

# GETRÄNKE / SPEISEN



TREICHLER  
Zuger Kirschtorte

Gold in Luzern 1923  
Gold in Zug 1935  
Gold in Luxemburg 1938  
Gold in Lausanne 1964  
Gold in Bern 1975

Kulinarisches Erbe der  
Schweiz 2008

TREICHLER  
Konditorei und Kaffeehaus

Zacharias-Kommunikationspreis  
in Deutschland 2016

Die berühmte Hollywood-Schauspielerin  
**Audrey Hepburn** (1929–1993)  
wohnte zwischen 1954 und 1968 auf dem Bürgenstock  
hoch über dem Vierwaldstättersee,  
war Stammkundin der Konditorei Treichler  
und liebte die **Zuger Kirschtorte**.

TREICHLER

ERFINDERHAUS  
ZUGER KIRSCHTORTE

# TEE / GETRÄNKE

## Tee ●●●●

### Japanischer Grüntee Sencha

Japaner schwören auf seine Fähigkeit,  
die Leistung zu steigern.

Empfohlene Ziehzeit: 2–3 Min. *Portion 5.90*

*Japanese green tea sencha.*

### Verveine maxime (Eisenkraut)

Zitroniges Aroma,  
beruhigend und erfrischend.

Empfohlene Ziehzeit: 5 Min. *Portion 5.90*

*Verbena tea.*

### Ceylon Prince Charles

Traditioneller, englischer Schwarztee.

Empfohlene Ziehzeit: 3 Min. *Portion 5.90*

*Traditional black tea.*

### Rooibos Bourbon

Eine Perle für alle Vanille-Liebhaber.

Empfohlene Ziehzeit: 5 Min. *Portion 5.90*

*Rooibos tea bourbon.*

### Pfefferminz Feuilles

Kräutertee mit Minzaroma, wirkt beruhigend.

Empfohlene Ziehzeit: 5–10 Min. *Portion 5.90*

*Peppermint tea.*

### Hibiscus Wildfrüchte

Hagenbutte, Holunder- und Heidelbeere,  
Karkade, Apfel. Fruchtiges Aroma.

Empfohlene Ziehzeit: 5 Min. *Portion 5.90*

*Hibiscus tea.*

### Tipp

#### Saison Tee

Fragen Sie nach unserem Saison Tee.

*Ask about our seasonal tea.*

Auf Wunsch servieren wir alle unsere

Teespezialitäten mit frischem Ingwer. (+ 1.–)

*Fresh ginger on request.*

## Für Kinder ●●●●

### Babyccino [G]

1 Tasse Milchschaum. *1.40*

**Sirup 2.0 dl 1.40**

**Sirup mit Marshmallows 2.0 dl [ACFGH] 2.50**

## Alkoholische Getränke ●●●●

**Baarer Bier 3.3 dl ● 5.40**

**Weisswein 1.0 dl ● 7.50**

**Prosecco 1.0 dl ● 9.50**

## Alkoholfreie Getränke ●●●●

**Knutwiler Mineralwasser  
mit/ohne Kohlensäure 3.3 dl \* 5.20**

**Apfelschorle 3.3 dl 5.20**

**Coca Cola/Coca Cola Zero 3.3 dl 5.20**

**Ice Tea 3.3 dl 5.20**

**Rivella rot/blau 3.3 dl [G] ●● 5.20**

**Tonic 2.0 dl \* 5.20**

\* Serviert mit Saft von frischen Zitronen.

