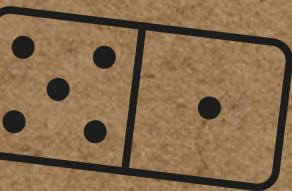
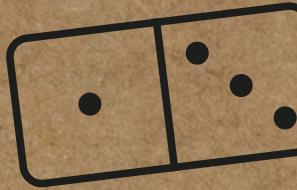


Ankommen

Genieszen

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 nicht-kommerzielles Angebot.



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.

Kaffee & Co.

Espresso	4.00
Espresso doppio	5.00
Americano (Café crème)	4.50
Cappuccino	5.00
Flat White	5.50
Latte Macchiato*	5.50
Caffè Freddo*	6.00
Chai Latte*	6.00
Ovomaltine* / Caotina*	4.50
Edelschoggi (Maracaibo 65 % von Felchlin)	5.00
Babycino	gratis
Café Surprise spenden	3.00
Café Surprise ermöglicht Menschen in herausfordernden Situationen, einen kostenlosen Kaffee zu konsumieren. Der eine Gast bezahlt einen Kaffee, ohne ihn zu trinken – ein anderer Guest geniesst ihn.	
Aroma-Sirup Caramel / Vanille / Haselnuss	0.50
extra Shot Espresso	1.00

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

Kalte Getränke

Sirup Spezial - mit oder ohni «Blööterli» Bergamotte / Rhabarber / Zwetschge	3 dl	3.00
Vivi Kola / Zéro	3.3 dl	5.00
Vivi Mate Bio	3.3 dl	5.00
Vivi Apfelschorle Bio	3.3 dl	5.00
Vivi Blutorange-Ingwer Bio	3.3 dl	5.00
Eistee (Vivi Bio Tea)	3.3 dl	5.00
Lurisia Chinotto	2.75 dl	4.00
Eptinger Mineral mit Kohlensäure	3.3 dl	4.00
Orangensaft	2 dl	3.00
Kindersirup		gratis

jetzt helfen:



ena-schweiz.ch/uganda

Wasser gibts bei uns gratis.

Trinkwasser aus dem Wasserhahn – ein Privileg. Vielerorts ist das nicht so. Hilfst du mit, das zu verändern? Unterstütze doch gemeinsam mit uns das Wasserprojekt von ena (Kässeli auf der Theke).

Tee

Teekännchen 5 dl

5.50

auf Wunsch mit Honig oder Kandiszucker, Zitrone oder Milch

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

Wein, Bier, Apéro

Rotwein Cuvée (Schweiz)	1 dl	7.00
Weisswein Quintett Assemblage (Schweiz)	1 dl	7.00
Weisswein gespritzt süß oder sauer	2 dl	8.00
Züri-Hell	3.3 dl	6.00
Usterbräu Amber	3.3 dl	6.00
Aperol Spritz	2 dl	10.00
Cüpli	1 dl	7.00

Alkoholfrei

Brauerei Uster Bier alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Möhl Saft vom Fass trüb (Apfelwein)	3.3 dl	5.50
Martini Vibrante Tonic	2 dl	8.00
Thomas Henry Tonic Water	2 dl	4.00

Zmorge

Alltags-Zmorge	9.50
2 Brötli / Gipfeli, Butter, Confi, 1 Getränk nach Wahl (Aufpreis 1.00 für Latte Macchiato, Chai Latte und Caffè Freddo)	
Etagère-Zmorge	19.50
2 Brötli / Gipfeli, Brot à discréption, Butter, Confi, Honig, Früchte, nach Wahl Käse & Fleisch oder Naturejoghurt mit Granola, 1 Glas Orangensaft, 1 Getränk nach Wahl (Aufpreis 1.00 für Latte Macchiato, Chai Latte und Caffè Freddo)	
Naturejoghurt mit Granola und frischen Früchten	6.00
Brötli / Gipfeli	2.00
Portion Butter / Confi	1.00
Portion Honig	1.50

Zmittag

Flammkuchen

klein / gross

alle Flammkuchen mit Crème fraîche und
Lauch oder Frühlingszwiebeln (je nach Verfügbarkeit)

Classique
(Speck) **9.50 / 15.50**

Vegi
(Gemüse, Käse) **9.50 / 15.50**

Lachs
(Lachs, Zitronenpfeffer) **11.00 / 17.00**

Spezial
(aisonale wechselnd, frag uns oder schau auf der aktuell-Tafel im Eingang) **11.00 / 17.00**

Kinder-Flammkuchen (Classique oder Vegi) **5.00**

Flammkuchen **klein** auch **glutenfrei** erhältlich (mit Tortilla-Boden, + 1.00)

Salat vom Buffet mit Brot **4.50 / 10.00**

Wochenhit mit Brot **5.50 / 11.00**

(regelmässig wechselnd, frag uns oder schau auf der Tafel auf der Theke)

Herkunft Flammkuchenböden: Deutschland
(grosse Flammkuchen mit Dinkelmehl, kleine Flammkuchen mit Weizenmehl)

Herkunft Fleisch: Schweiz

Herkunft Lachs: Norwegen, Schottland, Irland

Herkunft Brot: Schweiz, hausgemacht

Süßes

Brownie	4.50
Beeren-Muffin	4.00
Marroni-Muffin (glutenfrei)	5.00
Cookie	2.50
kleiner Zitronen-Muffin	1.00
Amarettikugel (glutenfrei)	1.00

Tageskuchen / Tagesdessert

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

Bauernhof-Glacé vom Schürhof, Madetswil	5.00
Sorten gemäss Tafel – die Sorbets sind vegan, glutenfrei und laktosefrei (nur im Sommer erhältlich)	

Affogato al caffè	6.00
Espresso auf Vanilleglacé	

Wissenswertes

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MWST.

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). 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). 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.