



GETRÄNKE & SPEISEN

Haben Sie Fragen zu Allergenen?
Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter:innen Auskunft über Allergene in unseren Produkten.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Poulet, Fisch und Eier.

GETRÄNKE

Mineral & Süssgetränke

Arkina grün / blau	3dl	4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	3dl	4.50
Ice Tea Lemon	3dl	4.50
Shorley Möhl	3dl	4.50
Pet-Fläschli	5dl	5.60
Sirup (für Kinder)		kostenlos

Café

Café schwarz		4.70
Café Crème		4.70
Espresso		4.70
Doppelter Espresso		6.20
Latte macchiato		5.70
Cappuccino		5.70
Schale		4.70

Ovomaltine & Schokolade

Ovo warm		4.70
Caotina		4.70
hausgemachte Schokolade		5.80
Rahmzuschlag		1.00

Fruchtsaft

Michel Orangensaft	2dl	4.50
Michel Bodyguard	2dl	4.50
Michel Cran Berry	2dl	4.50

Punsch

Apfel, Orange, Rum (saisonal)		4.40
-------------------------------	--	------

Tee

Pfefferminze, Hagenbutten-Hibiskus, Lindenblüten, Früchte, Kamille, Eisenkraut, English Breakfast, Rooibos, Lemon-Ginger, Grüntee, Saisontee Apfel-Zimt		4.40
--	--	------

Bier Quöllfrisch

Bügel	33cl	4.80
Sonnwendlig (alkoholfrei)	33cl	4.80

Café Schnaps

Café Lutz		7.50
Café Amaretto		8.20
Café Baileys		8.20

Schnaps

Zwetschgen, Grappa	2cl	5.00
--------------------	-----	------

Prosecco

2dl 12.00

Rotwein

Pinot Noir Classic	5dl	21.00
	2dl	12.00
Dôle du Valais	5dl	21.00
	2dl	12.00

Weisswein

Riesling-Silvaner	5dl	22.50
	2dl	12.00
Féchy	5dl	22.50
	2dl	12.00
gespritzt (süss / sauer)	2dl	11.00

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Birchermüesli garniert 6.80
Rahmzuschlag 1.00

Orangensaft 2dl 4.50

Käse-Fleisch-Plättli à 100gr. 9.00

Frühstück klein pro Person

2 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
2 Stk. Butter, 2 Portionen Konfitüre / Honig,
1 Frühstücksgetränk (Kaffee*, Tee, Ovo) 10.50

Frühstück gross pro Person

4 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
4 Stk. Butter, 4 Portionen Konfitüre / Honig,
1 Frühstücksgetränk (Kaffee*, Tee, Ovo) 16.50

Brunch pro Person

4 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
4 Stk. Butter, 4 Portionen Konfitüre / Honig,
2 Frühstücksgetränke (Kaffee*, Tee, Ovo, O-Saft),
1 Birchermüesli, 1 Käse-Fleisch-Plättli 28.50

optional zum Frühstück erhältlich

Portion Birchermüesli 6.80
Orangensaft 2dl 4.50
zusätzliche Konfi, Honig, Butter pro Portion 0.80
zusätzliche Gipfeli / Brötli pro Stk. 1.50

SNACKS

Küchlein

Käse, Spinat oder Gemüse 4.90
zusätzlich mit Salat 10.50

Wähen süss / salzig (nur freitags) 5.50

zusätzlich mit Salat 11.50

GLACÉ

Glacé im Chübeli

Vanille, Schokolade, Caramel, Stracciatella,
Joghurt, Mocca, Haselnuss, Pistache, Banane,
Erdbeer, Himbeer, Waldbeer, Aprikose, Mango,
Passionsfrucht, Zitrone 4.70

Geschichte der Kofler Glacé

Nach Lehrjahren in Italien begann der Glacé-pionier Karl Kofler 1942 in seiner kleinen Confeiserie 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.

* CHF 1.00 Aufpreis für Latte macchiato oder Cappuccino

Sämtliche Preise in CHF, inkl. MwSt.

Konditorei Café Janz

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 Confiserien. Wir leben unseren Beruf mit Leidenschaft und sind stolze Konditoren, Bäcker und Confiseure.

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.

Kathrin und Christian Janz Deppeler mit Team



konditorei-janz.ch