*\* Served with fresh lemon juice.*

**Orangensaft 2.0 dl**

Frisch gepresst. *6.40*

*Fresh orange juice.*

### Tipp

#### Beeren-Sprudel 3.3 dl

Durstlöcher mit geistigen Beeren. *6.90*

*Mineral water with frozen berries.*



Beeren-Sprudel

# KAFFEE / SCHOKOLADE



Latte Macchiato  
Caramella



Heisse  
Schokolade



Barraquito



Irish Coffee



Cappuccino  
Krokant

## Kaffee & Schokolade ●●

**Kaffee «Lozärner Rägetröpfli»** \* [G]  
2 Schokoladentropfen mit erstklassigem Kirsch  
und feiner Truffescrème. 6.90  
*Coffee with 2 pralines*

**Kaffee Crème** [G]  
Mit erstklassigem Vollrahm. 5.00  
*Coffee with full cream.*

### Tipp

**Kaffee «mit Nidle»** [G]  
Schlürfen Sie den heissen Kaffee durch  
die kühlende Rahmhaube. 6.00  
*Coffee with whipped full cream.*

**Latte Macchiato** \* [G]  
«Naturale» oder «Vanilla» oder «Caramella»?  
Mit 1 «Lozärner Rägetröpfli». 6.50  
*Coffee with 1 praline.*

**Ristretto** [G]  
Aus 100%-Arabica-Bohnen. 5.00

**Milchkaffee** [G]  
Mit heisser Milch im Krüglein. Tasse 5.00, Portion 8.30  
*Coffee with milk.*

**Espresso Italiano** [G]  
Kräftiger Abgang mit nussigem Duft. 5.00

**Cappuccino** [G]  
Mit cremiger Milchhaube und Schokoladenpulver. 5.50

**Heisse und kalte Schokolade** [G]  
Nach Rezeptur «1957». 5.00 (mit Rahm + 1.–)  
*Hot or cold chocolate.*

**Heisse Schokolade**  
**«Lozärner Rägetröpfli»** \* [G]  
2 Schokoladentropfen mit erstklassigem Kirsch  
und feiner Truffescrème. 6.90 (mit Rahm + 1.–)  
*Hot chocolate with 2 pralines.*

## Kaffee Spezialitäten ●●●

**Irish Coffee «Buena Vista Style»** \* [G]  
Kaffee mit Irish Tullamore Whiskey  
und kühler Rahmhaube. 11.50

**Barraquito** \* [G]  
Formvollendet türmen sich Kondensmilch,  
«Licor 43», Espresso und Milchschaum,  
mit Zitronenschale. 8.10

**Cappuccino Krokant** [G]  
Haselnuss-Cappuccino mit Haselnuss-Krokant. 6.60

**Espresso Marocchino**  
**mit dunkler Schokolade** [G]  
1 Stück dunkle Schokolade im Espresso und  
mit einer Kakao bepuderten Milchhaube. 6.10

**Kafi fertig** \*  
Kaffee mit Zwetschgenschnaps. 7.00

**Caffè Corretto** \*  
Espresso mit Grappa. 7.10

### Tipp

**Kaffee Fägfüür** \*  
Kaffee mit Orangenlikör, am Tisch flambiert. 8.50  
*Coffee with orange liqueur, flambéed at the table.*

Auf Wunsch  
servieren wir alle Kaffee-  
Spezialitäten koffeinfrei.  
*We serve on request  
all coffee specialties  
caffeine free.*

\* mit Alkohol  
\* with alcohol



Kaffee-Fägfüür

# FRÜHSTÜCK

## Zmorgeturm [ACGH]

3 Scheiben feines Brot, Buttergipfel, Mutschli, Butterweggli, Butter, Konfitüre und Haselnuss-Schokoladen-Aufstrich. Schweizer Schinken, Salami und Käse. Birchermüesli. 1 Glas Orangensaft, Portion Kaffee, Tee oder Schokolade. 26.70  
*Selection of great-tasting bread (3 slices), croissant, weggli bun, mutschli, butter, jams and hazelnut-and-chocolate cream. Cold meat platter with swiss ham, salami and cheese. Bircher muesli. Fresh orange juice, portion of coffee, tea or hot chocolate.*

