



KUCHEN

Suchen Sie sich etwas Leckeres aus. Die Kuchen backe ich alle selber. Die Rezepte stammen von meiner Mutter und meiner Grossmutter.

KAFFES

Kaffee Crème, Espresso je	3.80
Milchkaffee	4.20
Doppelter Espresso	5.60
Coretto Espresso, Grappa	5.50
Kaffee Fertig/Lutz Zwetschgen- oder Chrüterschnaps	5.20

Erweiterter Kaffee

Cappuccino	4.50
Kaffee Melange Kaffee mit Schlagrahm	5.10
Latte Macchiato	4.80
Latte Macchiato mit Schlagrahm	5.80
Latte Macchiato mit Baileys	6.30
Latte Macchiato mit Baileys, Schlagrahm	7.50

Warme Milchgetränke

Warme/kalte Schokolade oder Ovo	4.40
Warme Schokolade mit Schlagrahm	5.70
Warme Schokolade mit 2 cl Rum, Schlagrahm	6.70
Warme Schokolade mit 2 cl Cognac, Schlagrahm	7.20
Warme Schokolade mit 2 cl Whiskeylikör, Rahm	7.20
Warme Schokolade mit 2 cl Schoggilikör, Rahm	7.20

FEINE KAFFEES

Wussten Sie: die Bezeichnung "Kaffee" stammt vom arabischen Wort «Kahwa», das Stärke, Wohlbefinden und Lebenskraft bedeutet.

Original Wiener Eiskaffee 7.80
Kaffee, 1 Kugel Vanilleglace, Schlagrahm

Kaffee «Amsterdam» 6.40
Kaffee, 2 cl Eierlikör, Schlagrahm

Kaffee Fiaker 6.40
Kaffee, 2cl Rum, Schlagrahm

Schoggikaffee 8.50
Kaffee, 2cl Schoggilikör, 1 Kugel Vanilleglace, Schlagrahm

Baileyskaffee 8.50
Kaffee, 2cl Baileys, 1 Kugel Vanilleglace, Schlagrahm

GEBÄCK

Diverse Gipfel	1.50
Laugenbrezel	1.60
Kuchen und Cakes, Stück	4.00 - 4.50

Frühstück bis 10.30 Uhr inklusive Kaffee 24.90

2 Gipfeli, 2 Brötli, 3 Butter, verschiedene Konfitüren, Honig, Aufschnitt, 2 Sorten Käse, Joghurt, O-Jus und Kuchen

Reservation: vorstadtcafe@gawnet.ch oder SMS 079 789 44 42

FÜR KÜHLE TAGE

PUNSCH

Orangepunsch mit Lebkuchen, selbstgebacken 4.80

GLÜHWEIN

Weisser Glühwein mit Lebkuchen, selbstgebacken 4.80

TEE

Geniessen Sie einen feinen Tee aus meinem Angebot:

SPECIAL.T

Rooibos Orange, Lemon & Ginger, Rose Amour 4.40

TWININGS TEE

Diverse Aromen 3.90

Schwarztee mit Rum 5.40

HELMMSGARD - Teeblätter

Orientalischer Apfel – ein geheimnisvoller Tee mit wundervollem Duft 4.40

DESSERTS – die Klassiker

Vermicelles

Vermicelles, Schlagrahm, Kirsch 7.90

Vermicelles, Schlagrahm, Kirsch, 1 Kugel Vanilleglace 10.70

Vermicelles, Schlagrahm 6.50

Vermicelles, Schlagrahm, 1 Kugel Vanilleglace 9.30

Coupe Baileys

2 Kugeln Vanilleglace, 2 cl Baileys und Schlagrahm 9.50

Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanilleglace, Schoggisauce und Schlagrahm 8.90

MINERALWASSER im Offenausschank: 3 dl

Natur, Coca Cola, Rivella, Schorle 3.50

Orangenus, Schweppes Tonic, Eistee 3.80

Sirup hausgemacht 3 dl

Quitten, Goldmelisse oder Holunderblüten 3.80

... und ausserdem A P É R I T I F serviert mit Salzgebäck

Prosecco 6.90

Martini bianco 6.90

Campari mit Orangenus oder Soda 6.90

Cynar mit Orangenus oder Soda 6.90

Weine Flaschenqualität im Offenausschank 1 dl

Weisswein Chardonnay Collezione Villa Gatti 4.90

Roséwein Oeil de Pertrix 5.20

Rotwein Barbera D'Alba Almèi 2012 6.50

ETWAS SALZIGES – serviert 9 – 17 h

Suppen selbstgemacht, dazu Brot und Butter

Saisonale Suppen 7.00

Fragen Sie nach meiner Auswahl

Warme Toasts

Handy Toast mit Schinken, Käse 7.20

Handy Toast mit Schinken, Spargeln 7.20

Belegte Brötli mit Vollkorntoast

1 Brötli - frische Zubereitung 4.20

Auswahl: Ei, Spargel, Schinken, Salami, Käse