

# Tuchlaube & Kaffeepur

Die Hausmischung der Tuchlaube ist eine Kreation, die in Zusammenarbeit mit Kaffeepur entstanden ist.

Kaffeepur bezieht den sortenreinen Rohkaffee von kleinen, ausgesuchten Plantagen zu einem fairen Preis. Dieser sichert den Kaffeebauern eine menschenwürdige Existenz und garantiert eine erstklassige Qualität des Kaffees.

Bei Kaffeepur in Niederrohrdorf werden die Bohnen jede Woche langsam und schonend geröstet. So entsteht ein wundervoll riechender Gourmet-Kaffee.

# Kaffee

Alle Milchkaffees auch mit Hafermilch + 0.40  
oder mit Red Espresso (koffeinfrei) erhältlich + 0.40

<b>ESPRESSO/RISTRETTO</b> Hausmischung 100% Arabica	<b>4.40</b>
<b>ESPRESSO PALERMO</b> 50% Robusta, 50% Arabica	<b>4.40</b>
<b>CAFFE CREMA</b>	<b>4.90</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>4.90</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>5.80</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>4.60</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>5.50</b>
<b>CAPPUCCINO DUNKEL</b>	<b>6.50</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>6.50</b>
<b>RED CAPPUCCINO</b> mit Rooibos-Espresso (koffeinfrei)	<b>5.90</b>
<b>CAFFE LATTE</b>	<b>5.80</b>
<b>CAFFE LATTE DUNKEL</b>	<b>6.80</b>
<b>CORTADO</b>	<b>5.00</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>6.00</b>
<b>LATTE MACCHIATO AROMA</b> Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig	<b>7.00</b>

# Matcha/Chai

<b>NEU</b>	<b>MATCHACCINO</b> Zeremonie Qualität	<b>7.00</b>
	<b>MATCHA LATTE</b> Zeremonie Qualität	<b>7.50</b>
	<b>MATCHA CHAI LATTE</b> Zeremonie Qualität	<b>8.00</b>
	<b>CHAI LATTE</b>	<b>6.00</b>

# Eiskalt

<b>CAFFE FREDDO</b> eisgeshakter Doppio mit wenig Zuckersirup	<b>6.50</b>
<b>ICED CHAI LATTE</b>	<b>6.00</b>
<b>LATTE MACCHIATO FREDDO</b>	<b>6.00</b>
<b>NEU ICED MATCHA LATTE</b>	<b>7.50</b>
<b>ICED VANILLE MATCHA LATTE</b>	<b>8.00</b>
<b>FRAPPUCCINO</b>	
Aroma nach Wahl: Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig, Amaretto	<b>7.00</b>
<b>MILCHSHAKE</b>	
Aroma nach Wahl: Caramel, Vanille, Haselnuss, Honig, Amaretto	<b>5.20</b>

# Tee

*Aus dem Teeblatt Aarau*

## Frischer Tee

<b>TL-TEE</b> frische Minze, Ingwer, Chili, Zitrone, Honig	<b>6.50</b>
<b>HEISSE ZITRONE</b> mit Ingwer und Honig	<b>6.00</b>
<b>FRISCHE MINZE</b>	<b>6.00</b>

## Schwarztee

<b>CEYLON KENILWORTH</b>	<b>4.90</b>
--------------------------	-------------

## Grüntee

<b>VITAL GREEN TEA</b> Sencha mit Zitronengras, Verveine und Mate	<b>4.90</b>
<b>NEBELTEE</b> reiner Grüntee	<b>4.90</b>

## Chai

<b>CHAI MASALA</b> mit Milch	<b>5.00</b>
------------------------------	-------------

## Rooibos

<b>PUR</b>	<b>4.90</b>
<b>LEMON</b>	<b>4.90</b>
<b>APFEL ZIMT</b>	<b>4.90</b>

## Kräutertee

<b>PFEFFERMINZE MAROKKO</b>	<b>4.90</b>
<b>INGWER-FRESH</b>	
Ingwer, Lemongras, Süßholz, Pfefferminz, Zitrone, Pfeffer	<b>4.90</b>
<b>ABENDSONNE</b>	
Melisse, Minze, Brombeerblätter, Zitronengras, Kamille, Lavendel, Rosenblüten, Orangen, Heidelkrautblüten	<b>4.90</b>
<b>VERVEINE MAROKKO</b>	<b>4.90</b>

## Früchtetee

<b>OMAS GARTEN</b> beerige Fruchtmischung mit Hibiskus	<b>4.90</b>
<b>WUNDERBLUME</b> Apfelstücke, Weinbeeren, Randenstücke Orangenschale, Papaya	<b>4.90</b>

## Süßes

Auf unserer Theke und in der Vitrine finden Sie ein Angebot an hausgemachten Kuchen und Desserts.

