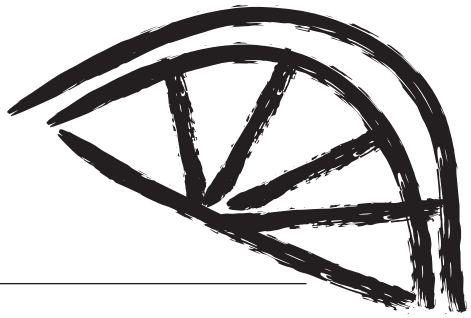
Trinkä



Offenausschank

	3dl	*5dl*
Valser Classic	4.30	5.80
Valser Silence	4.30	5.80
Coca Cola	4.30	5.80
Rivella rot	4.30	5.80
Möhl Apfelschorle	4.30	5.80
Sprite	4.30	5.80
Sirup	1.00	2.50
Leitungswasser		2.00
Eistee Hausgemacht	4.50	6.20

Most

	5 dl
Möhl Bügel klar alkoholfrei	6.50

Wein & Prosecco

Prosecco	*1dl*	*7,5dl*
Bacio della Luna (I)	9.00	59.00
Rosé		*5dl*
Charmelieu Oeil-de-Perdrix Vaud (CH)	5.00	22.50
Weisswein		
Merlot Bianco del Ticino (CH)	5.50	25.50
Féchy AOC, Beau-Rivage (CH)	5.00	22.50
Rotwein		
Primitivo Sorpasso (I)	5.50	25.50
Dôle AOC, Majore (CH)	5.00	22.50

Getränke in Flaschen

Coca Cola Zero	*3.3 dl*	4.90
Fanta Orange	*3.3 dl*	4.90
Rivella blau	*3.3 dl*	4.90
Möhl Apfelsaft	*3.3 dl*	4.90
Kinley Tonic	*2 dl*	4.90
Bitter Lemon	*2 dl*	4.90
San Bitter	*1 dl*	4.90
Red Bull	*2.5 dl*	4.90
Petflaschen aus dem Laden	*5 dl*	5.80
Valser	*7,5dl*	9.50

Bier

Appenzeller vom Fass	*3 dl*	5.00
	5 dl	6.70
Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasche	*3.3 dl*	5.20
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	*3.3 dl*	5.20

Apéro

Hugo	11.50
Aperol Spritz	11.50
Gespritzter Weisswein süss/sauer	8.50

Alkoholfrei

Hugo	10.50
Spritz	10.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Trinkä

Kaffee

Kaffee Créme, Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.20
Schale	5.40
Cappuccino Russikon	5.40
Cappuccino Original	5.40
Latte Macchiato	6.00
Mit Aroma (Vanille, Caramel, Amaretto, Haselnuss)	*+ 1.00*
Kaffee Mélange	6.20
Kaffee Fertig/Kaffee Lutz	7.50
Kernobst 45 % Vol. oder Zwetschge 37.5 % Vol.	
Beckä-Kafi mit Alkohol	8.50
Amaretto 28 % Vol. und Rahm	
Beckä-Kafi ohne Alkohol	8.50
mit Amaretto-Sirup und Rahm	

Milchgetränke

	2 dl	*5 dl*
Kalte oder warme Milch	4.00	5.30
Ovomaltine	4.90	6.50
Caotina Original	4.90	6.50
Mit Rahm	*+1.50*	*+1.50*

Fruchtsäfte

	2 dl	*3dl*
Frisch gepresster Orangensaft	5.80	7.10
Michel Bodyguard	4.50	

Tee

Bio Solaris Earl Grey, Darjeeling, Verveine, Grüntee, Ginger Zest, Jasmin Grüntee, Lemon Harmony, Kamille, Früchtetee	4.90
Chai Latte	6.20

Premium Bio Tee

Assam Second Flush *Schwarztee*	6.20
Rote Früchte *Früchtetee*	
Ingwer-Zitrone-Mango *Grüntee*	
Erdbeer-Minze *Früchte-Kräutertee*	
Minzeblätter *Kräutertee*	

