

Deutsch / Français

Bienvenue!

Nous sommes heureux que vous soyez avec nous et que nous puissions vous proposer le menu des aliments et des boissons dans votre propre langue. S'il vous plaît nous montrer les boissons et plats souhaités sur la carte sur votre mobile, afin que nous puissions voir le texte allemand correspondant. (Nous parlons allemand et anglais.) Vous pouvez choisir nos gâteaux, biscuits, etc. directement dans la vitrine du magasin. Veuillez fournir au vendeur le numéro de table fourni par votre serveur. Profitez de votre temps avec nous et bon appétit!

Café & Confiserie 1842 im Haus Conditorei Schober

Le Café 1842 est situé dans un bâtiment classé au cœur de Zurich, dans le quartier de Niederdorf. En 1842, la famille Eberle ouvre une boulangerie qui deviendra plus tard la confiserie Schober. En 1874, le confiseur Theodor Schober-Wolber acquit le bâtiment à des fins commerciales et fonda le désormais célèbre Café dans un nouveau style baroque. Depuis mars 2019, le café et la confiserie de la maison Schober portent le nom de "1842". C'est une opération d'intégration de la Fondation Arbeitskette. La Fondation Arbeitskette s'est engagée à intégrer les jeunes et les adultes handicapés mentaux et physiques depuis l'année 1977.

Zmorge Menu du petit déjeuner

Unser Frühstück ist von Montag bis Freitag bis 14.00 Uhr und am Wochenende den ganzen Tag erhältlich.

Notre petit déjeuner est servi du lundi au vendredi jusqu'à 14h00 et toute la journée le week-end.

Kaffee Complet Petit déjeuner continental

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter, Konfi und ein Kaffee-Getränk nach Wahl: (Kaffee, Espresso oder Milchkaffee) 12.00

Un croissant, une sélection de pain, du beurre, de la confiture et une boisson de votre choix:

Mit Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee der Schwarzenbach Tee-Selektion 13.00
Avec un cappuccino, un latte macchiato ou une sélection de thé de Schwarzenbach

Mit heisser Hausschokolade 3dl 15.00
Avec du chocolat chaud fait maison

Swiss Complet Petit déjeuner suisse

Ein Croissant, Brotauswahl, Butter und Konfi, Birchermüesli und ein Kaffee-Getränk nach Wahl: (Kaffee, Espresso oder Milchkaffee) 18.00

Un croissant, une sélection de pain, beurre, confiture, Birchermüesli et une boisson de votre choix:

Mit Cappuccino, Latte Macchiato Tee der Schwarzenbach Tee-Selektion 19.00
Avec un cappuccino, un latte macchiato ou une sélection de thé de Schwarzenbach

Mit heisser Hausschokolade 3dl 21.00
Avec du chocolat chaud fait maison

Zmorge à la carte *Petit déjeuner à la carte*

Baguette / <i>Baguette</i>	3.50
Croissant / <i>Croissant</i>	2.50
Konfi / <i>Confiture</i>	2.50
Butter / <i>Beurre</i>	2.00
Honig / <i>Miel</i>	2.50
Käse / <i>Sélection de fromages</i>	5.00
Aufschnitt (Mostbröckli und Schinken) / <i>Charcuterie (Mostbröckli et jambon)</i>	5.00
Speck gebraten / <i>bacon</i>	4.50
Rauchlachs / <i>Saumon fumé</i>	7.00
Birchermüesli / <i>Birchermüesli (avoine suisse)</i>	7.00 / 12.00
Frische Frucht geschnitten / <i>Fruits frais</i>	7.00
Joghurt (verschiedene Sorten) / <i>Yaourt de votre choix</i>	6.00
Brötli Auswahl / <i>Sélection de petits pains</i>	5.00
Toast Brot / <i>Toast</i>	4.00
Frischer O-Saft 2 dl / 2 dl / <i>Jus d'orange frais 2dl</i>	6.80

