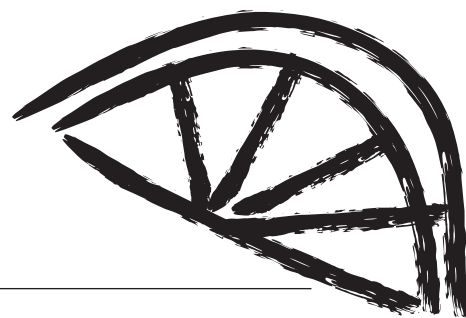


Trinkä



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

	1dl	7,5dl
Prosecco		
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	3.3 dl	5.20
Bügelflasche		
Appenzeller Sonnwendig 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 Crème, 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	5.80	7.10
Orangensaft		
Michel Bodyguard	4.50	

Tee

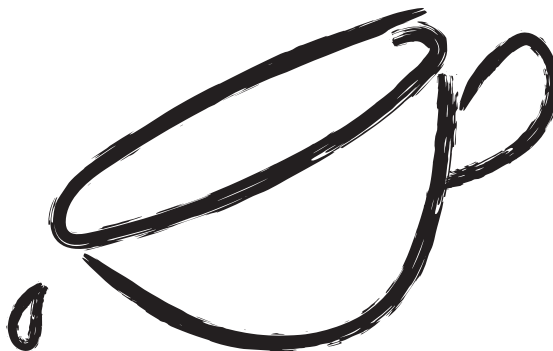
Bio Solaris Earl Grey, Darjeeling, Verveine, Grüntee, Ginger Zest, Jasmin Grüntee, Lemon Harmony, Kamille, Früchtetee	4.90
Chai Latte	6.20

Premium Bio Tee

Assam Second Flush	6.20
Schwarztee	
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

Vuaillet Zmorgä

3 Gipfeli / Sauerteigbrötli

2 Stück Butter

2 Konfitüren 20g

1 Kaffee, Milchgetränk oder Tee

Extra Butter/Konfitüre

15.50

+ 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

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
Tagessuppe (<i>Di-So</i>)	7.00	9.50
Rüebli- Kokossuppe	7.00	9.50

Frisch aus dem Garten

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
Kleiner Salat (<i>Menüsalat</i>) V		6.50
Salatteller mit Sauerteigcroutons V	11.50	16.50
Sommerlicher Blattsalat mit Mozzarellabällchen, Granatapfelkernen, Honig- Balsamico Dressing V		19.50
Wurst-Käsesalat einfach		16.50
Wurst-Käsesalat garniert		19.50

Noch
Hunger?
bis 15 Uhr!

Gluschtiges

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
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 <i>Mit Speck oder Pilzen</i>		14.00 <i>je + 1.50</i>
Hausgemachte Sauerteig-Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella V <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>
Schnitzel paniert mit Pommes und Gemüse	21.50	26.50
Geschnetzeltes Züri- Art mit Rösti	32.50	36.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust mit Schnitzel paniert mit Schnitzel nature mit gebackene Champignons	22.50	26.50
Gemüseteller mit Croquetten und Pilzrahmsauce	23.50	27.50



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.

V vegetarisch

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

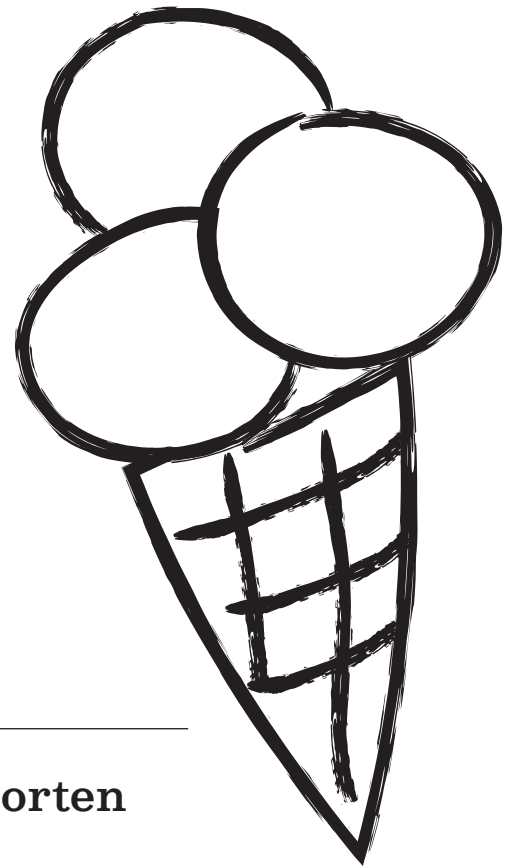
Coupes

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Coupe Dänemark <i>3 Kugeln Vanille Glace, Schlagrahm, Schokoladensauce</i>	11.50	13.50
Hot Berry <i>Joghurtglace mit heissen Beeren</i>	11.50	13.50
Eiscafé <i>3 Kugeln Cafe-Glace, Espresso und Schlagrahm</i>	11.50	13.50
Coupe Romanoff Frische Erdbeeren <i>mit Schlagrahm</i>	11.50	13.50 8.50 +2.00

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



Glacésorten

Vanille
Erdbeere
Schokolade
Cafe
Amarena
Joghurt
Stracciatella
Aprikose
Zitronensorbet

Frappé alle Sorten 9.80

Preis pro Kugel	4.50
Rahmzuschlag	1.50
Topping	
<i>Erdbeer, Himbeer oder Schoggi</i>	1.50
Mit Gummibärli	3.00
Mit Baileys	4.00



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 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 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.