# Mineral Flaschen

<b>FRITZ KOLA</b>	3,3 dl	<b>5.80</b>
<b>FRITZ KOLA</b> ohne Zucker	3,3 dl	<b>5.80</b>
<b>RIVELLA</b> rot/blau	3,3 dl	<b>5.50</b>
<b>TONIC</b> Fever Tree	2 dl	<b>5.50</b>
<b>BITTER LEMON</b> Fever Tree	2 dl	<b>5.50</b>
<b>GINGER ALE</b> Fever Tree	2 dl	<b>5.50</b>
<b>GINGER BEER</b> Fever Tree	2 dl	<b>5.50</b>
<b>GAZOSA</b> Arancia Amara, Mandarin, Mirtillo, Limone	3,5 dl	<b>6.00</b>
<b>MATCHA GRAPEFRUIT</b>	3,3 dl	<b>6.50</b>
<b>MATE</b> Sparkling von Chari Tea	3,3 dl	<b>5.50</b>

# Fruchtsäfte

**ORANGE, APFEL, ANANAS ODER CRANBERRY**

*pur oder als Schorle | offen*

**3 dl 5.00**

# Sirupe

**Le Sirupier de Berne – kalt oder heiss!**

<b>BESSER AUS PUNCH</b> Zwetschgen, Traubensaft, Zimt	<b>5.00</b>
<b>HOLUNDERBLÜTEN</b>	<b>5.00</b>
<b>BLÜEMLI</b> Hibiskus-, Orangen-, Malvenblüten, Rosenblätter	<b>5.00</b>

# Mineral Offen

<b>INGWERLIMONADE</b> <i>hausgemacht</i>	
mit Zitronengras & Limette	3 dl <b>5.50</b> 5 dl <b>7.50</b>
<b>EISTEE</b> <i>hausgemacht</i>	
mit Rooibos Lemon & Hibiskus	3 dl <b>5.50</b> 5 dl <b>7.50</b>
<b>TAFELWASSER</b> mit oder ohne Kohlensäure	3 dl <b>4.50</b> 5 dl <b>5.90</b>
<b>CITRO</b>	3 dl <b>4.50</b> 5 dl <b>5.90</b>

# Bier

Offen

<b>BOXER</b>	5 % vol	3 dl/5 dl	<b>5.40 / 7.70</b>
<b>SAISONALES BIER</b>		3 dl/5 dl	<b>6.00/8.00</b>

*(Das Personal gibt gerne Auskunft)*

# Flaschen

<b>TUCHLAUBE LAGER</b>	naturtrüb	4,8 % vol	3,3 dl	<b>6.50</b>
<b>STADTWÄCHTER</b>				
<b>IRMA</b>	Golden Ale	5 % vol	3,3 dl	<b>7.50</b>
<b>KÖHLER-BIER</b>	Amber	4,8 % vol	3,3 dl	<b>6.50</b>
<b>COSMOS NEIPA</b>	New England IPA	6,2 % vol	3,3 dl	<b>8.50</b>
<b>APPENZELLER</b>				
<b>WEIZENBIER</b>	naturtrüb	5,2 % vol	5 dl	<b>8.00</b>

## Alkoholfrei

<b>CHOPFAB BLEIFREI</b>	Pale Ale Alkoholfrei	3,3 dl	<b>6.00</b>
<b>BIRRA MORETTI ZERO</b>	Lager alkoholfrei	3,3 dl	<b>6.00</b>

# Wein

## Schaumwein

**PROSECCO CINZANO**

1 dl

**8.00**

Fl. **50.00**

## Weisswein 1 dl / 2 dl / 3 dl / 5 dL / Flasche

### MATRAKETA BLANC

Priorat 2023 | Garnacha Blanca

Frisch, mineralisch, Steinobstnoten, Zitrusnoten, weisse Blüten, reichhaltig und cremig