Eierspeisen *Plats aux œufs*

Rührei mit 3 Eiern / <i>Œufs brouillés 3 œufs</i>	9.00
3-Minuten-Ei oder auf Wunsch / <i>Œuf à la coque 3min.</i>	4.00
Spiegeleier (2 Stück) / <i>Œufs sur le plat (2 œufs)</i>	8.00
mit Speck gebraten / <i>avec du bacon</i>	12.00
Omelette française	13.00
Omelette mit Käse, Schinken und Kräuter	16.00
<i>Omelette au fromage, jambon et fines herbes</i>	
Ei Benedikt / <i>pochiertes Ei, Toast und Sauce Hollandaise</i>	17.00
<i>Œuf Benedict / œuf poché, toast et sauce hollandaise</i>	
mit Schinken / <i>avec du jambon</i>	17.00
mit Speck / <i>avec du bacon</i>	17.00
mit Lachs / <i>avec du saumon</i>	21.00

Brunch *Brunch*

Gesamte Auswahl vom Frühstück à-la-carte-Frühstück-Menu mit einem heissen Getränk und einer Eierspeise, dazu ein Glas Schaumwein.
Sélection complète du petit-déjeuner à la carte avec une boisson et un plat aux œufs de votre choix et un verre de vin mousseux.

Sandwiches *Sandwiches*

Club Sandwich (Toastbrot, Tomate, Haussauce, Pouletbrust, Salat und Spiegelei) 19.50
Club sandwich (pain grillé, tomate, sauce maison, poulet, salade et œuf au plat)

Parisette mit Butter, Schinken, Tomaten und Essiggurken 9.50

Parisette au beurre, jambon, tomate, cornichon

Parisette mit Butter, Salami, Tomaten und Essiggurken 9.50

Parisette au beurre, salami, tomate, cornichon

Parisette mit Butter, Camembert, Salat und Tomate 9.50

Parisette au beurre, camembert, salade et tomate

Croissant gefüllt mit Schinken, Ei, Sprossen und Butter 8.50

Croissant avec 1 œuf, jambon, choux et du beurre

Croissant gefüllt mit Frischkäse, grilliertem Gemüse und getrockneten Tomaten 8.50

Croissant au fromage à la crème, aux légumes grillés et aux tomates séchées

Belegte Brote *Canapé*

Schinken, Ei, Essiggurken / *Jambon, œuf et cornichons* 7.50

Thonmousse mit Kapern / *Mousse de thon et câpres* 8.50

Hummus, Essigzucchetti / *houmous, courgettes marinées* 7.50

Lachs, Kapern, Meerrettich / *Saumon, câpres et raifort* 9.50

Halbhartkäse, getrocknete Tomaten und Aprikosen, Essiggurken / 8.00

Fromage à pâte mi-dure, tomates séchées, abricots secs

Mediterranes Gemüse, frische Tomaten, Oliven / 7.50

Légumes méditerranéens, tomates et olives

Salate & Suppen *Salade et soupe*

Grüner Salat (klein oder gross) / *Salade verte (petite / grande)* 9.00 / 15.00

Gemischter Salat (klein oder gross) / *Salade mixte (petite / grande)* 13.00 / 20.00

Caesar Salat (auch ohne Speck) / *Salade Caesar avec/sans du bacon* 21.00

Tagessuppe / *Soupe du jour* 10.50

Spezialitäten *Spécialités*

Rindstatar mit Toast und Salat (klein oder gross) <i>Tartare de boeuf avec pain grillé et salade (petite portion / grande portion)</i>	16.00 / 29.00
Pastetli gefüllt mit KalbsBlanquette und Saisongemüse <i>Feuilleté à la blanquette de veau et légumes de saison</i>	28.00
Hausgemachte Ricotta-Zitronen Ravioli mit Tomaten-Rahm-Sauce <i>Ravioli au ricotta et au citron fait maison avec une sauce à la crème de tomates</i>	19.00 / 27.00
Hausgemachte Casareccia mit Basilikum, Ricotta und Cherry Tomaten <i>Casareccia fait maison au basilic, ricotta et tomates cerises</i>	16.00 / 24.00
mit kleinem Salat oder kleiner Suppe <i>avec une petite salade / avec un petit un potage</i>	+5.00

