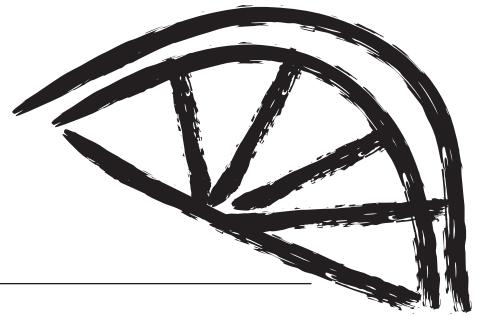


# Trinkä



## Offenausschank

	3dl	5dl
Valser Classic	3.90	5.40
Valser Silence	3.90	5.40
Coca Cola	3.90	5.40
Rivella rot	3.90	5.40
Möhl Apfelschorle	3.90	5.40
Sprite	3.90	5.40
Sirup	1.00	2.50
Leitungswasser		2.00
Eistee Hausgemacht		5.80

## Most

	5 dl
Möhl Bügel klar alkoholfrei	5.60

## Wein & Prosecco

	1dl	5dl
Prosecco		
Bacio della Luna (I)	8.90	
Rosé		
Charmelieu Oeil-de-Perdrix	4.50	21.50
Vaud (CH)		
Weisswein		
Merlot Bianco del Ticino (CH)	5.00	24.50
Féchy AOC, Beau-Rivage (CH)	4.50	21.50
Rotwein		
Primitivo Sorpasso (I)	5.00	24.50
Dôle AOC, Majore (CH)	4.50	21.50

## Getränke in Flaschen

Coca Cola Zero	3.3 dl	4.50
Fanta Orange	3.3 dl	4.50
Rivella blau	3.3 dl	4.50
Möhl Apfelsaft	3.3 dl	4.50
Kinley Tonic	2 dl	4.50
Bitter Lemon	2 dl	4.50
San Bitter	1 dl	4.50
Red Bull	2.5 dl	4.50
Petflaschen aus dem Laden	5 dl	5.40

## Bier

Appenzeller vom Fass	3 dl	4.80
	5 dl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch Bügelflasche	3.3 dl	4.90
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	3.3 dl	4.90

## Apéro

Hugo	10.50
Aperol Spritz	10.50

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# Trinkä

---

## Kaffee

Kaffee Crème, Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.10
Schale	5.20
Cappuccino Russikon	5.20
Cappuccino Original	5.20
Latte Macchiato	5.80
<i>Mit Aroma (Vanille, Caramel, Amaretto, Haselnuss)</i>	+ 1.00
Kaffee Mélange	5.90
Kaffee Fertig/Kaffee Lutz	6.20
<i>Kernobst 45 % Vol. oder Zwetschge 37.5 % Vol.</i>	
Beckä-Kafi mit Alkohol	7.50
<i>Amaretto 28 % Vol. und Rahm</i>	
Beckä-Kafi ohne Alkohol <i>mit Amaretto-Sirup und Rahm</i>	6.70

---

## Milchgetränke

	2 dl	3dl	5 dl
Kalte oder warme Milch	3.30	4.30	5.30
Ovomaltine	4.70	5.50	6.50
Caotina Original	4.70	5.50	6.50
Hot Vuailat-Schoggi	5.70		
Schoggi Mélange	5.90		

---

## Fruchtsäfte

Frisch gepresster	4.80
Orangensaft	
Michel Bodyguard	4.30

---

## Tee

Bio Solaris Earl Grey, Darjeeling,	4.70
Verveine, Grüntee, Ginger Zest,	
Jasmin Grüntee, Lemon Harmony,	
Kamille, Früchtetee	
Chai Latte	4.90

---

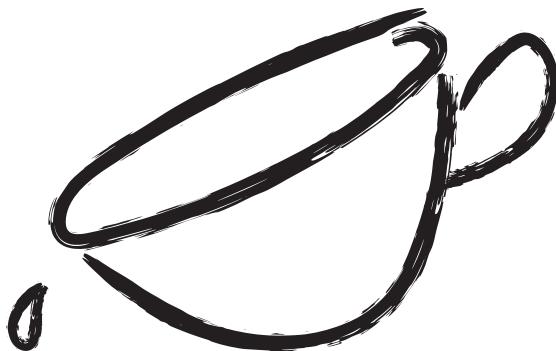
## Premium Bio Tee

Assam Second Flush	5.50
<i>Schwarztee</i>	
Rote Früchte	
<i>Früchtetee</i>	
Ingwer-Zitrone-Mango	
<i>Grüntee</i>	
Erdbeer-Minze	
<i>Früchte-Kräutertee</i>	
Minzeblätter	
<i>Kräutertee</i>	

