

# Brot- und Konditorei- Produkte

**KATALOG 2023**



# Inhalt

## Philosophie

Weber Qualität

Weber Brotmerkmale

## Food Waste / Nachhaltigkeit

## Normalbrot

Halbweissbrot

Ruchbrot

## Spezialbrot

Frühstücksbrot

Tafaaserbrot

Valsler Roggenbrot

Milchburebrötli

Sonnenblumenbrot

Gerstenbrot

Baumnussbrot

Emmer Ur Dinkel

Piz Paz Dunkel

Odenwälderbrot

Piz Paz Rustick

Piz Paz Dinkel 100 %

Pariserbrot

Valle Maggia

Ur Dinkel Butterzopf

Butterzopf

Toastbrot mit Butter

## Sauerteig Ursin

Panettone traditionell URSIN

Pharao URSIN

Vollkornbrot URSIN 97% UR Dinkel

Webers Roggenbrot 95% URSIN

Flüela Brötli URSIN

Wildheuer URSIN

## Kleinbrot

Ballon

Webers Bürli

Focaccia

## Feingebäck

Schoggi Mais Brötli

Znüni Brötli

Früchteplunder mit 22% Butter im Teig

Butterblätterteig-Mandelgipfel mit 33% Butter im Teig

Butterblätterteig-Nussgipfel mit 33% Butter im Teig

Hefenussgipfel

Krüzli

Schoggigipfel

Vanillegipfel

Apfelstrudel

## Torten- und Patisseriesortiment

Cremeschnitte

Rüebli torte

Sachertorte

Saisonale Torten (Erdbeer / Himbeer / Vermicelles)

Schwarzwäldertorte

Kirschtorte

Cheesecake Vegan

Erdbeertörtli (Saisonal mit Himbeeren)

Vermicelles-Törtli (Saisonal)

Schlossbergkugeln

Punschkugel

Linzerschnitte mit Konfitüre

Japonais

Quarkrahmtorte

Williamstorte

Vacherintorte

Ganze Torten

Ganze Torte mit Marzipandruck

Fantasiertorten

Hochzeitstorten

1 Meter Cremeschnitte

## Pralinen Sortiment

Champagnertruffes  
Cognac Traube  
Röteli  
Pistazien-Marzipan  
Orangen  
Haselnuss  
Kokos  
Weisse Truffes  
Vanille Truffes  
Milch Truffes  
Bergli blau (Kaffee)  
Bergli rot (Himbeer)  
Steinböckli hell  
Steinböckli dunkel

## Confiserie

Bruchschoggi Haselnuss  
Florentiner

## Trockenguetzli und Biber

Pfaffenhüatli  
Spitzbuab  
Totenbeinli  
Vanillebretzel  
Schoggi S

## Wähen und Streusel

Apfelstreusel  
Fruchtwähen  
Spinatwähe  
Käsewähe

## Auroras Geschenkideen

Herzpralinen  
Hauskonfekt  
Geschenkkörbe auf Wunsch  
Konfi

## Spezialitäten

Birnenbrot  
Nusstorten

## Apéro Sortiment

Käseküchlein  
Spinatküchlein  
Schinkengipfeli  
Käsestangen  
Caesar Salat Mini  
Wurst Käse Salat Mini  
Krevetten Salat Mini  
Lachstartar  
Rindfleischtartar  
Bruschettas  
Blinis  
Gemüse Dip  
Rohschinken-Melonenspiessli  
Tomaten-Mozzarellaspiessli  
Früchtespiessli  
Partybrot  
Brotplatte gefüllt  
Bürlikranz  
Brötli und Mini Gipfeli gefüllt  
Canapés  
Schinken im Brotteig  
Schüttelbrot Snack  
Riesenlaugenbretzel  
Tube (ganz gefülltes längliches Brot)

# Philosophie

---

Ralph Treuthardt und sein Team setzen alles daran, dass ihre Gäste im Bergcafé Aurora «Das Schöne genießen» können. Dabei werden die hohen Ansprüche der Spitzenhotellerie mit Traditionen, Geschmäckern und Zutaten aus der Heimat kombiniert. Einerseits gilt das für unsere Konditorei unter der Leitung von Elisio David Pereira Carvalho, aber auch für Partnerbetriebe, die wir sehr sorgfältig auswählen.