### Tipp

#### Breakfast at Treichler's \* [ACDGH]

Brot, Butter, Zuger Chriesikonfi und Landhönig. Birchermüesli, Thonmousse, weiches Ei im Glas. Weichkäse mit Nusskrokant. Zuger Kirschtorte, Zuger Chriesiperlen, Biscuits. Portion Kaffee, Tee oder Schokolade, Orangensaft, Sparkling Wine. 40.90  
*Bread, butter, cherry jam and honey. Bircher muesli, tuna mousse, soft-boiled egg in the glas, soft cheese. Zug Kirsch Cake, pralines, cookies. Portion of coffee, tea or hot chocolate, fresh orange juice, sparkling wine.*

#### Vollwert Zmorgeturm [ACGH] ●

3 Scheiben vollwertiges Brot, Sechskornkipfel, gehaltvolle Brötli. Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüesli, Kiwi, Apfel, 1 Glas Orangensaft, Portion Kaffee, Tee oder Schokolade. 25.10  
*Selection of wholegrain bread (3 slices), six-grains croissant, bun, butter, jams, honey, Bircher muesli, kiwi, apple. Fresh orange juice. Coffee, tea or hot chocolate.*

### Tipp

#### «Schwarzer Peter»-Frühstück [AG] ●

Dunkles, ofenwarmes Brot, Butter, Konfitüre. 1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade. 10.70  
*Bread with butter and jam. Coffee, tea or hot chocolate.*

#### Das kleine Schnelle [ACG] ●

1 Buttergipfel, 1 Brötli, 3 Scheiben Brot, Butter und Konfitüre. 1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade. 12.70  
*1 cup of coffee, tea or chocolate, 1 butter croissant, 1 bread roll and 3 different slices of bread, butter, jam.*

#### Das körnige Schnelle [ACG] ●

1 Mehrkornkipfel, 1 körniges Brötli, 3 Scheiben dunkles Brot. 1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade. 12.70  
*1 six-grains croissant, 1 bread roll, 3 slices of whole grain bread, butter, jam and 1 cup of coffee, tea or chocolate.*



Breakfast at Treichler's

#### Kaminfeger-Frühstück [AG] ●

2 Kaminfeger Brötli, Butter und Konfitüre. 1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade. 9.80  
*1 cup of coffee, tea or hot chocolate, 2 buns with butter and jam.*

#### Veganes-Frühstück [AFG] ●

2 Mutschli, Becel und 2 Konfitüren. 1 Tasse Kaffee, Tee oder 1 Glas Bio Soja Milch. 11.10  
*1 cup of coffee, tea or 1 glass of organic soy drink, 2 buns, becel und 2 jams.*

## Extras

#### Fleisch- und Käse-Teller [G]

Schweizer Schinken, Salami, Gruyère-Käse und Weichkäse, 1 Kaminfeger Brötli. 9.40  
*Swiss ham, salami, Gruyère and soft cheese with a bun.*

#### Gruyère-Käse [G] ●●

Portion gut gereifter Gruyère 30–35g. 2.40

#### Ei-nerlei [ACG] ●

2 weich gekochte Schweizer Landeier, dazu Butterzopf-Stängeli zum Tunken. 8.30  
*2 soft-boiled eggs with bread strips.*

#### Dreiminuten-Ei [C] ●●● 3.20

Soft-boiled egg.

# SPEISEN



Suppe im  
«Schwarzer Peter»-Brot

**Tipp**  
**Suppe im**  
**«Schwarzer Peter»-Brot** [AGL] ●  
Ausgehöhlter Brotlaib,  
gefüllt mit Gemüsecrème-Suppe. 12.60  
*Soup in a loaf of bread,  
filled with vegetable cream soup.*

**Tagessuppe** ● 8.90  
*Soup of the day.*

**Gemüsecrème-Suppe** [GL] ●  
Sellerie, Rübli und Lauch, fein püriert  
und mit Rahm verfeinert. 8.90  
*Vegetable cream soup.*

**Schinken-Käse-Toast** [ACGMO]  
2 getoastete Scheiben Butterzopf, Schweizer Schinken,  
dazwischen sämiger Schmelz-Käse. 8.10  
*Ham and cheese toast.*

**Quiche Lorraine** [ACGMO]  
Käse-Zwiebelkuchen mit Speckwürfeli (CH),  
serviert mit Salat-Bouquet. 14.70  
*Quiche with onions and bacon.*

