

*Speise- &
Getränkekarte*

R

PASSION GENUSS ERLEBNIS

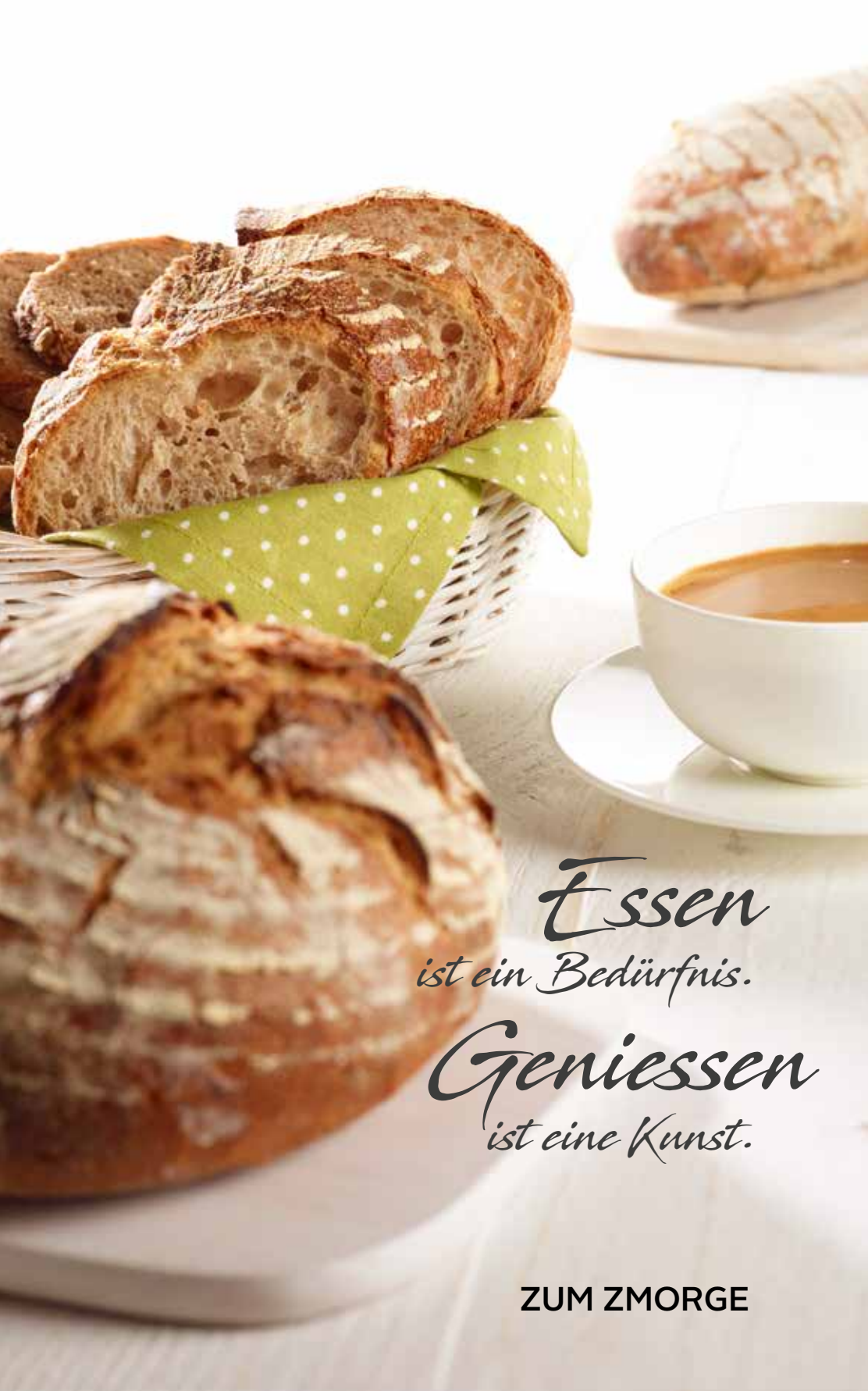
Unsere Mitarbeiter/innen informieren
Sie über **allergene** Zutaten in unseren
Produkten.

 Fleischlos

 Vegan

Fleisch- und Fischherkunft: Schweiz
(wenn nicht anders deklariert)

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt



Essen
ist ein Bedürfnis.

Geniessen
ist eine Kunst.