1 dl

**9.00**

Fl. **59.00**

### MAGDENER

AOC Aargau 2022 | Kerner

Unaufdringliches leichtes Muskatbukett,

Aromen von exotische Früchten

1 dl

**8.50**

Fl. **53.00**

## Rotwein 1 dl / 2 dl / 3 dl / 5 dL / Flasche

### PIQUERAS OLD VINES GARNACHA

Almansa DO 2020 | Garnacha Tintorera

Kräftiger Körper, markante Säure, feines Tannin

1 dl

**6.50**

Fl. **42.50**

### DEHESA GAGO

DO Toro 2021 | Tempranillo

Wuchtiger wein mit Fruchtigem Bukett

von kirschen und brombeeren

1 dl

**7.50**

Fl. **48.50**



### VALPOLICELLA RIPASSO

Venetien 2019 | Corvina | Corvinone, Rondinella

1 dl

**9.00**

Fl. **59.00**

# Rosé 1 dl / 2 dl / 3 dl / 5 dL / Flasche

## CHATEAU LA MASCARONNE

Provence 2023 | Garnacha, Cinsault Syrah  
Reichhaltig, Bukett nach reifen Himbeeren,  
Pfirsich und feine Mineralität

1 dl 8.50 Fl. 56.00

# Apéro

APEROL SPRITZ		12.50
CAMPARI SPRITZ		12.50
CAMPARI MILANO	Campari, Prosecco, Cranberrysaft	12.50
NEGRONI	Gin, Vermouth, Campari	15.00
SARTI LEMON	Sarti Rosa, Bitter Lemon	12.50
SARTI SPRITZ	Sarti Rosa, Prosecco	12.50
<b>NEU</b> COLDBREW MARTINI	on Tap   10 % vol	12.50
LILLET VIVE	Lillet, Tonic	12.50
CYNAR SPRITZ	Cynar, Prosecco	12.50
AMALFI	Campari, Bitter Lemon	12.00
HUGO	Holunderblütensirup & Prosecco	11.50
CAMPARI ORANGE / TONIC / SODA		11.00
GRAND TONIC	Grandmarnier, Tonic	11.00
BICICLETTA	Crodino Rosso, Weisswein	11.00
GESPRITZTER WEISSWEIN	süß oder sauer	8.50
CRODINO	alkoholfreier Aperitif	1,75 dl 6.00
<b>NEU</b> CRODINO ROSSO	alkoholfreier Aperitif	1,75 dl 6.00
VIRGIN APERO SPRITZ		10.50
JSOTTA TONIC	Jsotta Bianco Senza, Tonic	10.50

# Snacks

---

Mo – Fr 13.30 – 22.00  
Sa 11.30 – 22.00 | So 11.30 – 21.30

---

## Portion Hummus mit Fladenbrot

(a,c,g,n)

---

11.00

## Tortilla Chips

Mit roter Sauce, Jalapeño  
Nacho-Crème-Fraîche,  
Knobli-Dip (g,m)

---

14.50



vegetarisch



vegan

# Flammkuchen

---

*Unsere Flammkuchen servieren wir tagsüber  
von Mo – Sa 11.30 – 22.00 | So 11.30 – 20.30*

---

## STRASSBURG (ORIGINAL)

Crème fraîche, Schinkenspeck,  
Zwiebeln, Gruyère (a, g)

---

19.50

## AARAU

Crème fraîche, Rüebli, Lauch,  
Champignons, Gruyere (a, g)

---

18.50

## PARIS

Crème fraîche, Ziegenkäse,  
Baumnüsse und Zitronenthymian (a, e, g)

---

21.50

## ROM

Crème fraîche, Basilikum-Pesto, Rohschinken,  
getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Rucola (a, e, g)

---

21.50

## NEAPEL

Tomaten-Crème-fraîche, Mozzarella (a, g, l, o)

---

17.00

*Die Pizza-Variation unseres Flammkuchens kann  
auch mit Zutaten nach Wahl bestellt werden.*

Pro Zutat + 1.50 CHF: Champignons, getrocknete  
Tomaten, Oliven, Rucola, Serrano-Rohschinken,  
Schinkenspeck, Schinken, Salami

# Suppe

## MEETA DHAL

Rote Linsen, Gemüse, Kokosmilch und  
grünes Curry (l)

---

18.50

# Salat

---

ab 11.30Uhr

---

## MARKTSALAT MIT FALAFEL & HUMMUS

an Zitronen-Dressing

(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)

