



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: Früchte Bamert AG

Fleischwaren: Fuster Rauchspezialitäten GmbH, Metzgerei Eichenberger AG, MUU 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	4.70
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
PET-Fläschli	5dl	5.50
Schweppes, Tonic / Bitter Lemon	2dl	4.50
Sirup (für Kinder)		kostenlos

Café & Latte

Café schwarz		4.90
Café Crème		4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		6.20
Latte Macchiato ¹		6.00
Cappuccino ¹		6.00
Schale		4.90
Grosser Milchkaffee		6.00
Matcha Latte		6.80
Chai Latte		6.20
Espresso Macchiato		6.20

Ovomaltine & Schokolade

Ovo warm		4.90
Caotina		4.90
hausgemachte Schokolade		6.20
Rahmzuschlag		1.50

Fruchtsaft

Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.50
-----------------------------	-----	------

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

Tee diverse Sorten		5.50
---------------------------	--	------

Bier

Uster-Bräu	33cl	4.40
	50cl	5.50
Uster-Bräu alkoholfrei	33cl	4.40
Brauerei G+G UrDinkel Pio	33cl	5.80

Café Schnaps

Café Lutz		7.50
Café Amaretto		8.50
Café Baileys		8.50

Gin Tonic

7Eins Citrus Gin mit Tonic Water		15.00
4cl Gin und 1 Fläschchen Tonic Water		

Aperitif

Prosecco	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

¹ Haselnuss, Vanille, Caramel, Chai

Alle Milchgetränke auch mit Hafermilch erhältlich

FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Birchermüesli garniert 7.50
Rahmzuschlag 1.50

Orangensaft frisch gepresst 2dl 6.50

Eier
3-Minuten-Ei pro Stück 3.50
Rührei 5.50

Portion Speck (5 Scheiben ca. 60gr.) 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 (Kaffee², Tee, Ovo) 12.00

Frühstück gross pro Person

4 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
4 Stk. Butter, 4 Portionen Konfitüre / Honig,
1 Frühstücksgetränk (Kaffee², Tee, Ovo) 17.50

Brunch pro Person

4 Brötli / Gipfeli nach Wahl,
4 Stk. Butter, 4 Portionen Konfitüre / Honig,
2 Frühstücksgetränke (Kaffee², Tee, Ovo, O-Saft),
1 Birchermüesli (klein 100gr.),
1 Käse-Fleisch-Plättli (50gr.) 29.50

zusätzliche Konfi, Honig, Butter pro Portion 0.80

zusätzliche Gipfeli / Brötli pro Stk. 1.50

² CHF 1.00 Aufpreis für Latte Macchiato oder Cappuccino
CHF 4.00 für zusätzliches Tellerdeck
(ausgeschlossen Brunch und Brunch à discrétion)

SONNTAGS-BRUNCH À DISCRÉTION

**Jeweils am Sonntag und
nur auf Reservation**

pro Person: 42.–

pro Kind bis 14 Jahre: 21.–

Brötli, Gipfeli nach Wahl, Rührei, gekochte Eier, Speck, Würstli, Butter, Konfitüre, Honig, Käse, Aufschnitt, Cerealien, Birchermüesli, Kaffee, Tee, Ovo, Orangensaft, Mineral



SNACKS & SPEISEN

täglich
11.30 –
13.30 Uhr

Salate und Snacks

Wurst-Käse-Salat einfach garniert	16.00
Wurst-Käse-Salat mit gemischten Salaten	21.50
Küchlein (Käse, Spinat oder Lauch)	4.90
zusätzlich mit buntem Salatbouquet	15.00
Wähen süss / salzig	5.50
zusätzlich mit buntem Salatbouquet	15.00

Vital-Teller / Fitness-Teller

mit bunt gemischten Salaten und Kernen
Dressing nach Wahl

- 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, Banane-Choco, Erdbeer, Himbeer, Mango, Zitrone

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