ZUM ZMORGE

Frühstück

RICHEMONT BÄCKERZMORGE

Samstag & Sonntag, 07.30 bis 13.00 Uhr

Erwachsene	CHF 38.00
Kinder je Altersjahr	CHF 2.50

Der Duft von frischem Brot und süßem Gebäck, dazu die Möglichkeit, dem Bäcker und Konditor bei seiner Arbeit über die Schulter zu schauen – an jedem Wochenende finden Sie bei uns ein Stück Erlebnisgastronomie.

Freuen Sie sich auf ein reichhaltiges Brot- und Gebäckbuffet aus unserer hauseigenen Backstube, auf fruchtig-leichte Müesli, feine Eierspeisen, hausgemachte Konfitüren, Käse und Aufschnitt, frisch gebackene Waffeln und Pancakes mit speziellen Toppings, sowie ein breites Angebot an kalten und warmen Getränken.

FRÜHSTÜCK

Montag – Freitag, 07.00 bis 10.00 Uhr

Erwachsene	CHF 16.50
Kinder je Altersjahr	CHF 1.00

Kleines Brotbuffet mit hausgemachten Konfitüren, Käse, Butter, Fruchtejus und Kaffee oder Tee

Fleischplättli	CHF 6.50
Hausgemachtes Birchermüesli (inkl. 2 Brötli)	CHF 7.60
Rahmzuschlag	CHF 1.50

Eierspeisen

RICHEMONT EGG BENEDICT	CHF 10.50
pochiertes Ei auf Vollkorn-Brotscheibe mit Avocado und Sauce Hollandaise	
.....	
RÜHREI (2 EIER)	
nature	CHF 4.50
mit Schinken/Speck	CHF 6.00
.....	
SPIEGELEI (1 EI)	
nature	CHF 2.50
mit Schinken/Speck	CHF 4.00
.....	
OMELETTE	
nature	CHF 6.50
pro Beilage (Kräuter, Käse, Gemüse, Speck, Schinken)	CHF 2.00
.....	
FRÜHSTÜCKSEI	CHF 2.00
.....	

**Alle aufgeführten Eierspeisen sind im Richemont
Bäckerzmore (jeden Samstag & Sonntag) im Preis
inbegriffen.**

Zeit für Genuss

RICHEMONT GESCHMACKSGARANTIE

Wir garantieren Ihnen, dass 2/3 des Brotsortimentes mindestens 12 Stunden oder länger geruht haben und oder mit Sauerteig hergestellt worden sind, damit sich der Geschmack optimal entfalten kann. Achten Sie auf die entsprechende Kennzeichnung.



**Teigruhe mindestens
12 Stunden**



**Mit frischen Schweizer
Eiern hergestellt**



**Mit Sauerteig
hergestellt**



**Produkt enthält
Milchbestandteile**



**Backhefefreies
Produkt**



**Produkt enthält
Nüsse**



Veganes Produkt



**Naturel: Mit 100%
IP-Suisse-Mehl
hergestellt**



*Ein gutes
Essen
ist Balsam
für die Seele.*

ZUM ZMITTAG

Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT 	CHF 8.00
KLEINER SALATTELLER MIT EI 	CHF 14.00
GROSSER SALATTELLER MIT EI 	CHF 18.80

Tellergerichte

WIENER SCHNITZEL	CHF 35.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse	
BAUERNBRATWURST VOM NAPFGEBIET (200 G)	CHF 24.00
Pommes frites und Zwiebelsauce	
RIZ CASIMIR	CHF 29.80
Kalbsgeschnetzeltes an rassiger Curryrahmsauce serviert im Reising, garniert mit Früchten	
SAIBLINGSFILET CHIQUITA (ISL)	CHF 29.80
serviert mit gebackenen Bananen, Curryrahmsauce und Reis	
RINDSTATAR (130 G)	gr. CHF 29.50
mild, mittel oder scharf	kl. CHF 19.50
mit hausgemachtem Toast und Butter	

Hausspezialitäten

Pastetli mit reiner Butter, hergestellt in unserer hauseigenen Backstube, serviert mit wahlweise Reis, Pommes frites oder einem gemischten Salat.

