



GETRÄNKE & SPEISEN



Wir haben die Konditorei Café Janz im März 2016 gegründet.

Unterstützt werden wir von ausgewählten Berufsleuten. Wir sind ein eingespieltes Team mit grosser Berufserfahrung bei führenden Konditoreien, Bäckereien und Confisereien. Wir leben unseren Beruf mit Leidenschaft und sind stolze Konditoren, Bäcker und Confiseure.

Unsere Philosophie

Ehrliche, handwerkliche Produkte – besser kann man unsere Philosophie nicht umschreiben.

Ehrlich, weil unsere Kreationen aus hochwertigen Rohstoffen von, sofern möglich, regionalen Lieferanten bestehen. Auch der Saisonalität messen wir einen hohen Stellenwert bei und verarbeiten Früchte und Gemüse nach ihren entsprechenden Erntezeiten.

Handwerklich, weil wir unsere Produkte nur mit den nötigsten Zutaten und nach traditionellen Methoden produzieren und auf jegliche künstliche Hilfsstoffe und Zutaten verzichten. Dies gelingt uns nur durch hohes, handwerkliches Können, da viele Produkte ohne die üblichen Hilfsstoffe viel schwieriger herzustellen sind.

Unsere Lieferanten

Früchte und Gemüse: Bettio

Fleischwaren: Fuster Rauchspezialitäten GmbH, Metzgerei Eichenberger AG,
The Bearded Butcher GmbH, W. Hotz Fleisch + Wurst AG

Molkerei- und Käseprodukte: Käserei Camenzind GmbH, natürlü zürüoberland ag
Eierprodukte und Frisch-Eier: Eiertom GmbH

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Poulet, Fisch und Eier.
Alle Brot- und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

Haben Sie Fragen zu Allergenen?

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter:innen Auskunft über Allergene in unseren Produkten.

GETRÄNKE

Mineral & Süssgetränke

Wasser mit / ohne	3dl	4.50
Leitungswasser	3dl	2.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	3dl	4.50
Rivella rot / blau	3dl	4.50
Ice Tea Lemon / Citro / Shorley Möhl	3dl	4.50
PET-Fläschli	5dl	5.50
Schweppes, Tonic / Bitter Lemon	2dl	4.50
Möhl Saurer Most ohne Alkohol	5dl	5.80
Sirup (für Kinder)		kostenlos

Café & Latte

Café schwarz, Café Crème, Espresso		4.90
Doppelter Espresso		6.20
Latte Macchiato		6.00
Cappuccino		5.80
Schale		4.90
Jumbo Schale		6.20
Matcha Latte		6.80
Chai Latte		6.20
Espresso Macchiato		6.20
Cafe Americano		6.20
Flat White		6.50

Monin Sirup (als Zusatz)

Haselnuss, Vanille, Caramel, Chai		0.50
-----------------------------------	--	------

Ovomaltine & Schokolade

Ovo warm		4.90
Caotina		4.90
hausgemachte Schokolade		6.20
Rahmzuschlag		1.50
Milch	3dl	4.00
Babyccino		2.00

Fruchtsaft

Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.50
	3dl	7.80
Granini	2dl	4.50
	3dl	5.80

Punsch Apfel, Orange, Rum (saisonal)		4.50
---	--	------

Tee diverse Sorten		5.20
---------------------------	--	------

Bier

Uster-Bräu	33cl	4.70
	50cl	5.80
Uster-Bräu alkoholfrei	33cl	4.50

Café Schnaps

Café Lutz		7.50
Café Amaretto		8.50
Café Baileys		8.50

Aperitif

Prosecco	1dl	7.50
	2dl	15.00
	7dl	45.00
Weisswein gespritzt (süss / sauer)		9.00
Hugo		10.00
Aperol Spritz		10.00

Weisswein

Aagne	1dl	8.00
	2dl	14.00
	5dl	29.00

Rotwein

Aagne	1dl	8.00
	2dl	14.00
	5dl	29.00

Alle Milchgetränke sind auch mit Hafermilch erhältlich.

