Café TORTINES

Friendly & authentic
homemade food & coffee
all day long

BREAKFAST

Frühstück

Unser Bio-Steinmühlenbrot mit natürlichem Sauerteig wird aus zertifiziertem Mehl hergestellt, von Hand geformt und im Holzofen gebacken

Klassisches Frühstück 13.9
Brotauswahl, Croissant, Schweizer Butter, Marmeladen und Brotaufstriche, Akazienhonig und frisch gepresster Orangensaft (2dl)

Healthy Frühstück 17.9
Vollkornbrot, Rauchlachs, Avocado, Bio-Birchermüesli oder Bio-Granola und frisch gepresster Berry-Mint-Booster (2dl)

Gourmet Frühstück 17.9
Croque Monsieur, Pancakes, Waffel, Banane, Beeren, Ahornsirup, Schokoladensauce und frisch gepresster Orangensaft (2dl)

Kid's Frühstück 9.9
Weichgekochtes Ei, Pain au chocolat, Kompott nach Wahl, hausgemachte heisse Schokolade oder Babyccino

Eierspeisen

Serviert mit Bio-Weizenbrot

Weichgekochtes Ei 4.9

Rührei 12.9

Toast Benedict 12.9

Extras
Rauchlachs 6.0, Speck 5.0, Geräucherte Pouletbruststreifen 5.0, ½ Avocado 4.0, Eier nach Wahl 4.5

Gemischte Brotauswahl 6.5

Pancakes mit roten Früchten 9.9

Bio-Birchermüesli 9.9
Haferflocken, Milch, Joghurt, Beeren

Bio-Granola 9.9
Mit Beeren

Brunch

Unsere Marmeladen und Brotaufstriche stehen nach Belieben zur Verfügung

Klassischer Brunch 35.9
Rührei, Speck, Rohschinken und Kochschinken, Gruyère AOC, Tomme de Savoie, Baguette, Bio-Weizenbrot, Croissant, Heissgetränk nach Wahl und frisch gepresster Orangensaft (2dl)

Skandinavischer Brunch 35.9
Rührei, Rauchlachs, Avocado, Gruyère AOC, Tomme de Savoie, Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, Vollkornbrot, Bio-Weizenbrot, Croissant, Heissgetränk nach Wahl und frisch gepresster Berry-Mint-Booster (2dl)

Extras
Frisch gepresster Berry-Mint-Booster 2.0, Glas Wein 4.0

Royal Brunch 79.9
(für zwei Personen)
Serviert mit einer Brotauswahl, einem Croissant und einem Pain au chocolat, Rührei, Speck, Rauchlachs, Avocado, Rohschinken und Kochschinken, Gruyère AOC, Tomme de Savoie, Mozzarella di Bufala, Ziegenfrischkäse mit Schnittlauch, Guacamole, Hummus, Waffel, Pancakes, Ahornsirup, Schokoladensauce, Ananas, Beeren, Kiwi und Orange, zwei Heissgetränke nach Wahl und zwei Mimosa-Cocktails

LUNCH

Salate

Unsere hochwertigen Schweizer Bio-Öle: Leindotter-, Lein-, Walnuss-, Kürbiskern- und Olivenöl

Kleiner, gemischter Salat 8.9
Tomate, Radieschen, Gurke, vegane französische Senfsauce oder Bio-Öle

Veggy 24.9
Rucola, Karotte, Radieschen, Gurke, Tomate, Superseeds, Ingwer, Avocado und getrocknete Tomaten, vegane französische Senfsauce oder Bio-Öle

Poulet mit Lapsang-Vinaigrette 25.9
Gurke, Ei, Avocado, Parmigiano Reggiano AOP

Ziegenkäse mit Balsamico-Vinaigrette 25.9
Getrocknete Tomate, Apfel, Parmigiano Reggiano AOP, Superseeds und Birnensirup

Rauchlachs mit vegane Kräutersauce 25.9
Avocado, Radieschen, Schnittlauch und Zitrone

Tartines

Auf Wunsch auch mit glutenfreiem Brot

Avocado-Toast 19.9
Guacamole, Tomate, Radieschen, Superseeds, Rucola und Avocado

Croque Monsieur 21.9
Kochschinken, Gruyère AOC, Körniger Senf, serviert mit einem gemischten Salat