Ralph Treuthardt

Unser Brot beziehen wir darum bei der Weber-Bäckerei in Davos. 2019 haben sie mit der Bäckerkrone eine nationale Branchenauszeichnung erhalten. Hier wird also nicht nur vom Brotgenuss geredet, sondern der Brotgenuss wird auch wirklich gelebt – das zeigt sich in der hohen **Qualität**:

- Triebfähiger Weizensauerteig «Ursin»
- 100% natürliche Zutaten bei allen Spezial- und auch Normalbroten
- Garantierte 8- bis 48-stündige Gärphase bei allen Brotsorten

#### **Brotmerkmale:**

- Sehr lange Frischhaltung
- Arttypischer, feiner, ausgewogener Brotgeschmack
- Besser verdaulich (weniger FODMAP)
- Schöne rösche Kruste und Färbung
- Davoser Butter von der Molkerei Davos

# Food Waste / Nachhaltigkeit

---

Natürlich liegt uns nicht nur gutes Brot, sondern auch unser Planet am Herzen. Darum legen wir grossen Wert auf Regionalität und berücksichtigen hauptsächlich regionale Anbieter. So unterstützen wir die Wirtschaft in unserer Region und die Lieferwege bleiben stets schön kurz.

#### **Umso erfreulicher, dass auch die Weber-Bäckerei auf Nachhaltigkeit achtet:**

So versucht die Weber-Bäckerei, den Brotverbrauch für ihre Verkaufsläden aufgrund gesammelter Erfahrungswerte bestmöglich zu planen. Nach Bedarf wird auch am Nachmittag nochmals ofenfrisch gebacken. Trotz sorgfältiger Planung lässt sich ein Überschuss aber nicht immer vermeiden. Dank einer Zusammenarbeit mit «Save our Food Davos» werden nicht verkaufte Produkte bei Ladenschluss abgeholt und nochmals verwendet.

Bereits bei der Produktion wird auf grüne Energie geachtet: Haus und Wasser werden durch eine Wärmerückgewinnungsanlage geheizt und kaum noch Heizöl benötigt. Beim Strom setzt die Weber-Bäckerei auf 100% erneuerbare Energie – aus Davoser Wasserkraft!



# Normalbrot

## Halbweissbrot

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenhalbweissmehl 100%, Weizenkeimlinge

**Wahrnehmung:**

Röstaromen, Honig, karamellig, heuig

Halbweissbrot 1000 g

Halbweissbrot 500 g

Halbweissbrot 250 g



## Ruchbrot

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenruchmehl 100%, Weizenkeimlinge

**Wahrnehmung:**

Röstaromen, Honig, karamellig, heuig

Ruchbrot 1000 g

Ruchbrot extralang 1000 g

Ruchbrot 500 g

Ruchbrot 250 g

St. Galler 500 g



# Spezialbrot

## Frühstücksbrot

### Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 50 %, Roggenmehl 30 %, Dinkelmehl 20 %, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam

### Wahrnehmung:

Röstaromen, Honig, malzig, blumig, fruchtig

Frühstücksbrot gross 820 g

Frühstücksbrot klein 410 g

Frühstücksbrötli 69 g

Frühstücksbrötli Diner 42 g



## Milchburebrötli

### Allergene und Hauptzutaten:

Weizenhalbweissmehl 90 %, Roggenruchmehl 10 %, Vollmilch, Gerstenmalz

### Wahrnehmung:

Milchig, heuig, karamellig

Milchburebrötli Diner 42 g



## Tafaaserbrot

### Allergene und Hauptzutaten:

Weizenruchmehl 80 %, Roggenruchmehl 20 %, Roggensauerteig, Gerstenmalz

### Wahrnehmung:

Leicht malzig, fruchtig, blumig, heuig, leichte Sauerteignote

Tafaaserbrot 410 g

Tafaaserbrötli 60 g



## Sonnenblumenbrot

### Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Sonnenblumenkerne, Gerstenmalz

### Wahrnehmung:

Röstaromen der Kerne, blumig, fruchtig, leicht karamellig

Sonnenblumenbrot 410 g

Sonnenblumenbrötli 65 g

Sonnenblumenbrötli Diner 42 g



## Valsler Roggenbrot

### Allergene und Hauptzutaten:

Roggenruchmehl 10 %, Roggenschrot 40 %, Roggensauerteig, Weizenruchmehl 10 %, Weizenkörner gequetscht 40 %

### Wahrnehmung:

Fruchtig, blumig, heuig, angenehme Sauerteignote

Valsler Roggenbrot 510 g

Valsler Roggenbrötli 76 g



## Gerstenbrot

### Allergene und Hauptzutaten:

Weizenhalbweissmehl 80 %, Gerstenmehl 20 %, Leinsamen, Kürbiskerne, Gerstenmalz

### Wahrnehmung:

Röstaromen der Saaten, blumig, fruchtig, heuig, karamellig

Gerstenbrot 410 g

Gerstenbrötli 65 g

Gerstenbrötli Diner 42 g



## Baumnussbrot

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenmehle 100%, Baumnüsse 12%, Gerstenmalz

**Wahrnehmung:**  
Fruchtig, blumig, nussig

Baumnussbrot 410 g



## Odenwalderbrot

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenruchmehl 50%, Roggenruchmehl 50%, Roggensauerteig, Gerstenmalz

**Wahrnehmung:**  
Honig, malzig, fruchtig, blumig, angenehme Sauerteignote

Odenwalderbrot 410 g



## Emmer Ur Dinkel

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Emmer 49%, Ur Dinkel 49%, Weizensauerteig Ursin 2%, Kürbiskerne

**Wahrnehmung:**  
Röstaromen der Saaten, blumig, fruchtig, kernig im Biss

Emmer Ur Dinkel 410 g



## Piz Paz Rustick

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenmehle 85%, Roggenschrot, Leinsamen, Haferflocken, Gerstenmalz

**Wahrnehmung:**  
Röstaromen der Saaten, fruchtig, blumig, malzig, karamellig

Piz Paz Rustick gross 430 g

Piz Paz Rustick klein 220 g

Piz Paz Rustick Bürli 85 g

Piz Paz Rustick Bürli Diner 42 g



## Piz Paz Dunkel

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenmehle 100%, Gerstenmalz

**Wahrnehmung:**  
Röstaromen, fruchtig, blumig, malzig, karamellig

Piz Paz gross 430 g

Piz Paz klein 220 g

Piz Paz Bürli 85 g

Piz Paz Bürli Diner 42 g



## Piz Paz Dinkel 100%

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Ur Dinkel-Halbweissmehl 100%

**Wahrnehmung:**  
Honig, fruchtig, blumig, heuig, karamellig

Piz Paz Dinkel 100% gross 475 g

Piz Paz Dinkel 100% klein 255 g

Piz Paz Dinkel 100% Bürli 88 g

Piz Paz Dinkel 100% Bürli Diner 42 g



## Pariserbrot

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenmehle 100%, Poolish (französischer Vorteig)

**Wahrnehmung:**  
Fruchtig, blumig, heuig, leicht karamellig

Pariserbrot 410 g



## Valle Maggia

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenruchmehl 80%, Roggenruchmehl 20%