---

## Punsch

Apfel, Orange, Rum	4.40
Rumpunsch mit Alkohol	5.90



Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

---

## Trinkä

---

# Zmorgä

## Vuallat Zmorgä

3 Gipfeli / Sauerteigbrötli	
2 Stück Butter	
2 Konfitüren hausgemacht 20g	
1 Kaffee, Milchgetränk oder Tee	14.50
<i>Extra Butter/Konfitüre</i>	+ 1.00



## Zusätzlich

Kleiner Fleisch- und Käseteller	7.70
Frisch gepresster Orangensaft	2dl 4.80
Rührei	
Spiegelei	
3-Minuten-Ei	<i>pro Ei</i> 3.50
mit Speck oder Schinken	+ 2.50
<i>Mo-Fr bis 11 Uhr, Sa-So bis 14 Uhr</i>	
Kleines Bircher Müesli	150g 6.70
Grosses Bircher Müesli	250g 8.90

## Spezial

*Mo-Fr bis 11 Uhr, Sa-So bis 15 Uhr*

Pochiertes Ei auf Sauerteigbrot mit Erbsenhummus	14.50
Protein Müesli mit Kokos-Joghurt, hausgemachtem Granola, Früchtekompott und Dattelsirup	8.50
Sauerteig Pancake - mit Ahornsirup oder Früchtetopping	8.90



Leiden Sie an Allergien? Unser Laden- und Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

## Ässe

# Ässe

mind. 20 Min  
Wartezeit

11.30 Uhr –  
14.00 Uhr



## Aus dem Suppentopf

Tagessuppe (*Mo-Fr*)  
Spargelcremesuppe

	klein	normal
Tagessuppe ( <i>Mo-Fr</i> )	6.00	8.60
Spargelcremesuppe	6.00	8.60

## Frisch aus dem Garten

Kleiner Salat (*Menüsalat*) **V**

*klein*      *normal*  
5.60

Salat mit Sauerteigcroutons **V**

10.50      15.50

Frühlingssalat mit gebratenem Spargel,  
Cherrytomaten, Croutons und Mangodressing **V**  
*Mit Pouletbrust*

18.50  
6.50

Wurst-Käsesalat einfach  
Wurst-Käsesalat garniert

16.50  
19.50



## Gluschtiges

Portion Pommes Frites **V**

*klein*      *normal*  
6.50      8.50

Hausgemachte Chicken Nuggets mit  
Sauerteig-Paniermehl, Pommes  
und hausgemachter Tartarsauce

12.50      17.50

Hausgemachte Sauerteig-Pinsa  
mit Lauch und Cherrytomaten **V**  
*Mit Speck oder Pilzen*

14.00

*je + 1.50*

Hausgemachte Sauerteig-Pinsa  
mit Tomatensauce und Mozzarella **V**  
*Mit Rucola, Cherrytomaten und Rohschinken*

14.00

*+ 4.00*

Leiden Sie an Allergien? Unser Laden- und Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# Ässe

mind. 20 Min  
Wartezeit

11.30 Uhr –  
14.00 Uhr

## Für den grossen Hunger

*klein      normal*

### **Paniertes Schweinsschnitzel**

mit Pommes frites und Gemüsegarnitur

20.50      25.50

### **Kalbsrahmgeschnetzeltes «Zürcher Art»**

Zartes Kalbfleisch an feiner Rahmsauce  
mit Champignons und knuspriger Rösti

32.50      36.50

### **Grüne & weisse Spargelvariationen,**

Sauce Hollondaise und Country Cuts

21.50      25.50

### **Grüne & weisse Spargelvariationen,**

Sauce Hollondaise, Pouletbrust  
und Country Cuts

27.50      31.50

### **Grüne & weisse Spargelvariationen,**

Sauce Hollondaise, Rohschinken  
und Country Cuts

27.50      31.50

### **Grüne & weisse Spargelvariationen,**

Sauce Hollondaise, paniertes  
Schweinsschnitzel und Country Cuts

27.50      31.50



▼ vegetarisch

### **Grundsätze**

*All unser Fleisch kommt aus  
Weisslingen ZH, Metzgerei  
Keller CH/A. Paniermehl  
produzieren wir aus nicht  
verkauftem Sauerteigbrot.*

Zusätzliches Gedeck CHF 2.50

Leiden Sie an Allergien? Unser Laden- und Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft.

