



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.

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 Confisereien. 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



GETRÄNKE

Mineral & Süssgetränke

Henniez grün / blau	3dl	4.50
Leitungswasser	3dl	2.00
Coca Cola / Coca Cola Zero	3dl	4.50
Rivella rot / blau	3dl	4.50
Ice Tea Lemon	3dl	4.50
Shorley Möhl	3dl	4.50
Schweppes, Tonic / Bitter Lemon	2dl	4.50
Sirup (für Kinder)		kostenlos

Café

Café schwarz		4.90
Café Crème		4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		6.20
Latte macchiato		6.00
Cappuccino		6.00
Schale		4.90
Grosser Milchkaffee		6.00

Ovomaltine & Schokolade

Ovo warm		4.90
Caotina		4.90
hausgemachte Schokolade		5.80
Rahmzuschlag		1.00

Fruchtsaft

Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.20
-----------------------------	-----	------

Punsch

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

Tee

Pfefferminze, Hagenbutten-Hibiskus, Lindenblüten, Früchte, Kamille, Eisenkraut, English Breakfast, Rooibos, Lemon-Ginger, Grüntee, Saisontee Apfel-Zimt		4.50
--	--	------

Bier Quöllfrisch

Bügel	33cl	5.00
Bschorle (alkoholfrei)	33cl	4.80

Café Schnaps

Café Lutz		7.50
Café Amaretto		8.20
Café Baileys		8.20

Schnaps

Kirsch, Zwetschgen	2cl	5.00
--------------------	-----	------

Aperitif

Prosecco	2dl	12.00
Weisswein gespritzt (süss / sauer)	2dl	11.00

Weisswein

Fechy	2dl	12.00
Riesling-Silvaner	5dl	22.50

Rotwein

Dôle du Valais	2dl	12.00
----------------	-----	-------

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Birchermüesli garniert 7.20
Rahmzuschlag 1.00

Orangensaft frisch gepresst 2 dl 6.20

Eier

3-Minuten-Ei pro Stück 3.00

Rührei 5.00

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) 11.00

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

Orangensaft frisch gepresst 2 dl 6.20
zusätzliche Konfi, Honig, Butter pro Portion 0.80
zusätzliche Gipfeli / Brötli pro Stk. 1.50

SNACKS & SPEISEN

Täglich warme Küche bis 14.00 Uhr

Pommes frites 8.50

Saisonale Suppe mit Brot 9.50
zusätzlich mit Salat + CHF 6.00

Küchlein

Käse, Spinat oder Lauch 4.90
zusätzlich mit Salat 10.90

Wähen süss / salzig (nur freitags)

5.20
zusätzlich mit Salat 11.20

Toast

Schinken-Käse 6.50
zusätzlich mit Salat 12.50

Salat (mit French oder Italian Sauce)

Gemischter Salat 13.50

Janz Salatteller

Gemischter Salat mit 1 paniertem Schnitzel 21.00

* CHF 1.00 Aufpreis für Latte macchiato oder Cappuccino

GLACÉ & COUPES

Glacé

1 Kugel	4.50
2 Kugeln	9.00
3 Kugeln	12.00
Rahmzuschlag	1.50
Schokoladensauce	1.50

Vanille

Schokolade

Caramel

Stracciatella

Joghurt

Mocca

Haselnuss

Pistache

Banane

Erdbeer

Himbeer

Waldbeer

Aprikose

Mango

Passionsfrucht

Zitrone

Frappé

Lassen Sie sich ein erfrischendes Frappé aus einem Glacéaroma nach Wahl zubereiten.

9.50

Coupe Dänemark

Vanilleglacé, Schokoladensauce, Rahm 13.50

Coupe Bananensplit

Vanilleglacé, Schokoladenglacé, Bananen, Schokoladensauce, Rahm 15.50

Eiskaffee

Mocccaglacé, Espresso, Rahm 15.50

Coupe Bernina

Vanilleglacé, Himbeerglacé, Schokoladenglacé, Vanille-Himbeerglacé gerührt, kleines Merengues, Rahm 15.50

Coupe Romanoff (saisonal)

Vanilleglacé, Erdbeerglacé, Erdbeeren, Rahm 13.50

Coupe Nesselrode (saisonal)

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.

Sämtliche Preise in CHF
inkl. MwSt.



konditorei-janz.ch