**Wahrnehmung:**  
Honig, fruchtig, heuig, starke Röstaromen, karamellig

Valle Maggia 410 g



## Ur Dinkel Butterzopf

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Ur Dinkel-Halbweissmehl 100%, Davoser Butter

**Wahrnehmung:**  
Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig

Ur Dinkel Butterzopf 400 g



## Butterzopf

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenweissmehl 100%, Vollmilch, Davoser Butter, Eier, Gerstenmalz

**Wahrnehmung:**  
Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig

Butterzopf gross 765 g  
Hotelbutterzopf 765 g  
Butterzopf mittel 510 g  
Butterzopf klein 255 g  
Butterzopf Einstrang 128 g

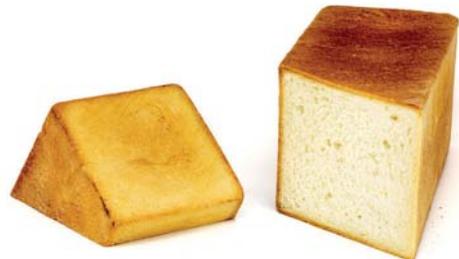


## Toastbrot mit Butter

**Allergene und Hauptzutaten:**  
Weizenmehle 100%, Davoser Butter, Vollmilch, Gerstenmalz

**Wahrnehmung:**  
Buttrig, blumig, heuig

Toastbrot mit Butter 9 cm, 465 g  
Toastbrot mit Butter 9 cm, 465 g geschnitten  
Golf Toastbrot mit Butter, 12 cm, 1150 g  
Golf Toastbrot mit Butter, 12 cm, 1150 g geschnitten



# Ursin – der Sauerteig

---

## Die Idee

Natürliche Sauerteig-Gebäcke herzustellen war schon immer das Ziel vom fachlich top ausgebildeten Rolf Weber. Dazu benötigt man jedoch ein sehr vertieftes Wissen über die einzusetzenden Rohstoffe sowie die ganzen Gär- und Fermentationsprozesse. Deshalb gilt das Backen mit Sauerteig zurecht als Königsdisziplin des Bäckerhandwerks.

## Die ersten Schritte

Im Frühling 2020 traf sich Rolf Weber mit Johannes Schmidt von der Schmidt Bäckerei AG in Lana, Südtirol. Beide kennen sich durch ihre gemeinsame, zweijährige Bäcker Ausbildung an der schweizerischen Richemont Fachschule in Luzern. Triebfähiger Sauerteig ist die einzige Brotherstellungstechnik, welche die zwei passionierten Bäckersleute in ihren Genusswerkstätten noch nicht anwendeten. Die Motivation war gross und sie besorgten sich spezielle Fachbücher, tauschten sich mit verschiedenen Lebensmittel- und Sauerteigexperten sowie Universitäten aus. Im Januar 2021 besuchte Rolf Weber während einer Woche Johannes Schmidt und dessen Sauerteig. Zusammen entwickelten sie Rezepte und backten unterschiedliche Produkte: «Wir stellten Baguettes, Butterzöpfe, Panettone sowie verschiedene Spezialbrote her. Es war eine sehr fordernde aber interessante Zeit und das Endergebnis war genial. Ich hatte noch nie Brote hergestellt mit einer so extrem langen Frischhaltung und vollendetem, natürlichen Brotaroma», resümierte Rolf Weber. Zurück in der Weber-Bäckerei ging es gleich los mit dem grossen Ziel, hauseigenen Sauerteig herzustellen.

## Die HerstellART

Da der Weber-Sauerteig ein waschechter Davoser sein sollte, war es der Weber-Bäckerei wichtig, die wilden Hefen von heimischen Gewächsen und Früchten einzufangen. So entschieden sie sich für Himbeeren, Heidelbeeren und einen Fichtenzweig. Die Zutaten wurden vermischt und für zwei Tage an der Wärme bei 28 – 30 °C stehen gelassen.