Quiche *Quiche*

Käse / <i>Quiche au fromage</i>	7.00
Spinat / <i>Quiche aux épinards</i>	7.00
Saisonal / <i>Quiche de saison</i>	7.00
mit kleinem Salat oder kleiner Suppe <i>avec une petite salade / avec un petit un potage</i>	+5.00

Flammkuchen *Tarte flambée d'Alsace*

Zwiebel, Speck und Sauerrahm / <i>Oignons, lardons, crème fraîche</i>	15.00
Lachs, Sauerrahm, Meerrettich, Zwiebeln und Kapern <i>Saumon, crème aigre, raifort, oignon et câpres</i>	17.00
Alp-Käse, Champignons und Paprika <i>Fromage de montagne, champignons de Paris et poivron</i>	16.00
mit kleinem Salat oder kleiner Suppe <i>avec une petite salade / avec un petit un potage</i>	+5.00

Glacé *Glaces*

1 Kugel / 2 Kugeln / 3 Kugeln / <i>1 boule / 2 boules / 3 boules</i>	5.00 / 8.00 / 10.00
mit Schlagrahm / <i>ajouter de la crème fouettée</i>	+2.00
Eiskaffee / <i>café glacé</i>	13.00
Eis Schoggi / <i>glacé au chocolat</i>	12.50

Coupe Dänemark <i>Coupe Danemark (glace vanille et sauce au chocolat chaud)</i>	14.50
Coupe Romanoff (saisonal) <i>Coupe Romanoff (Crème glacée à la vanille et à la fraise) (saisonnrière)</i>	14.00
Coupe Nesslerode (saisonal) <i>Coupe Nesselrode (glace vanille à la châtaigne) (saisonnrière)</i>	15.00
Frappuccino (Vanille, Schokolade, Früchte nach Saison) <i>Frappuccino (arômes: vanille, chocolat, fruits de la saison)</i>	9.50

Trinkschokoladen *Chocolat chaud (boissons chocolatée)*

Der Klassiker - heiss oder kalt / <i>Le classique (chaud / froid)</i>	7.50
mit Schlagrahm / <i>avec de la crème fouettée</i>	+2.00
mit Marshmallows / <i>avec des Marshmallows</i>	+2.00
mit Mocca / <i>avec un shot d'espresso</i>	+2.00
mit Chiliflocken / <i>avec des flocons de piment</i>	+1.00

Heisse Spezial-Schokoladen *Chocolats chauds*

Eine Tasse heisse Schokolade mit Schlagrahm und:

Une tasse de chocolat chaud avec de la crème fouettée et un des alcools suivants:

Kirsch	2 cl	14.50
Rum	2 cl	14.50
Grand Marnier	2 cl	14.50
Baileys	2 cl	14.50
Amaretto	2 cl	14.50
Frangelico	2 cl	14.50
Licor 43 Cuarenta y Tres	2 cl	14.50

Kaffee Café

Sélection Schwarzenbach / *Café par Schwarzenbach*

Kaffee / <i>café</i>	5.20
Milchkaffee / <i>café au lait</i>	6.50
Espresso / <i>Espresso</i>	5.20
Doppio / <i>Double espresso</i>	6.80
Americano (Espresso mit heissem Wasser aufgefüllt) / <i>Americano</i>	5.20
Cappuccino / <i>Cappuccino</i>	5.90
Latte Macchiato / <i>café au lait</i>	6.90
mit Vanille-Geschmack / <i>à la vanille</i>	+1.00
mit Caramel-Geschmack / <i>au caramel</i>	+1.00
Machaccino (Espresso mit Schokolade und Milchschaum) <i>Espresso au chocolat et mousse de lait</i>	5.90