## **Birchermüesli** [ACGH] ●

Garniert mit frischen Früchten, serviert mit Brot.  
*klein 10.40 / gross 12.40 (mit Rahm + 1.–)*  
*Bircher muesli served with bread, small or large portion.*

## **Birchermüesli complet** [ACGH] ●

Dazu 1 Tasse Kaffee, 2 Stück Brot und 10g Butter.  
*17.10 (mit Rahm + 1.–)*  
*Bircher muesli served with coffee, bread and butter.*

## **Spezielle Joghurt und Birchermüesli** ●

Beachten Sie unsere Saison-Karte.  
*Please note our special menu.*

## **Torten und Desserts**

Eine grosse Auswahl an feinen Torten,  
frischen Backwaren oder saisonalen Desserts  
erhalten Sie an unserer Theke im Laden.  
*You can get a large selection of fine cakes, fresh baked  
goods or seasonal desserts at our counter in the shop.*

### **Tipp**

**Zuger Kirschtorte von TREICHLER**  
Geniessen Sie diese edle Torte zu Kaffee oder Tee.  
Hier im Erfinderhaus der Zuger Kirschtorte.  
Erhältlich an der Theke im Laden.  
*Enjoy this special cake with coffee or tea.  
Here in the house of the creator of the Zug Kirsch Cake.  
Available at the counter in the store.*

# UMWELT / ALLERGENE



Beim «Schwarzer Peter»-Brot reift der Teig während 68 Stunden.



Haben Sie Ihren Aufenthalt genossen?  
Hat Ihnen der Besuch bei uns gefallen?  
Bewerten Sie uns auf Google!

## Wir nehmen unsere Verantwortung gegenüber der Umwelt wahr!

Wir freuen uns, möglichst viele regionale, weitestgehend saisonale und hervorragend gute Zutaten zu verarbeiten. Unsere Milch stammt aus der Region, ebenso unsere Konfitüren, das Gemüse und die Früchte.

Gutes Brot backen wir aus einem Teig, den wir teilweise bereits Tage davor kneten und dann lange Zeit ruhen lassen.

Dieses «etwas mehr an Arbeit» nehmen wir gerne auf uns, weil sich dadurch reichhaltigere und bessere Aromen entwickeln. Und überdies verlängert sich die Haltbarkeit und Bekömmlichkeit des Brots.

Beim «Schwarzer Peter»- und «Schneewittchen»-Brot reift der Teig während 68 Stunden.

Bleibt abends von unseren Angeboten etwas übrig, informieren wir über die App «too good to go».

Der Natürlichkeit zuliebe verzichten wir konsequent auf gentechnisch veränderte Zutaten.

Bei unseren To-go-Artikeln achten wir, wenn immer möglich, auf 100% natürliche, 100% biologisch abbaubare und klimaschonende Materialien oder bieten wiederabfüllbare Kaffeebecher und Salatschalen an.

Bereits seit Jahrzehnten recyceln wir Weissblech, Glas, Porzellan, Karton, Papier und organische Abfälle.

Mit den Bioabfällen tragen wir bei zur Herstellung von Energie.

Durch den Einbau von Wärmerückgewinnungsanlagen konnten wir unseren Energieverbrauch massiv mindern.

Ständig verringern wir unseren CO<sub>2</sub>-Fussabdruck.

**Herzlichen Dank für Ihren Besuch!**

### Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch (inkl. Laktose), H = Nüsse, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

● Laktosefrei ● Glutenfrei ● Vegetarisch ● Vegan ● Auskunft beim Service

### Allergens

A = gluten-containing cereals, B = crustaceans, C = eggs, D = fish, E = peanuts, F = soy, G = milk (incl. lactose), H = nuts, L = celery, M = mustard, N = sesame seeds, O = sulfur dioxide and sulfites, P = lupins, R = molluscs

● lactose free ● gluten free ● vegetarian ● vegan ● information at the service