In dieser Zeit kam es bereits zu einem Gärprozess. Die wilden Hefen, die sich auf den Oberflächen der Beeren und des Zweiges befanden, begannen den Fruchtzucker zu vergären. Es entstanden Alkohol, CO<sub>2</sub> sowie homo- und heterofermentative Milchsäurebakterien.

Anschliessend wurden die Beeren und der Zweig abgesiebt. Der aktive Fruchtsaft wurde nun verwendet, um den Sauerteig anzusetzen. Aus dem Fruchtsaft und Weizenmehl wurde ein Teig geknetet. Für den fortlaufenden Gär- und Entwicklungsprozess war es wichtig, dass dieser jederzeit eine Temperatur von 27 – 30 °C aufwies. So konnten sich die wilden Sauerteig-Hefen optimal vermehren.

Der frisch geknetete Sauerteig wurde nun in ein Litermass gegeben und im Gärschrank so lang vergoren, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hatte. Bei der Weber-Bäckerei dauerte das 29 Stunden und 18 Minuten.

Am 21.01.21 um 21:21 Uhr war es dann so weit: URSIN wurde voller Kraft und Tatendrang in Webers Brotgenusswerkstatt geboren. Herzlich willkommen in der Familie Weber!

## URSINS Charakter

- Mild, joghurtig, fein säuerlich
- Er kann französisch (Flûte), italienisch (Panettone oder Ciabatta) und schweizerdeutsch (Webers Roggenbrot)
- Wenn man ihn verärgert, wird er stechend sauer und hat keine Lust, aufzugehen.
- Wenn man ihn jedoch vergöttert und täglich mit grösster Sorgfalt umsorgt, wie unser top motiviertes Bäckerei-Team dies tut, verleiht er all unseren Normal- und Spezialbrotten sowie auch unseren mit Davoser Butter hergestellten, goldprämiierten Butterzöpfen das einzigartige Weber Brotaroma und eine unglaubliche Frischhaltung.

## Ernährungsphysiologie

URSIN Sauerteigbrote ...

- ... sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen, die durch unseren waschechten Davoser Sauerteig Ursin optimal verwertbar sind.
- ... sind viel bekömmlicher und einfacher zu verdauen.
- ... machen unglaublich glücklich, denn jeder Biss ist ein 100% natürlicher und vollendeter Sauerteig Brotgenuss.



# Sauerteig Ursin

## Panettone traditionell URSIN

### Ursprung:

Die Rezeptur stammt ursprünglich aus Mailand. Im Winter 2021 wurde das Rezept von Rolf Weber in Zusammenarbeit mit Johannes Schmidt von der Bäckerei Schmidt AG in Lana, Südtirol, weiterentwickelt und verfeinert.

### Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 100%, Weizensauerteig Ursin, Eier, Davoser Butter, Orangen, Zeder, Rosinen, Gerstenmalz, Vanille Tahiti, Amaretto 28%

### Wahrnehmung:

Fruchtig, blumig, buttrig, süß, weich, feucht, luftig

Panettone normal 480 g

Panettone mini 80 g



Auch mit Schokolade erhältlich.

## Pharao URSIN

### Ursprung:

Ein Brot das lediglich aus vier Zutaten besteht, wie 3000 Jahre vor Christus. In Ägypten entstand damals per Zufall das erste Brot mit Gärung. Was dabei passierte, wurde jedoch erst viel später entdeckt.