Punsch

Apfel, Orange, Rum	4.90
Rumpunsch mit Alkohol	6.50



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Trinkä

Zmorgä



Vuaillat Zmorgä

3 Gipfeli / Sauerteigbrötli
2 Stück Butter
2 Konfitüren 20g
1 Kaffee, Milchgetränk oder Tee 15.50
Extra Butter/Konfitüre *+ 1.00*

Zusätzlich

Kleiner Fleisch- und Käseteller	*100g*	9.00
Frisch gepresster Orangensaft	*2dl*	5.80
Rührei		
Spiegelei		
3-Minuten-Ei	*pro Ei*	3.50
mit Speck oder Schinken		+ 3.50
Mo–Fr bis 11 Uhr, Sa–So bis 14 Uhr		
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 15.50

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

	klein	*normal*
Tagessuppe *(Mo–Fr)*	7.00	9.50
Kürbis- Ingwersuppe **V**	7.00	9.50

Frisch aus dem Garten

	mittel	*gross*
Kleiner Salat *(Menüsalat)* **V**		6.50
Salat mit Sauerteigcroutons **V**	11.50	16.50
Wurst-Käsesalat einfach		16.50
Wurst-Käsesalat garniert		19.50
Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Trauben, Kürbiskernen und Croutons an Feigen-Dressing **V**		19.50



Noch Hunger? bis 15 Uhr!



Gluschtiges

	klein	*normal*
Portion Pommes Frites **V**	7.00	9.50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Sauerteig-Paniermehl, Pommes und hausgemachter Tartarsauce	14.50	18.50
Hausgemachte Sauerteig-Pinsa mit Lauch und Cherrytomaten **V**		14.00
Mit Speck oder Pilzen		*je + 1.50*
Hausgemachte Sauerteig-Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella **V**		14.00
Mit Rucola, Cherrytomaten und Rohschinken		*+ 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

	klein	*normal*
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüsegarnitur	21.50	26.50
Kalbsrahmgeschnetzeltes «Zürcher Art» Mit Champignonrahmsauce und Rösti	32.50	36.50
Zartes Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	32.50	36.50
Wildhackbraten an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	27.50	30.50
Vegetarischer Herbstteller V an Pilzrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Rotweinbirne mit Preiselbeeren	24.50	28.50

V vegetarisch

Bei Änderungen eines Gerichts erlauben wir uns einen Aufpreis von CHF 2.50 zu erheben sowie auch für eine zusätzliches Gedeck.

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

Grundsätze
All unser Fleisch kommt aus Weisslingen ZH, Metzgerei Keller CH/A. Paniermehl produzieren wir aus nicht verkauftem Sauerteigbrot.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Ässe

Glacé

Coupes

	klein	*gross*
Coupe Dänemark *3 Kugeln Vanille Glace, Schlagrahm, Schokoladensauce*	11.50	13.50
Hot Berry *Joghurtglace mit heissen Beeren*	11.50	13.50
Eiscafé *3 Kugeln Cafe-Glace, Espresso und Schlagrahm*	11.50	13.50
Coupe Nesselrode	11.50	13.50
Vermicelles *mit Rahm*	7.50	9.50
Affogato *Espresso und Vanilleglace*		9.50



Glacésorten

Vanille
Schokolade
Café
Zimt
Joghurt
Zwetschgensorbet
Walnuss
Apfelsorbet

Frappé alle Sorten	9.80
Preis pro Kugel	4.50
Rahmzuschlag	1.50
Topping	
Erdbeer, Himbeer oder Schoggi	1.50
Mit Gummibärli	3.00
Mit Baileys	4.00

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

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

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

VUAILLAT

Die Sauerteigmanufaktur

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 austarierte Balance zwischen Natur, Qualität und Genuss.





Herkunft

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

Zukunft

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

