	5.20
Cappuccino Russikon	5.20
Cappuccino Original	5.20
Latte Macchiato	5.80
Mit Aroma (Vanille, Caramel, Amaretto, Haselnuss)	+ 1.00
Kaffee Mélange	5.90
Kaffee Fertig/Kaffee Lutz	6.20
Kernobst 45 % Vol. oder Zwetschge 37.5 % Vol.	
Beckä-Kafi mit Alkohol	7.50
Amaretto 28 % Vol. und Rahm	
Beckä-Kafi ohne Alkohol mit Amaretto-Sirup und Rahm	6.70

Milchgetränke

	2 dl	3dl	5 dl
Kalte oder warme Milch	3.30	4.30	5.30
Ovomaltine	4.50	5.50	6.50
Caotina Original	4.50	5.50	6.50
Mit Rahm			+ 1.00
Hot Vuailat-Schoggi	5.70		

Fruchtsäfte

	3dl
Frisch gepresster Orangensaft	4.80
Michel Bodyguard	4.30

Tee

Bio Solaris Earl Grey, Darjeeling, Verveine, Grüntee, Ginger Zest, Jasmin Grüntee, Lemon Harmony, Kamille, Früchtetee	4.70
Chai Latte	4.90

Premium Bio Tee

Assam Second Flush	5.50
Schwarztee	
Rote Früchte	
Früchtetee	
Ingwer-Zitrone-Mango	
Grüntee	
Erdbeer-Minze	
Früchte-Kräutertee	
Minzeblätter	
Kräutertee	

Punsch

Apfel, Orange, Rum	4.40
Rumpunsch mit Alkohol	5.90



Alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Trinkä

Zmorgä

Vuaillet Zmorgä

3 Gipfeli / Sauerteigbrötli
2 Stück Butter
2 Konfitüren hausgemacht 20g
1 Kaffee, Milchgetränk oder Tee
Extra Butter/Konfitüre

14.50
+ 1.00



Zusätzlich

Kleiner Fleisch- und Käseteller		7.70
Frisch gepresster Orangensaft	2dl	4.80
Rührei		
Spiegelei		
3-Minuten-Ei	pro Ei	3.50
mit Speck oder Schinken		+ 2.50
<i>Mo-Fr bis 11 Uhr, Sa-So bis 14 Uhr</i>		
Kleines Birchermüesli	150g	6.70
Grosses Birchermüesli	250g	8.90

Spezial

Mo-Fr bis 11 Uhr, Sa-So bis 15 Uhr

Pochiertes Ei auf Sauerteigbrot mit Erbsenhummus	14.50
Proteinmüesli mit Kokos-Joghurt, hausgemachtem Granola, Früchtekompott und Dattelsirup	8.50
Sauerteig Pancake - mit Ahornsirup oder Früchtetopping	8.90



Leiden Sie an Allergien? Unser Laden- und Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Ässe

Ässe

mind. 20 Min
Wartezeit

11.30 Uhr –
14.00 Uhr



Aus dem Suppentopf

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
Tagessuppe (Mo–Fr)	6.00	8.60
Kürbis-Ingwersuppe ▼		8.60
Pilzcremesuppe ▼		8.60

Frisch aus dem Garten

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
Kleiner Salat (Menüsalat) ▼		5.60
Salat mit Sauerteigcroutons ▼	10.50	15.50
Wurst-Käsesalat einfach		16.50
Wurst-Käsesalat garniert		19.50
Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Trauben, Kürbiskernen und Croutons an Honig-Senfdressing ▼		18.50



Noch
Hunger?
bis 15 Uhr!



Gluschtiges

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
Portion Pommes Frites ▼	6.50	8.50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Sauerteig-Paniermehl, Pommes und hausgemachter Tartarsauce	12.50	17.50
Hausgemachte Sauerteig-Pinsa mit Lauch und Cherrytomaten ▼ <i>Mit Speck oder Pilzen</i>		14.00 <i>je + 1.50</i>
Hausgemachte Sauerteig-Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella ▼ <i>Mit Rucola, Cherrytomaten und Rohschinken</i>		14.00 + 4.00