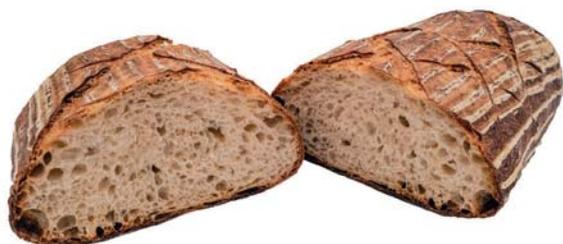
### Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 80%, Roggenmehl 20%, Weizensauerteig Ursin, Gerstenmalz

### Wahrnehmung:

Sehr blumig, heuig, leicht malzig, feinsäuerliche Sauerteignote Ursin, feine Röstaromen der Kruste

Pharao URSIN 320 g



## Vollkornbrot URSIN 97% UR Dinkel

### Ursprung:

Wird wenn immer möglich aus Bio Ur Dinkel Vollkornmehl vom Biohof Las Sorts aus der Nachbargemeinde Filisur hergestellt. Ein unglaublich wertvolles Vollkornbrot welches durch Zugabe von Leinsamen und Sonnenblumenkernen abgerundet wird. Der Maismantel verleiht dem Brot einen zusätzlichen «Crunchy-Effekt».

### Allergene und Hauptzutaten:

Ur Dinkel Vollkornmehl 97%, Weizensauerteig Ursin, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Blütenhonig, Mais

### Wahrnehmung:

Blumig, heuig, karamellig, Honig, fein säuerliche Sauerteignote

Vollkorn URSIN 97% UR Dinkel 320 g



## Webers Roggenbrot 95% URSIN

### Ursprung:

Vor 7 Jahren entwickelte Rolf Weber ein reines Roggenbrot mit einem Sauerteig Vorteig sowie einem Brühstück welches sehr lange haltbar und schmackhaft war. Für den Trieb wurde bis anhin Hefe verwendet. Neu ist für den Trieb unser Weizensauerteig URSIN zuständig. Durch die sehr lange Fermentation ist das wenige Weizenmehl jedoch problemlos verträglich und verdaubar.

### Allergene und Hauptzutaten:

Roggenmehl 95%, Weizensauerteig Ursin, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Gerstenmalz

### Wahrnehmung:

Röstaromen der Sonnenblumenkerne, Honig, malzig, fruchtig, blumig, ausgeprägte Sauerteignote URSIN

Webers Roggenbrot 95% URSIN, 580 g



## Flüela Brötli URSIN

**Allergene und Hauptzutaten:**

Ruchmehl 80%, Roggenmehl 20%, Weizensauerteig URSIN, Gerstenmalz, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen

**Wahrnehmung:**

Blumig, heuig, fein säuerliche Sauerteignote URSIN, leichte Röstaromen, fluffige Krume

Flüela Brötli URSIN 80 g



## Wildheuer URSIN

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehl 80%, Weizensauerteig URSIN, Roggenmehl 20%

**Wahrnehmung:**

Ausgeprägte URSIN-Sauerteig-Note, starke Röstaromen, blumig, heuig, sehr feuchte luftige Krume

Wildheuer URSIN 1600 g

(nach Wunschgewicht im Laden erhältlich)



# Kleinbrot

## Ballon

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehle 100%, Gerstenmalz, (Mohn, Sesam)

**Wahrnehmung:**

Honig, leichte Röstaromen, blumig, heuig, leicht malzig, leicht karamellig

Ballon gross 46 g

Ballon Diner 34 g

Mohn gross 48 g

Mohn Diner 34 g

Sesam gross 48 g

Sesam Diner 34 g

Schlumbergerli Diner 34 g

Doppeli Ballon 92 g

Hot Dog Brötli XL 160 g

Hot Dog Brötli kl. 80 g



## Focaccia

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehle, Hartweizenmehl, Weizensauerteig URSIN, Gerstenmalz, Rosmarin frisch, Olivenöl, (marinierte Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Thymian, Basilikum)

**Wahrnehmung:**

Fluffiger weicher leicht ölicher Biss, blumig, heuig, ausgewogene Kräuternote

Rosmarin 120 g

Marinierte Tomaten 145 g



## Webers Bürli

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehle 100%

**Wahrnehmung:**

Ausgeprägte Röstaromen der Kruste, blumig, heuig, karamellig

Webers Bürli 72 g

Webers Bürli 50 g



# Feingebäck

## Schoggi Mais Brötli

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehle 85 %, Maismehl 15 %, Eier, Davoser Butter, Vollmilchschokolade 30 %

