



Ankommen

*Genießen*

Verweilen



# Schön, dass du da bist!

Wir freuen uns, dir unser Angebot zu zeigen. Lass dich bedienen und verwöhnen. Verweile, komm zur Ruhe, lies ein gutes Buch aus unserem Gestell.

Setz dich an den Begegnungstisch, tausche dich aus, lass dich auf andere ein. Entdecke die Vernetzungswand im Eingang – finde Neues oder platziere dein Angebot.



[domino.cafe](https://domino.cafe)

Sprich uns an, wenn du Lust hast zum Plaudern. Wir beten auch gern für dich, wenn du Dank loswerden möchtest oder dich etwas bedrückt.

# Kalte Getränke

Sirup Spezial – mit oder ohni «Blööterli» Bergamotte / Rhabarber / Johannisbeer / Zwetschge	3 dl	3.00
Vivi Kola / Zéro	3.3 dl	4.50
Vivi Mate	3.3 dl	4.50
Vivi Apfelschorle	3.3 dl	4.50
Vivi Blutorange-Ingwer	3.3 dl	4.50
Eistee (Vivi Bio Tea)	3.3 dl	4.50
Lurisia Chinotto	2.75 dl	4.00
Eptinger Mineral mit Kohlensäure	3.3 dl	4.00
Orangensaft	2 dl	3.00
Kindersirup		gratis



tearfund.ch

## Wasser gibts bei uns gratis.

Trinkwasser aus dem Wasserhahn – ein Privileg. Vielerorts ist das nicht so. Hilfst du mit, das zu verändern? Dann unterstütze das TearFund-Wasserprojekt in Uganda (Kässeli auf der Theke).

# Kaffee & Co.

Espresso	4.00
Espresso doppio	5.00
Americano (Café crème)	4.50
Cappuccino	4.50
Flat White	5.00
Latte Macchiato*	5.50
mit Sirup Caramel / Vanille / Haselnuss	+0.50
Caffè Freddo*	5.50
Chai Latte*	5.50
Ovomaltine* / Caotina*	4.50
Edelschoggi (Maracaibo 65 % von Felchlin)	4.50
Babyccino	gratis
Café Surprise spenden	3.00
Café Surprise erhalten	gratis

Mit dem Café Surprise bieten wir «eine Tasse Solidarität».  
Café Surprise ermöglicht Menschen in herausfordernden Situationen,  
einen kostenlosen Kaffee zu konsumieren. Wer will und kann,  
bezahlt einen Kaffee, ohne ihn zu trinken – ein anderer Gast genießt ihn.

Alle Milchgetränke sind auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich.  
Hafermilch bei den grossen Milchgetränken (\*) +50 Rp. | Take-away mit eigenem Becher: -50 Rp.

# Tee

## Teekännchen 5 dl

5.00

auf Wunsch mit Honig oder Kandiszucker, Zitrone oder Milch

	Ziehzeit
<b>Schwarztee English Breakfast Bio</b> Indien, Assam / Ruanda	3'
<b>Schwarztee Earl Grey Blue Flower</b> Bergamotte	3'
<b>Schwarztee Purva Chai Classic</b> Zimt, Anis, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Zichorienwurzel, Kardamom	5'
<b>Grüntee Jasmin Bio</b>	3'
<b>Rooibos Vanilla Orange</b> Vanille, Blutorange	8'
<b>Fruits only</b> Mango, Papaya, Erdbeeren	5'
<b>Gipfelstürmer</b> griechischer Bergtee, Orangen, Zitronen, Moringa, Gojibeeren	10'
<b>Verveine Bio</b>	10'
<b>Pfefferminze Bio</b>	10'

# Wein, Bier, Apéro

<b>Rotwein</b> Ocioto Cuvée (Schweiz)	1 dl	<b>7.00</b>
<b>Weisswein</b> Quintett Assemblage (Schweiz)	1 dl	<b>7.00</b>
<b>Weisswein gespritzt</b> süss oder sauer	2 dl	<b>8.00</b>
<b>Uster Bräu Original</b>	3.3 dl	<b>5.50</b>
<b>Uster Bräu Amber</b>	3.3 dl	<b>5.50</b>
<b>Appenzeller Zitronen-Panaché</b>	3.3 dl	<b>5.50</b>
<b>Aperol Spritz</b>	2 dl	<b>10.00</b>
<b>Cüpli</b>	1 dl	<b>7.00</b>