Leiden Sie an Allergien? Unser Laden- und Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Ässe



mind. 20 Min
Wartezeit

11.30 Uhr –
14.00 Uhr

Für den grossen Hunger

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur	20.50	25.50
Kalbsrahmgeschnetztes «Zürcher Art» Mit Champignonrahmsauce und Rösti	32.50	36.50
Zartes Reh schnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	30.50	35.50
Vegetarischer Wildteller v mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl, Pilzsauce und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	24.50	28.50



v vegetarisch

Grundsätze

*All unser Fleisch kommt aus
der Metzgerei Aeschlimann.
Paniermehl produzieren
wir aus nicht verkauftem
Sauerteigbrot. Fisch von der
Firma Bianchi.*

Zusätzliches Gedeck CHF 2.50

Leiden Sie an Allergien? Unser Laden- und Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

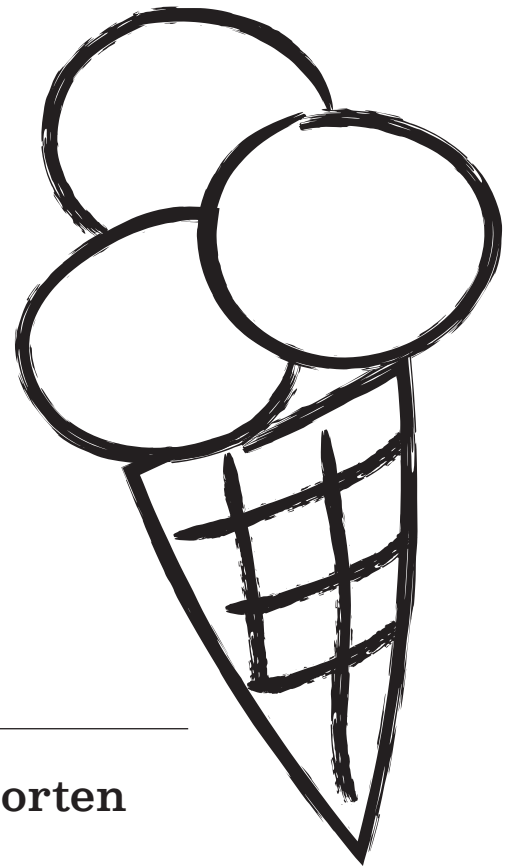
Alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

Ässe

Glacé

Coupes

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Coupe Dänemark <i>3 Kugeln Vanille Glace, Schlagrahm, Schokoladensauce</i>	10.50	12.50
Hot Berry <i>Joghurtglace mit heissen Beeren</i>	10.50	12.50
Eiscafé <i>3 Kugeln Cafe-Glace, Espresso und Schlagrahm</i>	10.50	12.50
Coupe Nesselrode	11.50	13.50
Vermicelles <i>mit Rahm</i>	7.50	9.50



Glacésorten

Vanille
Erdbeere
Schokolade
Cafe
Zimt
Joghurt
Zwetschgen
Aprikose

Vollenweider Glacé

Fast alle unsere Lieferanten kommen aus der Umgebung und manchmal gehören sie sogar zur Familie. Wie der Talacherhof der Familie Vollenweider in Illnau. Hier erntet ein Cousin die Beeren direkt vom Feld und verarbeitet sie frisch gepflückt zu feinstem Glacé. Weitherum bekannt sind auch alle anderen Sorten Vollenweider Bauernhofglacé.
www.talacherhof.ch

Frappé alle Sorten	9.50
Preis pro Kugel	4.00
Rahmzuschlag	2.00
Topping	
<i>Erdbeer, Himbeer oder Schoggi</i>	1.50
Mit Gummibärli	3.00
Mit Baileys	3.50



VUILLAT

Brot und Café

Ursprünglich. Lokal. Fein.

In unserem Café kommen Neues und Traditionelles auf natürliche Weise zusammen und auf den Tisch. Die meisten unserer Lieferanten wohnen gleich um die Ecke oder im nächsten Dorf. So decken wir uns täglich mit frischen, saisonalen Zutaten ein. Daraus entsteht in unserer Küche eine raffinierte Hausmannskost, eine austariertere Balance zwischen Natur, Qualität und Genuss.



Herkunft

Der Name Vuillat hat eine lange Geschichte und ist in der Region Uster verankert. Vor 150 Jahren öffnete die Bäckerei erstmals ihre Türen. Seit 2016 wird Vuillat von Martin Mayer und seinem Team als Sauer-
teigmanufaktur weitergeführt.

Zukunft

Wir wollen das fast vergessene Handwerk der Brotherstellung mit Sauerteig in die Schweiz zurückbringen und weiterentwickeln. Brot aus gesunden, natürlichen, regionalen Zutaten backen und möglichst viele Menschen für richtig gutes Brot begeistern