DAS KLASSISCHE RICHEMONT PASTETLI CHF 24.80
gefüllt mit Kalbfleisch, Bratkügeli und Champignons
an Weisswein-Rahmsauce

DAS FRÜHLINGS-PASTETLI  CHF 23.80
gefüllt mit Spargeln an einer Weissweinrahmsauce

DAS ORIENTALISCHE PASTETLI CHF 24.80
gefüllt mit Pouletgeschnetzeltem und Gemüsestreifen an
hausgemachter Curryrahmsauce

PILATUS-BURGER CHF 26.50
Pulled Pork (hausgemacht), Bergkäse, Spiegelei,
Speck, schwarzes Bun und Pommes frites

KÄSE- ODER SPINATWÄHE  CHF 14.00
mit kleinem gemischtem Salat

Vegan

GEMÜSE-PAELLA  CHF 24.50
Reis mit viel frischem Gemüse, etwas Curry und Safran

Frühlingsgenüsse

HAUSGEMACHTE SPARGELCREMESUPPE 	CHF 16.50
mit Spargelstücken serviert im hausgebackenem Bauernbrot 5 dl	
<hr/>	
ZARTE SCHNITTLAUCHCREPES 	CHF 21.50
gefüllt mit Spargeln serviert mit Weissweinrahmsauce	
<hr/>	
TAGLIATELLE MIT SPARGELN	CHF 27.50
mit Rauchlachs (NOR), Rahm und Safran serviert mit pochiertem Ei	
<hr/>	
SPARGELN MIT SCHWEINSFILETMEDAILLONS	CHF 34.50
an Steinpilzrahmsauce serviert mit Spargeln und Bärlauchnüdeli	
<hr/>	
PORTION SPARGELN MIT NEUEN BRATKARTOFFELN	CHF 28.50
serviert mit Sauce Hollandaise	
<hr/>	

Freitag's Wähenbuffet

Geniessen Sie jeden Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr unser Buffet mit hausgemachten und saisonalen Wähen. Entdecken Sie unsere Vielfalt an salzigen und süssen Wähen sowie diversen Gebäcken, dazu Salat vom Buffet.

Wähenbuffet à discrétion inkl. Salatbuffet	CHF 21.50
Menüsalat und ein Stück Wähe serviert	CHF 14.00
pro Stück (take away), warm	CHF 7.20
pro Stück (take away), kalt	CHF 5.50

für kleine Geniesser

DONALD DUCK TELLER

CHF 11.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

PUMUCKL TELLER

CHF 9.50

Spaghetti mit Tomatensauce

*Gutes Essen
lässt Sorgen vergessen...*



ZUM DESSERT

Glace

WARMES RHABARBERKOMPOTT	CHF 12.00
Vanilleglace, Rahm	
COUPE ROMANOFF	CHF 12.00
Vanilleglace, Erdbeerglace, frische Erdbeeren, Rahm	
RICHEMONT-COUPE	CHF 12.00
Erdbeerglace, Vanilleglace, Pistacheglace, Chocolatbiscuit, Rahm, warme Apfeltarte	
COUPE DÄNEMARK	CHF 9.50
Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm, Knusperfächer	
EISKAFFEE	CHF 9.50
Mokkaglace mit Kaffeekrokant, hausgemachte Baileysauce, Schlagrahm	
COUPE COLONEL	CHF 12.00
Zitronensorbet mit Limocellogranite, Wodkaknusperpraline, Wodka	
BANANENSPLIT	CHF 9.50
Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm, getrocknete Ananas, Knusperfächer	
KINDER-COUPE	CHF 6.00
2 Glacekugeln nach Wahl, Meringuefigürli	
GLACEKUGEL	CHF 3.50
Vanille, Schokolade, Mokka, Pistache, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Himbeer-Rhabarber-Sorbet	
Rahmzuschlag	CHF 1.50
FRAPPÉ	CHF 6.80
Vanille, Schokolade, Mokka, Pistache, Erdbeer	

Aus unserer Konditorei

PÂTISSERIE AUS DER VITRINE

Täglich frisch ab 10.00 Uhr

In unserer Konditorei-Confiserie stellen wir ein ausgewähltes Sortiment an Desserts her. Für unser Kreationen bevorzugen wir natürliche und regionale Zutaten: reife Beeren, süsse Früchte, feinste Schweizer Schokolade – unsere Fachspezialisten entwickeln immer wieder neue, saisonale Torten und Patisserie. Alles wird mit grösster handwerklicher Sorgfalt hergestellt. Sie werden es schmecken!