**Wahrnehmung:**

Blumig, süss, leicht herb, feine Röstaromen der zarten Krust

Schoggi Mais Brötli 54 g



## Butterblätterteig-Mandelgipfel mit 33 % Butter im Teig

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Gerstenmalz, Eier, Mandeln, Haselnüsse

**Wahrnehmung:**

Vanille, buttrig, fruchtig, nussig, süss, karamellig



## Znüni Brötli

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehle 90 %, Schweizer UR Dinkel Mehl 10 %, Eier, Vollmilch, Mais, Cranberries, Bananen, Aprikosen, Rosinen

**Wahrnehmung:**

Sehr fruchtig, leichte Röstaromen der Maisflocken, blumig, süss

Znüni Brötli 64 g



## Butterblätterteig-Nussgipfel mit 33 % Butter im Teig

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Gerstenmalz, Eier, Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln

**Wahrnehmung:**

Buttrig, fruchtig, nussig, süss, karamellig

Gross

Mini



## Früchteplunder mit 22 % Butter im Teig

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz

**Gewürze:**

Vanille, Muskat, Koriander, Kardamom, Fenchel, Anis

**Wahrnehmung:**

Vanille, fruchtig, würzig, buttrig, karamellig, süss



## Hefenussgipfel

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenweissmehl 100 %, Eier, Vollmilch, Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln

**Wahrnehmung:**

Fruchtig, nussig, süss, Röstaromen

Gross



## Krüzli

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenweissmehl 100%, Eier, Vollmilch, Rosinen, Mandeln, Haselnüsse

**Wahrnehmung:**

Vanille, fruchtig, süss

Gross

Mini



## Vanillegipfel

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehle 100%, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz, Mais, Mandeln

**Wahrnehmung:**

Honig, Vanille, buttrig, blumig, heuig, karamellig, süss



## Schoggigipfel

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenmehle 100%, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz, Haselnüsse, Schokolade

**Wahrnehmung:**

Buttrig, blumig, heuig, nussig, karamellig, süss

Gross

Mini



## Apfelstrudel

**Allergene und Hauptzutaten:**

Weizenweissmehl 100%, Butter, Gerstenmalz, Haselnüsse, Rosinen, Zimt, Eier, Äpfel

**Wahrnehmung:**

Fruchtig, süss, buttrig, nussig

Apfelstrudel Stück

Apfelstrudel ganz (ca. 70 cm)



# Torten- und Patisseriesortiment

## Creemeschnitte v

### Genussträger und Allergene:

Milch, Vollrahm, Weizenmehl, Gerstenmalz, Vanille, Zucker

### Wahrnehmung:

Vanillig, süss, buttrig, cremig, blättrig, luftig

CHF 4.50



## Saisonale Torten

### Erdbeer / Himbeer / Vermicelles

### Genussträger und Allergene:

Mandeln, Milch, Vollrahm, Vanille, Eier, Weizenmehl, Zucker, saisonale Früchte

### Wahrnehmung:

Nussig, vanillig, süss, luftig, fluffig, mürb, frisch, fruchtig

CHF 5.50



## Rüebliorte v

### Genussträger und Allergene:

Karotten, Haselnüsse, Weizenmehl, Eier, Zimt, Mandeln, Vanille Couverture 54% (Milch, Soja), Zucker, Raps-Kokosöl (Spuren von Erdnüssen)

### Wahrnehmung:

Nussig, süss, herb, feucht

CHF 5.50



## Schwarzwäldertorte v

### Genussträger und Allergene:

Vanille Couverture 54% (Milch, Soja), Kirschen, Vollrahm, Zucker, Kirsch 40%, Weizenmehl, Eier (Spuren von Mandeln, Haselnüssen)