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Birchermüesli

klein	4.50
gross	7.50
Rahmzuschlag	1.50

Eier

3-Minuten-Ei pro Stück	3.50
Spiegeleier (2 Stk.)	4.50
Rührei	5.50

Portion Speck (5 Scheiben ca. 60gr.)	5.00
---	------

Käse-Fleisch-Plättli à 100gr.	9.00
--------------------------------------	------

Frühstück klein pro Person	12.00
-----------------------------------	-------

2 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
2 Stk. Butter, 2 Portionen Konfitüre / Honig,
1 Frühstücksgetränk (Kaffee*, Tee, Ovo, Caotina, O-Saft)

Frühstück gross pro Person	17.50
-----------------------------------	-------

4 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
4 Stk. Butter, 4 Portionen Konfitüre / Honig,
1 Frühstücksgetränk (Kaffee*, Tee, Ovo, Caotina, O-Saft)

Brunch pro Person	29.50
--------------------------	-------

4 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
4 Stk. Butter, 4 Portionen Konfitüre / Honig,
2 Frühstücksgetränke (Kaffee*, Tee, Ovo, Caotina, O-Saft)
1 Birchermüesli (klein 100gr.),
1 Käse-Fleisch-Plättli (50gr.)

zusätzliche Konfi, Honig, Butter pro Portion	0.80
--	------

zusätzliche Gipfeli / Brötli pro Stk.	1.50
---------------------------------------	------

* CHF 1.00 Aufpreis für Latte Macchiato, Cappuccino, Jumbo Schale, Matcha Latte, Chai Latte, Espresso Macchiato, Cafe Americano oder Flat White

SONNTAGS-BRUNCH À DISCRÉTION

**Jeweils am 1. Sonntag im Monat
und nur auf Reservation**

pro Person: 36.–
pro Kind bis 15 Jahre: 1.– pro Altersjahr

Brötli, Gipfeli nach Wahl, Rührei, gekochte Eier, Speck, Würstli, Butter, Konfitüre, Honig, Käse, Aufschnitt, Cerealien, Birchermüesli, Waffeln mit heissen Kirschen und Vanilleglacé, Kaffee, Tee, Ovo, Orangensaft, Mineral



SNACKS & SPEISEN

Montag
bis Freitag
11.30 bis
13.30 Uhr

Salate und Snacks

Gemischter Salat	14.50
Wurst-Käse-Salat einfach garniert	16.00
Wurst-Käse-Salat mit gemischten Salaten	21.50
Ceasarsalat (Pouletbrust, Speck, Croûtons, Parmesan)	21.50
Küchlein (salzig)	4.90
zusätzlich mit buntem Salatbouquet	13.90
Wähen (süß / salzig)	5.20
zusätzlich mit buntem Salatbouquet	14.20

Vital-Teller

mit bunt gemischten Salaten und Kernen
Dressing nach Wahl

- mit hausgemachtem Knoblibrot 18.50
- mit hausgemachter Falafel und Zitronen-Joghurt-Dip 21.50
- mit Schweinsschnitzel (nature) 23.50
- mit paniertem Schweinsschnitzel 24.50
- mit Pouletbrust 25.50
- mit Schweinssteak 26.50

«Schnipo»

Schweinsschnitzel paniert, Zitrone und Pommes frites 26.50

Clubsandwich «Janz»

Cajun Poulet, Speck, Spiegelei, Tomaten, Coleslaw, Romanasalat und Pommes frites 28.50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	15.50
Portion Pommes frites	7.00

GLACÉ & COUPES

Glacé

1 Kugel	4.50
2 Kugeln	8.50
3 Kugeln	12.00
Rahmzuschlag	1.50
Schokoladensauce	1.50

Glacé-Sorten: Vanille, Schokolade, Caramel, Stracciatella, Joghurt, Mocca, Pistache, Erdbeer, Banane-Choco, Himbeer, Mango, Zitrone

Affogato

1 Kugel Vanilleglacé, Espresso	7.50
--------------------------------	------

Frappé

Erfrischendes Frappé mit Glacé nach Wahl	9.50
--	------

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleglacé, Schokosauce, Rahm	13.50
--	-------

Coupe Bananensplit

1 Kugel Vanilleglacé, 1 Kugel Schokoladenglacé, Bananen, Schokosauce, Rahm	13.50
--	-------

Eiskaffee

2 Kugeln Moccaglacé, Espresso, Rahm	13.50
-------------------------------------	-------

Coupe Romanoff (saisonal)

1 Kugel Vanilleglacé, 1 Kugel Erdbeerglacé, Erdbeeren, Rahm	13.50
---	-------

Coupe Nesselrode (saisonal)

2 Kugeln Vanilleglacé, Meringues, Vermicelles, Rahm	13.50
---	-------

Geschichte der Kofler Glacé

Nach Lehrjahren in Italien begann der Glacépionier Karl Kofler 1942 in seiner kleinen Confiserie in Wetzikon feinste Konditorenglacé herzustellen. Schnell konnte er die Schweizer Kundschaft für seine Kreationen begeistern. Auch heute noch, drei Generationen später, ist die Kofler Glacé ein Geheimtipp. In unserer Glacémanufaktur verarbeiten wir täglich sorgfältig ausgewählte Zutaten zu echtem Glacégenuss für Gross und Klein.





konditorei-janz.ch