*Essen und
Trinken sind
die drei schönsten Dinge
des Lebens.*



ZUM TRINKE

Kaffee

KAFFEE CRÈME	CHF 4.30
KOFFEINFREIER KAFFEE	CHF 4.30
SCHALE – MILCHKAFFEE* mit handgeschäumter Milch	CHF 4.60
RISTRETTO	CHF 3.80
ESPRESSO	CHF 3.80
ESPRESSO MACCHIATO *	CHF 4.30
DOPPELTER ESPRESSO	CHF 5.30
CORRETTO GRAPPA	CHF 5.30
CAPPUCCINO *	CHF 5.50
LATTE MACCHIATO *	CHF 5.80
CARAMEL MACCHIATO *	CHF 5.80

Milchgetränke

SCHOKOLADE*	2 dl	CHF 4.30
OVOMALTINE*	2 dl	CHF 4.30
HEISSE MILCH (dampferhitzt)*	2 dl	CHF 2.60
HEISSE «HUUS-SCHOGGI»* Felchlin-Lindt-Premium-Mischung	2 dl	CHF 5.10

* auch mit laktosefreier Milch erhältlich

Tee

PREIS (JEDE SORTE)

1 Tasse	2.3 dl	CHF 4.30
1 Portion	5.5 dl	CHF 6.50

SCHWARZTEE

«Assam Gelakey»

Reich an Tannin, ohne jegliche Herbe oder Bitterkeit, aber mit viel Kraft (sehr malzig). Kann auch mit Milch getrunken werden.

SCHWARZTEE

«Earl Grey»

Erlesene Mischung aus China-Spitzen-Tees (Yunnan und Keemun) aromatisiert mit reinem Bergamott-Oel aus Sizilien. Dieser englische Klassiker kann mit oder ohne Milch getrunken werden.

GRÜNTEE

Gunpowder No. 1 «Temple of Heaven»

Chinesischer Grüntee aus der Provinz Fujian.

Herber Geschmack mit ansprechend frischem Aroma.

GINGER LEMON (BIO)

Eine interessante Mischung aus frischem Zitronengras und scharfen Ingwerstücken. Im Winter heiss getrunken wirkt der Aufguss wärmend.

ROOIBOS

«Bourbon»

Rooibos aus Südafrika aromatisiert mit Bourbon-Vanille, delikater Geschmack, für angenehme Momente, 100% ohne Teein mit natürlichem Vitamin-C-Gehalt.

FRÜCHTEAUFGUSS

«Symphonie de fruits»

Harmonische «Symphonie» aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten und Orangenschalen, Kornblumenblüten und Ringelblumen, verfeinert mit Aromen von Mango und tropischen Früchten.

Tee

PREIS (JEDE SORTE)

1 Tasse	2.3 dl	CHF 4.30
1 Portion	5.5 dl	CHF 6.50

HAGEBUTTEN/KARKADE (BIO)

Eine erfrischend und leicht anregende Mischung mit viel Vitamin C.

MAROKKANISCHE MINZMISCHUNG

«Thé Verte à la menthe», Medina

Chinesischer Grüntee (Gunpowder) mit scharfer Minze gemischt.

Wird vor allem in Nordafrika getrunken.

ALPENCHIC

Trendiger Kräuter-Aufguss mit Walderdbeerenblätter, Zitronenmelisse, Salbei, Johannisbeerblätter, Orangenblüten, Sonnenblumenblüten, Heidekrautblüten, Lavendelblüten, Zitronenverveine und Feldthymian. Eine harmonische Verbindung von Genuss und Gesundheit.

VERVEINE (BIO)

Eisenkraut. Kräftiger, aromatischer Kräuteraufguss, entspannt und stärkt das Herz. Ideales Getränk für Gestresste.

KAMILLE (BIO)

Dieses wohlriechende Kraut ist bekannt für seine entzündungshemmende und beruhigende Wirkung.