---

20.50

## SALATBOWLE

mit grünem Salat, getr. Tomaten, Champignons,  
Kernen, Käsespänen und Oliven (o)

---

17.50



vegetarisch



vegan

# Tapas & Snacks

Mo – FR 13.30 – 22.00, Sa 11.30 – 22.00, So 11.30 – 21.30

## FRITTIERTER BLUMENKOHL

mit Allioli-Sauce (a, c, g, m) **10.50**

## MARINIERTE KALAMTA OLIVEN

mit Zitrone und Chili (o) **7.50**

## MARINIERTE OLIVEN MIT MANCHEGO

**9.50**

## TORTILLA DE PATATAS

spanische Omelette mit Kartoffeln (c, g) **8.50**

## PATATAS BRAVAS

Frittierte Kartoffeln, Chiliöl und Allioli (a, c, g, m) **9.50**

## PIMIENTOS DE QUESO

Gefüllte pikante Peperoni mit Frischkäse (g) **7.50**

## PIMIENTOS DE PADRON

**7.50**

## JAMÓN SERRANO

spanischer Rohschinken (a) **9.50**

## HUMMUS MIT FLADENBROT

Kichererbsenmus (a, c, g, n) **11.00**

## HAUSGEMACHTE

## BELGISCHE POMMES FRITES

(Kann Spuren von Gluten und Laktose enthalten)

**KLEINE PORTION** **9.50**

**GROSSE PORTION** **12.50**

## APERO-PLATTE

Tortilla de Patatas, frittierter Blumenkohl, 4 Pinchos,  
Jamon Serrano, hausgemachte belgische Pommes, marinierte  
grüne Oliven, Pimientos de Queso, Rauchmandeln

(a, c, e, g, m, n, o) **49.50**

Auch als vegetarische Variante erhältlich

# Sonntags Zmorge Buffet

## Zmorge-Buffet à discréton

*Sonntag 9 – 12 Uhr*

---

Rührei & Bratspeck, gekochte Eier, Hummus,  
verschiedene Käse zum selber schneiden, Aufschnitt,  
Nature- und Frucht-Joghurt, hausgemachtes  
Granola, Cornflakes, Holzofenbrot, Zopf,  
Vollkorn-Baquette, Gipfeli, Toast, Konfitüre, Honig  
Nutella, Butter, Fruchtsaft,

---

+ 1 Kaffee, Tee oder Prosecco (*a, c, f, g*)

**CHF 36.–/ Persony**

*bis 12 Jahre, CHF 2.– pro Lebensjahr*

*Sommerpause vom 6. Juli – 10. August*



Gerne  
reservieren  
wir Ihnen  
einen  
Tisch.

# Zmorge

**BUTTERGIPFELI** (a, c, e, f, g) **2.50**

**SCHOGGIGIPFELI BÄCKEREI SCHWEIZER** (a, c, g) **3.60**

**DINKEL-MOHN BRÖTLI** (a, c, e, f, g, l, m, ns) **2.50**

## GRIECHISCHES YOGHURT MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA

Haferflocken, Mandeln, Baumnüsse,  
Cashewnüsse, und Ahornsirup (a, e, g) **8.50**

Auch mit veganem Yoghurt erhältlich

**MIT ZWETSCHGENKOMPOTT** **+ 1.-**

## KLEINES ZMORGE

1 Gipfeli, Baguette, Butter, Konfi,  
Camembert, Honig, Nutella (a, c, e, f, g) **10.50**

plus Portion Käse **+ 6.50**

plus Portion Aufschnitt **+ 6.50**

Mo - Fr 8 - 11 Uhr | Sa: 8 - 13.30 Uhr | So 9 - 13.30 Uhr

# Allergeninformationen

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere
c	Eier
d	Fisch
e	Hartschalenobst
f	Soja
g	Milch oder Laktose
h	Erdnüsse
l	Sellerie
m	Senf
n	Sesam
o	Sulfite
p	Lupine
r	Weichtiere

# Warendeklaration

Fleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwarzwälder Schinkenspeck	Deutschland
Aufschwitt	Schweiz
Jamon Serrano	Spanien
Chorizo	Spanien
Hühnereier	Schweiz
Queso Manchego	Spanien
Cheddar Cheese	Schweiz
Backwaren	Schweiz