Rauchlachs 22.9
Radieschen, Kräutersauce, Butter, Schnittlauch und Zitrone

Poulet und Guacamole 20.9
Tomate, Koriander, Basilikum-Pesto und Sauerrahm

Croque Primeur 22.9
Hummus, Avocado, grillierte Zucchini, Tomate, Basilikum-Pesto, serviert mit einem gemischten Salat

Unsere Empfehlung

Tagessuppe 13.9
Serviert mit Bio-Weizenbrot aus natürlichem Sauerteig

Tagesquiche 22.9
Serviert mit einem gemischten Salat und einer kleinen Tagessuppe

Burgers

Pulled Beef Burger 24.9
Mohn-Buns, Gruyère AOC, Zwiebel-Pickles, Salat, Coleslaw, BBQ-Sauce, serviert mit einem kleinen gemischten Salat

Unsere Teller zum Teilen

Käse und Aufschnitt 14.9
Guacamole 8.9
Hummus 8.9

SWEETS

Desserts

Schokoladen-Financier 5.9
Himbeer-Financier 5.9
Heisses Cookies mit Vanilleeis 7.9
Pistazien-Tartelette 6.9
Cheesecake mit Beerensauce 7.3
Pancakes mit roten Früchten 9.9
Schoko-Bananen Waffel 8.5

Milkshakes 6.9

Vanille, Karamell, Erdbeer,
Rose, Cookies, Haselnuss,
Pistazie, Spekulatius

Desserts aus dem Holzofen

Apfelwähe 7.9
Beeren-Crumble 7.9
Zitronen-Meringue-Tarte 7.9

DRINKS

Hot Matcha Latte

Wahlweise mit Kuhmilch oder Pflanzendrink

Matcha 6.5
Vanille Matcha 7.0
Karamell Matcha 7.0
Spekulatius Matcha 7.5
Cookie Matcha 7.5
Pistazien Matcha 7.5
Haselnuss Matcha 7.5
Erdbeer Matcha 7.5
Rosen Matcha 7.5

Hausgemachte Aufgüsse

Frische Minze 6.5
Zitrone 6.5
Ingwer 6.5

Tee & Kaffee

Tee: Earl Grey, English Breakfast, Kamille, Jasmin, Rooibos, Gunpowder, Masala Chai 6.5
Espresso 4.5
Doppelter Espresso 5.5
Kaffee 4.5
Americano 5.2
Milchkaffee 5.9

Frisch gepresster Saft nach Wahl

Free ginger or lemon extra shot

Orange | Apfel | Karotte
2dl / 3dl **6.5 / 7.5**
Berry Mint Booster 3dl **7.5**

Bier und Alkohol

Turbinenbräu Sprint 3dl **7.4**
Turbinenbräu Weizen 3dl **7.4**
Riesling-Silvaner Zürich Weiss vegan AOC 1dl / 7.5dl **8.1 / 46**
Pinot noir Cuvée Rot
1dl / 7.5dl **8.1 / 46**
Gespritzer Wein 2dl **8.1**
Prosecco 1dl / 7.5dl **8.4 / 46**
Aperol Spritz 3dl **12.9**
Mimosa Cocktail 2dl **9.9**

Iced Matcha & Latte

Wahlweise mit Kuhmilch oder Pflanzendrink

Iced Matcha 6.5
Vanille Iced Matcha 7.0
Karamell Iced Matcha 7.0
Mango Iced Matcha 7.5
Erdbeer Iced Matcha 7.5
Iced Chai Latte 7.0
Cold Brew 4.5
Iced Schokolade 6.9

Hot Latte

Wahlweise mit Kuhmilch oder Pflanzendrink

Flat White 5.5
Espresso Macchiato 5.5
Latte Macchiato 6.9
Latte Macchiato mit Vanille- oder Karamellsirup 7.5
Cappuccino 6.3
Chai Latte 6.9
Hausgemachte Schokolade 6.9

Eisgekühlte Getränke

Eistee mit roten Beeren und Hibiskus 3dl **6.3**
Ingwerlimonade 3dl **6.3**
Zitronade mit frischer Minze 3dl **6.3**
Coca-Cola 5.5
Acqua Panna 5dl **5.7**
S. Pellegrino 5dl **5.7**

Preise in CHF inklusive 8.10 % MwSt.
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene, die in unseren Speisen enthalten sein können.

Looking for a job
careers@cafetartines.ch