Milch *Lait*

heiss oder kalt / <i>lait (chaud / froid)</i>	3 dl	4.50
Laktosefreie oder Soja-Milch / <i>Lait sans lactose ou lait de soja</i>	3 dl	15.00
Ovomaltine heiss oder kalt / <i>Ovomaltine (chaud / froid)</i>	3 dl	5.80

Spezial-Kaffee *Café spécial*

Kafi Lutz / <i>Un classique suisse à l'alcool de prunes</i>	7.50
Heu Lutz mit dem echten Heuschnaps vom Hotel Wetterhorn in Hasliberg BE <i>Le classique suisse avec le véritable alcool de foin d' hasliberg BE</i>	8.50
Aprikosen Lutz Zwetschge, Aprikosenlikör und eingelegte Aprikose <i>Avec alcool de prunes, liqueur d'abricot et abricots à l'eau de vie</i>	8.50

Kaffee mit Schuss

Huus-Kafi (Kaffee mit einem Schuss Hauslikörmischung und Schlagrahm) <i>Café maison (café avec un mélange de liqueur maison et de crème fouettée)</i>	14.50
Kaffee Corretto (Espresso mit einem Schuss Grappa) <i>Espresso avec une goutte de grappa</i>	8.50
Eine Tasse Kaffee mit Schlagrahm und: <i>Une tasse de café avec de la crème fouettée et un des alcools suivants:</i>	
Tullamore Dew	2 cl 14.50
Kirsch	2 cl 14.50
Grand Marnier	2 cl 14.50
Baileys	2 cl 14.50
Amaretto	2 cl 14.50
Frangelico	4 cl 14.50
Licor 43 Cuarenta y Tres	2 cl 14.50

Kalter Kaffee *café froid*

Eis Americano / <i>Double espresso mélangé avec de la glacé</i> 7.50	
Eis Latte	7.50
Doppio mit Milch und Eis geschüttelt / <i>Double espresso glacé au lait</i> mit Vanille-Geschmack / <i>à la vanille</i>	+1.00
mit Caramel-Geschmack / <i>au caramel</i>	+1.00
Eis Mochaccino (Espresso mit Schokolade, Milch und Eis geschüttelt) <i>Espresso glacé au chocolat, lait et glacé</i>	7.50

Frische Fruchtsäfte *Jus de fruits frais*

Orangensaft / <i>Jus d'orange</i>	2 dl	6.80
Zitronensaft warm oder kalt / <i>Jus de citron (chaud / froid)</i>	2 dl	5.80
Ginger Boost / <i>Boost au gingembre</i>	2 dl	6.80
Saft der Saison / <i>jus de saison</i>	2 dl	6.80

Sirup (mit Soda aufgespritzt) *sirop*

Ingwer-Apfel / <i>Gingembre – pomme</i>	3 dl	4.70
Johannisbeere / <i>cassis</i>	3 dl	4.70
Himbeere / <i>Framboise</i>	3 dl	4.70
Blüemli (Gartenkräuter und Blumen) / <i>Floret</i>	3 dl	4.70

Im Fläschli *Bouteilles*

Appenzeller still / laut / <i>Eau minérale (plate / pétillante)</i>	3.3dl	5.50
Appenzeller still / laut / <i>Eau minérale (plate / pétillante)</i>	5 dl	7.00
Karaffe Hahnenwasser / <i>Carafe d'eau du robinet</i>	7.5 dl	4.00
Coca Cola, Coca Cola zero	3.3 dl	5.50
Rivella rot, blau, grün / <i>Rivella rouge, bleu, vert</i>	3.3 dl	5.50
Möhl Shorley / <i>mélange de jus de pommes et d'eau</i>	3.3 dl	5.50
Eistee ChariTea: black, green, red / <i>«ChariTea» noir, vert, rouge</i>	3.3 dl	6.00
Gazosa Orange, Zitrone, Heidelbeere / <i>Gazosa orange, citron, myrtille</i>	3.5 dl	6.50
Gents: Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	2 dl	5.50
Tomatensaft / <i>jus de tomate</i>	2 dl	5.80
Sanbitter Bianco / <i>Sanbittèr blanc</i>	1 dl	4.50