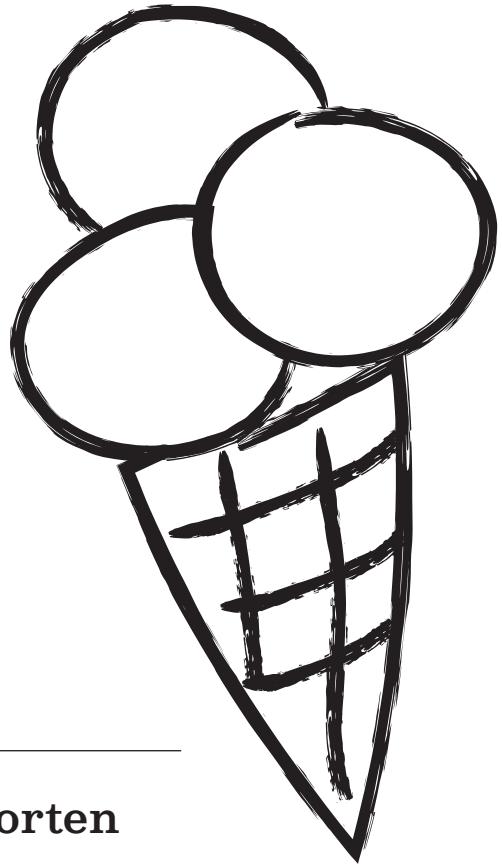
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

## Ässe

# Glacé

## Coupes

	<i>klein</i>	<i>gross</i>
Coupe Dänemark <i>3 Kugeln Vanille Glace, Schlagrahm, Schokoladensauce</i>	10.50	12.50
Bananensplit		11.50
Eiscafé <i>3 Kugeln Cafe-Glace, Espresso und Schlagrahm</i>	10.50	12.50
Hot Berry	10.50	12.50
Coupe Romanoff	10.50	12.50
Frische Erdbeeren <i>mit Schlagrahm</i>	7.50 +2.00	



## Glacésorten

### Rahmglacé

Vanille  
Schokolade  
Cafe  
Erdbeer

Frappé alle Sorten 9.50

### Sorbet

Aprikose  
Zitrone  
*mit Prosecco/Vodka* +3.50  
*mit Aperol* +2.50

Preis pro Kugel	4.00
Rahmzuschlag	2.00
Topping	
<i>Erdbeer, Himbeer oder Schoggi</i>	1.50
Mit Gummibärli	1.50
Mit Baileys	3.50

## Vollenweider Glacé

Fast alle unsere Lieferanten kommen aus der Umgebung und manchmal gehören sie sogar zur Familie. Wie der Talacherhof der Familie Vollenweider in Illnau. Hier erntet ein Cousin die Beeren direkt vom Feld und verarbeitet sie frisch gepflückt zu feinstem Glacé. Weitherum bekannt sind auch alle anderen Sorten Vollenweider Bauernhofglacé.

[www.talacherhof.ch](http://www.talacherhof.ch)



---

## Ursprünglich. Lokal. Fein.

In unserem Café kommen Neues und Traditionelles auf natürliche Weise zusammen und auf den Tisch. Die meisten unserer Lieferanten wohnen gleich um die Ecke oder im nächsten Dorf. So decken wir uns täglich mit frischen, saisonalen Zutaten ein. Daraus entsteht in unserer Küche eine raffinierte Hausmannskost, eine austarierte Balance zwischen Natur, Qualität und Genuss.



---

## Herkunft

Der Name Vuaillet hat eine lange Geschichte und ist in der Region Uster verankert. Vor 150 Jahren öffnete die Bäckerei erstmals ihre Türen. Seit 2016 wird Vuaillet von Martin Mayer und seinem Team als Sauerteigmanufaktur weitergeführt.

---

## Zukunft

Wir wollen das fast vergessene Handwerk der Brotherstellung mit Sauerteig in der Schweiz zurückbringen und weiterentwickeln. Brot aus gesunden, natürlichen, regionalen Zutaten backen und möglichst viele Menschen für richtig gutes Brot begeistern.

