

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

Der Klassiker 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)

Brunch

Unsere Marmeladen und Brotaufstriche stehen nach Belieben zur Verfügung

Der Klassiker 35.9

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

Nordischer-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)

Müesli und Joghurt

Bio-Birchermüesli 9.9

Haferflocken, Milch, Griechischer Joghurt, Beeren

Bio-Granola 9.9

Mit Beeren

Griechischer Joghurt Natur 5.9

Maronencreme Joghurt 7.9

Eierspeisen

Serviert mit Bio-Weizenbrot

Weichgekochtes Ei 4.9

Rührei mit Toast 12.9

Egg Benedict mit Toast 12.9

Extras

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

Ham & Cheese Croissant 5.5

Gemischte Brotauswahl 6.5

Kid's Frühstück 9.9

Weichgekochtes Ei, Pain au chocolat, Kompott nach Wahl, hausgemachte heisse Schokolade oder Babyccino

Königs-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

Extras

Backwaren nach Wahl 1.5, Glas Wein 4.0, frisch gepresster Berry-Mint-Booster 2.0

Backwaren

Butter-Croissant 2.4

Laugen-Croissant 3.0

Vollkorn-Croissant 2.6

Pain au chocolat 3.6

Brioche 3.9

Maisbrötchen 3.5

Mandelstange 4.9

Preiselbeer – Maisbrötchen 4.3

LUNCH

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

**Täglich frisch zubereitete
Suppen und Quiches**

Tagessuppe 13.9

Serviert mit Bio-Weizenbrot
aus natürlichem Sauerteig

Quiche der Saison 22.9

Serviert mit einem gemischten Salat
und einer kleinen Tagessuppe

Desserts

Macaron 5.9

Cheesecake mit Beerensauce 7.3

Pancakes mit roten Früchten 9.9

Schoko-Bananen Waffel 8.5

Desserts aus dem Holzofen

Apfelwähe 7.9

Beeren-Crumble 7.9

Zitronen-Meringue-Tarte 7.9

Salate

**Unsere hochwertigen Schweizer
Bio-Öle: Leindotteröl, Leinöl,
Walnussöl, Kürbiskernöl und
Olivenöl**

Kleiner gemischter Salat 8.9

Tomate, Radieschen, Gurke

Veggie 24.9

Rucola, Karotte, Radieschen, Gurke,
Tomate, Superseeds, Ingwer, Avocado
und getrocknete Tomaten

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
Birnsirup

Rauchlachs 25.9

Avocado, Radieschen, Kräutersauce,
Schnittlauch und Zitrone

Unsere Teller zum Teilen

Käse und Aufschnitt 14.9

Guacamole 8.9

Hummus 8.9

Milkshakes 6.9

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

HIGHLIGHT

Pulled Beef Burger 26.0

Serviert mit einem gemischten Salat
Mohn-Buns, Gruyère AOC, Zwiebel-Pickles,
Salat, Coleslaw, BBQ-Sauce



+ 1 Kaffee gratis!

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

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

Hausgemachte Aufgüsse

Frische Minze 6.5
Zitrone 6.5
Ingwer 6.5

Tee

**Earl Grey, English Breakfast,
Kamille, Jasmin, Rooibos,
Gunpowder, Masala Chai 6.5**

Eisgekühlte Getränke

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

Kaffee

Espresso 4.5
Doppelter Espresso 5.5
Kaffee 4.5
Americano 5.2
Milchkaffee 5.9

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 Chocolate 6.9

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

CATERING

Best value for money in town

catering@cafetartines.ch

Private events

Our restaurants are at your disposal for your private event during the day or in the evening.

Morning & lunch events

Private room 4 to 18 people every day of the week.

Evening buffet

Privatization of the restaurant for your event 20 to 100 people. Qualified staff available to serve you. Hot and cold buffet, drinks, alcohol and cocktail bar.

Kids birthday parties

Every wednesday, saturday and sunday afternoon, enjoy the conviviality of a private room.

- Chocolate or cupcakes or biscuits workshop
- Creation of a marzipan figure
- Birthday cake with candles
- Drinks included
- Goodies for every child

Looking for a job
careers@cafetartines.ch