Bier *bière*

Amboss Blonde / <i>Bière ambrée</i>	3.3 dl	6.00
Amboss Weizen / <i>bière de blé non filtrée</i>	5 dl	7.50
Erdinger Weissbier / <i>bière de blé</i>	5 dl	8.40
Appenzeller Panaché	3.3 dl	6.00
Appenzeller Leermond (alkoholfrei) / <i>Bière sans alcool</i>	3.3 dl	5.00

Schaumwein *Vin mousseux*

Blanc des Blancs Brut- Champagne Drappier	15.00 / 98.00
Champagne Frankreich / <i>France</i>	
100% Chardonnay Blumige Nase, wunderbar feinperlig und <i>Nez fleuri, merveilleusement fin et équilibré</i>	

Il Colle Prosecco Brut DOC Treviso	9.00 / 62.00
---	--------------

Il Colle | Valdobbiadene | Italien / *Italie*
Glera (Prosecco) / *Intense, fruité, frais et équilibré*

Weissweine *Vin blanc*

Gespritzer Weisswein süss / sauer 8.50
Vin blanc avec de l'eau minéral / Vin blanc avec limonade

Stadt Zürich Kerner 8.50 / 57.00

Landolt Weine Zürich | Schweiz / *Suisse*
Kerner - Stahltank / *élevé en cuve d'acier*
Bouquet fruité intensément exotique de pamplemousse et de pêche

Chardonnay Kurtatsch 7.50 / 49.00

DOC Südtirol | Weingut Kurtatsch | Italien / *Italie*
Chardonnay – Stahltank / *élevé en cuve d'acier*
Frisch, fruchtig, elegante Würze
Épice fraîche, fruitée et élégante

Signum Sélection Arbeitskette 8.00 / 54.00

Weingut Gehring | Freienstein ZH | Schweiz / *Suisse*
Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir - Stahltank / *élevé en cuve d'acier*
Passend zum Apéro, fruchtig und erfrischend
Convient pour l'apéritif, fruité et rafraîchissant

Rosé *Rosé*

Stadt Zürich Rosé 7.50 / 49.00

Landolt Weine Zürich | Schweiz / *Suisse*
Pinot Noir - Stahltank / *élevé en cuve d'acier*
Intensives Lachsrot, frische Aromen von Waldbeeren
Rouge saumon intense, arômes frais de baies sauvages

Rotweine *Vin rouge*

Tre Corti Sélection Arbeitskette 8.00 / 54.00

Ticino DOC | Fratelli Corti | Schweiz / *Suisse*
Merlot - 12 Mt. Barrique
Warm, harmonisch und ausgewogen
Chaleureux, harmonieux et équilibré

Ripasso Classico Superiore 62.00

Valpolicella Ripasso DOC | Monte del Frà
Italien Corvina Veronese, Rondinella – 18 Mt. Barrique / *Italie*

Würzig, elegant, samtig und harmonisch
Épicé, élégant, velouté et harmonieux

Paco Garcia Rioja DOC Crianza

7.90 / 52.00

Paco Garcia | Rioja | Spanien / *Espagne*
Tempranillo, Garnacha – 12 Mt. Barrique
Vielschichtiges Bouquet, leicht würzig und fruchtig
Bouquet complexe, légèrement épicé et fruité

Aperitif und Bitters *Apéritif*

Hugo – Prosecco, Minze, Holunderblüte 13.50
Hugo - Prosecco, menthe, fleur de sureau