## Ohne Alkohol

<b>Appenzeller Sonnwendig</b> ohne Alkohol 0,0 %	3.3 dl	<b>5.50</b>
<b>Martini Vibrante Tonic</b> alkoholfrei	2 dl	<b>8.00</b>

# Zmorge

<b>Alltags-Zmorge</b>	<b>9.50</b>
1 Heissgetränk, 2 Brötli / Gipfeli, Butter, Confi	
<b>Etagère-Zmorge</b>	<b>22.00</b>
1 Heissgetränk, 1 Glas Orangensaft, 2 Brötli / Gipfeli, Brot à discrétion, Butter, Confi / Honig, Früchte und nach Wahl Käse & Fleisch oder Joghurt mit Granola	
<b>Naturejoghurt mit Granola und frischen Früchten</b>	<b>6.00</b>
<b>Brötli / Gipfeli</b>	<b>2.00</b>
<b>Portion Butter / Confi</b>	<b>1.00</b>
<b>Portion Honig</b>	<b>1.50</b>

# Zmittag

## Flammkuchen

klein / gross

### Classique

(Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Speck)

9.00 / 15.00

### Vegi

(Crème fraîche, saisonales Gemüse, Käse)

9.00 / 15.00

### Lachs

(Crème fraîche, Frühlingszwiebeln, Lachs, Zitronenpfeffer)

11.00 / 17.00

### Kinder-Special

Pro Erwachsenen-Flammkuchen (gross) gibts einen  
Kinder-Flammkuchen (klein) zum halben Preis dazu.

### Salat vom Buffet mit Brot

4.50 / 10.00

Herkunft Flammkuchenböden: Deutschland  
(grosse Flammkuchen mit Dinkelmehl, kleine Flammkuchen mit Weizenmehl)  
Herkunft Fleisch: Schweiz  
Herkunft Lachs: Norwegen, Schottland, Irland



# Süßes

**Brownie** 4.00

**Beeren-Muffin** 4.00

**Marroni-Muffin (glutenfrei)** 4.50

**Cookie** 2.50

**kleiner Zitronen-Muffin** 1.00

**Amarettikugel (glutenfrei)** 1.00

## Tageskuchen / Tagesdessert

Weitere süsse Kreationen werden mit viel Liebe von unserem Backteam hergestellt. Schau in unserer Kuchenvitrine vorbei!

**Bauernhof-Glacé vom Schürhof, Madetswil** 4.50

Sorten gemäss Tafel – Sorbets sind vegan, glutenfrei und laktosefrei

# Salziges

Erdnüsse gesalzen (offen)	40 g	<b>1.00</b>
Mandeln Tomate-Kräuter Bio	60 g	<b>4.80</b>
Cashews Kokos-Curry Bio	60 g	<b>4.80</b>
Halbzeit Apéro-Nussmischung Bio	60 g	<b>4.80</b>
Cashews Rosmarin-Thymian Bio	30 g	<b>2.80</b>
Zweifel Chips Paprika	30 g	<b>2.50</b>
Zweifel Graneo Mild Chili	30 g	<b>2.50</b>

# Wissenswertes

Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen geben wir gerne Auskunft.

Wir beziehen unsere Waren so weit möglich lokal und fair produziert.

## Kaffee

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Rösterei Rast ([www.rast.ch](http://www.rast.ch)). Rast kauft den Rohkaffee selber ein und legt grossen Wert auf lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Produzenten. Unser Kaffee ist der Milano, ein Espresso-Blend aus hochwertigen Arabicas aus Guatemala, Costa Rica und Brasilien sowie einem ausgesuchten Robusta aus Java. Der Milano begeistert mit seinem vollen und kräftigen Aroma und Noten von Haselnuss und zartbitterer Schokolade.

## Tee

Unsere Tees beziehen wir beim Teelabor in Winterthur ([www.teelabor.ch](http://www.teelabor.ch)). Das Teelabor und seine Lieferanten wählen den Tee sorgfältig aus in Teegärten in Indien, China, Taiwan, Japan und Südkorea. Sie achten auf faire Arbeitsbedingungen und beziehen soweit möglich biologisch angebaute Teesorten. Das Teelabor ist CH-Bio-006 zertifiziert.