Softgetränke

RICHEMONT MINERALWASSER mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	CHF	4.40
<hr/>			
KNUTWILER MINERALWASSER mit oder ohne Kohlensäure	3,3 dl	CHF	4.20
<hr/>			
SÜSSGETRÄNKE	3.0/3.3 dl	CHF	4.20
<hr/>			
SCHWEPPE TONIC, BITTER LEMON, J. GASCO BITTER	2 dl	CHF	4.20
<hr/>			
RED BULL	2,5 dl	CHF	3.90
<hr/>			
FRÜCHTE-EISTEE, HAUSGEMACHT	2 dl	CHF	2.70
	3 dl	CHF	3.90
	5 dl	CHF	5.70
<hr/>			
HAHNENWASSER	2 dl	CHF	0.50
	3 dl	CHF	0.70
	5 dl	CHF	1.00

Fruchtsäfte

ORANGENSAFT, FRISCH GEPRESST	1 dl	CHF	3.50
------------------------------	------	-----	------

Bier/Most

STIÄR BIÄR «ÄS EDELWYSS»	3.3 dl	CHF	4.90
BREAD BEER, HELL	3.3 dl	CHF	4.60
EICHHOF KLOSTERBRÄU	3.3 dl	CHF	4.30
EICHHOF RADLER	3.3 dl	CHF	4.30
EICHHOF ALKOHOLFREI	3.3 dl	CHF	4.30
RAMSEIER SUURE MOSCHT	5 dl	CHF	5.20

Weine

FÉCHY AOC, VD	1 dl	CHF 4.40
	5 dl	CHF 22.00
<hr/>		
OEIL DE PERDRIX, VS	1 dl	CHF 5.00
	5 dl	CHF 25.00
<hr/>		
MERLOT IGT, TAMBORINI, TI	1 dl	CHF 5.00
	5 dl	CHF 25.00

AUSERLESENE FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

Apéritifs

MARTINI WEISS	15% Vol.	4 cl	CHF 6.50
<hr/>			
CYNAR	17% Vol.	4 cl	CHF 6.50
<hr/>			
CYNAR ORANGE		4 cl	CHF 8.50
<hr/>			
CAMPARI	23% Vol.	4 cl	CHF 6.50
<hr/>			
CAMPARI ORANGE		4 cl	CHF 8.50
<hr/>			
APÉROL SPRITZ			CHF 9.00

*Die Welt gehört dem,
der sie **geniesst!***



ZUM ERLÄBE

Handwerk erleben

Ein Team-Event oder ein passender Workshop im Rlichemont wird zu einem unvergesslichen Erlebnis. Wir haben tolle Ideen für Sie zusammengestellt und freuen uns darauf, Sie in der Welt der Bäckerei, Konditorei und unserer hauseigenen Küche zu begrüßen.

Knusper-Knusper

Sie und Ihre Kollegen flechten Ihren eigenen Zopf. Dabei erfahren Sie viel Wissenswertes über das typisch schweizerische Gebäck. Während des Backens, welches Sie hautnah miterleben, geniessen Sie unseren Hauswein und heissen Flammkuchen...

Pizza Mia

Wie die Pizzaioli im sonnigen Italien kreieren Sie mit unserem Spezialisten Ihre eigene Pizza und erfahren etwas über die Geschichte des weltweit bekannten und beliebten Gerichts...

Schoggi-Zauber

Zusammen mit unserem Chocolatier tauchen Sie in die Welt des «braunen Goldes» ein und kreieren köstliche Pralinen. Im Anschluss geniessen Sie unseren hausgemachten Bäcker-Apéro. Ihre selbst gemachten Schokoladen-Träume können Sie mit nach Hause nehmen und Ihre Liebsten damit überraschen, oder probieren Sie sie einfach selber...

Koch-Events

Freuen Sie sich auf einen gemütlichen Abend mit Lerneffekt! Unter der Anleitung von Küchenchef Carlo Zulauf kochen Sie ein spannendes, saisonales Menü, welches Sie anschliessend gemeinsam geniessen...

Workshops

Entdecken Sie unsere attraktiven Angebote rund um die Themen «Brote, Schokolade, Backen und Kochen» und entscheiden Sie sich für den Workshop, der Sie besonders interessiert.

Genusschenken

RICHEMONT-FRUCHTAUFSTRICHE

Hausgemacht aus vollreifen Früchten ohne Zusatzstoffe.

Wie zu Grossmutter's Zeiten!

CHF 6.20 (230 g)



RICHEMONT SCHOKOLADE

Caramelisierte Haselnüsse in feinsten Milkschokolade.

Sündigen kann so schön sein!

CHF 5.80 (120 g)



RICHEMONT-GUTSCHEINE

Ob für das original Richemont-Bäcker-Frühstück, ein Mittagessen oder Kaffee und Kuchen – immer ein Hit!