Hugo Orientale – Prosecco, Grenadine, Minze, Limette, Karkade 13.50
Hugo Orientale - prosecco, grenadine, menthe, citron vert, hibiscus

Aperol Spritz 13.50
Martini weiss / rot 15% 4cl 9.50
Campari 23% 4cl 9.50
Ramazzotti 30% 4cl 9.50
Pastis 45% 4cl 9.50
Braulio Amaro 30% 4cl 9.50

Liköre *Liqueur*

Amaretto 28% 4cl 9.50
Baileys Irish Cream 17% 4cl 9.50
Frangelico 20% 4cl 9.50
Licor 43 Cuarenta y Tres 31% 4cl 9.50

Spirituosen *Spiritueux*

Grappa Marolo di Moscato 42% 2cl 9.00
Grappa Marolo di Barolo 9J. - 50% 2cl 12.00
Erismann Kirsch 41% 2cl 9.00
Erismann Vielle Prune 41% 2cl 9.00
Bombay Gin 40% 4cl 10.00
Ballantines 40%/Tullamore Dew 40% 4cl 10.00
Xellent Vodka 40% 4cl 10.00
RémyMartin VSOP 40% 2cl 9.00

Longdrinks

Campari Orange 15.50
Gin Tonic 15.50
Vodka Bitter Lemon / Ginger Ale 15.50
Whisky Cola 15.50

Handgepflückte Tees – Sélection Schwarzenbach / Spécialités de thé de Schwarzenbach

Chai Latte	6.90
Matcha Latte	7.50
Indischer Schwarztee / Thé noir indien	9.20
N°1 Darjeeling 2nd flush Castleton; Gehaltvoller Schwarztee mit Malz und Muskatnote / <i>Thé noir riche au malt et à la noix de muscade</i>	
N°2 Assam Halmari FGTGFOP Aussergewöhnliche Rarität, vollmundig, wuchtig mit malziger Note <i>Rareté exceptionnelle, corsé, puissant avec malté</i>	9.20
N°3 Assam Borpatra CTC Frische, florale Note, ideal zum Frühstück mit Milch <i>Note florale fraîche idéale pour les petits déjeuners au lait</i>	8.00
Schwarztee aus Nepal / Thé noir népalais	8.40
N°4 Nepal 2nd Flush Shangri-La bio; Duftig würziger Aufguss mit harmonischen Charakter / <i>Infusion épicée parfumée au caractère harmonieux</i>	
Schwarztee aus Sri Lanka / Thé noir du Sri Lanka	8.40
N°5 Ceylon OPI Adawatte Kraftvoller Tee mit fruchtigem Zitronen-Geschmack N°5 Ceylon OPI Adawatte <i>Thé puissant à la saveur fruitée de citron</i>	
Schwarztee aus Kenia / Thé noir du Kenya	8.00
N°6 Englisch Breakfast Tee Kräftiger Assam / Ceylon Geschmack, wird mit Milch getrunken <i>Forte saveur Assam / Ceylan, se boit avec du lait</i>	
Oolong	9.20
N°7 Formosa Jade Oolong Dung Ti Leicht fermentierter Oolong mit einem blütenhaften Geschmack <i>Oolong légèrement fermenté au goût fleuri</i>	
Grüntee aus China / Thé vert chinois	8.00
N°8 Gunpowder 1st Grade bio <i>Thé vert reconnu, moyennement corsé</i>	
Grüntee aus Japan / Thé vert japonais	9.20
N°9 Sencha Kagoshima bio Mittelkräftiges, angenehm rundes Aroma mit feiner Würze <i>Arôme moyennement fort et agréablement rond avec des épices fines</i>	
Weisser Tee aus China / Thé blanc chinois	8.80
N°10 Pai Mu Tan Supergrade bio Milder Geschmack, der an einen Sommernachmittag unter Lindenbäumen erinnert	

Goût doux pour un après-midi d'été qui rappelle les tilleuls

Jasmin Tee aus China / Thé au jasmin de Chine	9.00
N°11 Jasmin Chung Feng (Fujian) Frische Jasminblüten werden mehrmals dem Tee beigemischt, intensiver Geschmack mit feiner Herbe / <i>Des fleurs de jasmin fraîches sont ajoutées plusieurs fois au thé, goût intense avec une belle acidité</i>	
Aromatischer Schwarztee / Thé noir aromatique	8.00
N°12 Earl Grey mit Blüten / <i>Earl Grey avec des fleurs</i> Feinster Ceylon Blatt-Tee, aromatisiert mit Bergamottöl <i>Thé de feuille de Ceylan, parfumé à l'huile de bergamote</i>	
Rauchtee aus China / Thé fumé chinois	8.00
N°13 Terry Lapsang Souchong (Fujian) Der chinesische Klassiker, geräuchert über Kiefernholzkohle <i>Le classique chinois, fumé au charbon de pin</i>	
Indischer Gewürztee / Thé aux épices indiennes	10.60
N°14 BIO Sticky Chai by Chaiwalla Agave, Ceylon, Schwarze Zimt, Kardamon und weitere Gewürze geben diesem Tee die unverwechselbare Note / <i>Agave, Ceylan, cannelle noire, cardamome et autres épices donner à ce thé la touche indéniable</i>	
Früchtetees / Thés aux fruits	
N°15 Beerenmischung / <i>Mélange de baies</i>	8.20
Kräftig aromatisch, nach Waldbeeren, Brombeeren und Himbeeren <i>Fortement aromatique, avec des baies sauvages, des mûres et des framboises</i>	
N°16 Paradiesmischung / <i>Paradis mix</i>	8.20
Äpfel, Kiwi, Erdbeeren, Pfefferminze, Karkade, Lemongrass <i>Pommes, kiwi, fraises, menthe poivrée, karkade (hibiscus), citronnelle</i>	
Rooibos	8.40
N°17 Rooibos Vanille bio Die Feinheit des Rooibostees mit natürlichem Vanilleöl N°17 <i>La finesse des Rooibos à l'huile de vanille naturelle</i>	
Kräutertees / Tisanes	
N°18 Hagebutten mit 10% Karkade / <i>tisane de fruit d'églantier</i>	8.60
N°19 Kamillenblüten bio / <i>tisane de camomille</i>	8.60
N°20 Lindenblüten bio / <i>thé de fleur de tilleul</i>	8.60
N°21 Pfefferminze bio / <i>thé à la menthe poivrée bio</i>	8.60
N°22 Verveine extra (Eisenkraut) / <i>tisane à la verveine extra</i>	8.60
N°23 Alpenkräuterte bio / <i>Tisane alpine bio</i>	8.60
Hoher Vitamin C-Anteil mit vielen Kräutern, wohltuend würzig	

Haute teneur en vitamine C avec de nombreuses herbes, agréablement épicée

N°24 Karkadenblüten (heiss oder kalt) / *tisane d'hibiscus (chaud / froid)*

9.10

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Tous les prix sont en CHF et incluent la TVA à 7,7%.

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Allergies et intolérances: À cet égard, nous vous demandons d'informer nos employés.

Alkoholausschank

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von:

Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-jährige

Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-jährige

Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Alcool Les lois sur la protection de la jeunesse interdisent la vente de: Alcopops, spiritueux et apéritifs pour les moins de 18 ans Vin, bière et moût fermenté de moins de 16 ans Les employés peuvent demander une carte d'identité avec l'âge.

Herkunftsbezeichnung

Wir beziehen alle unsere Fleischprodukte aus der Schweiz

Unser Lachs stammt aus Norwegen

Appellation d'origine: Nous achetons de la viande Suisse ; notre saumon vient de Norvège