### Wahrnehmung:

Rahmig, fruchtig, kakaorig, süss, Alkohol, luftig, cremig, feucht

CHF 5.50



## Sachertorte v

### Genussträger und Allergene:

Vanille Couverture 54% (Milch, Soja), Weizenmehl, Mandeln, Eier, Davoser Butter, Vollrahm, Zucker, Himbeermarmelade (Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung:

Süss, nussig, kakaorig, herb, feucht, zart schmelzend, knackig

CHF 5.50



## Kirschtorte v

### Genussträger und Allergene:

Weizenmehl, Kirsch 40%, Haselnüsse, Eier, Mandeln, Pistazien, Zucker (Spuren von Soja, Erdnüssen)

### Wahrnehmung:

Süss, nussig, Alkohol, feucht, knusprig

CHF 5.50



## Cheesecake Vegan V GF

### Genussträger und Allergene:

Himbeeren, Kokosnuss, Datteln, Cashew Nüsse, Haselnüsse, Kakaobutter, Zucker

### Wahrnehmung:

Fruchtig, süss, geröstet, erfrischend, leicht, knusprig, fest

CHF 5.50



## Schlossbergkugeln

### Genussträger und Allergene:

Eier, Zucker, Mandeln, Couverture (Milch, Soja) Vanille, Kondensmilch, Rahm

### Wahrnehmung:

Süss, kakaoig, nussig, verzaubernd

CHF 5.50



## Erdbeertörtli V (Saisonal mit Himbeeren)

### Genussträger und Allergene:

Erdbeeren, Milch, Vollrahm, Weizenmehl, Eier, Vanille, Pistazien, Zucker (Spuren von Soja, Erdnüssen)

### Wahrnehmung:

Fruchtig, vanillig, süss, mürb, cremig

CHF 4.00



## Punschkugel V

### Genussträger und Allergene:

Milch Couverture 38% (Milch, Soja), Rum 38%, Weizenmehl, Eier, Zucker (Spuren von Soja, Mandeln, Haselnüssen, Erdnüssen)

### Wahrnehmung:

Süss, Alkohol, herb, kakaoig, feucht

CHF 4.00



## Vermicelles-Törtli (Saisonal) V

### Genussträger und Allergene:

Marroni, Zucker, Vollrahm, Kirsch 40%, Weizenmehl, Eier, Kokosfett, Kakao (Spuren von Soja, Erdnüssen)

### Wahrnehmung:

Nussig, süss, Alkohol, umami, weich, mürb, knusprig

CHF 4.00



## Linzerschnitte mit Konfitüre V

### Genussträger und Allergene:

Haselnüsse, Weizenmehl, Himbeeren, Eier, Mandeln, Baumnüsse, Zucker, Zimt

### Wahrnehmung:

Süss, fruchtig, würzig, fest

CHF 4.00



## Japonais V GF

**Genussträger und Allergene:**  
Haselnüsse, Eier, Zucker, Vanille, Raps-Kokosöl,  
Vanille Couverture 54% (Milch, Soja)  
(Spuren von Mandeln, Erdnüssen)

**Wahrnehmung:**  
Süss, nussig, cremig, knackig, trocken

CHF 4.00



## Quarkrahmtorte

**Genussträger und Allergene:**  
Zucker, Milch, Kokosöl, Gelatine, Eiweiss

**Wahrnehmung:**  
Süss, rahmig, vanillig, zitronig, cremig, luftig,

CHF 5.50



## Williamstorte

**Genussträger und Allergene:**  
Birnen, Vanille Couverture 54% (Milch, Soja), Vollrahm,  
Davoser Butter, Eier, Williams 40%, Weizenmehl, Zucker  
(Spuren von Mandeln, Haselnüsse)

**Wahrnehmung:**  
Süss, vanillig, kakaorig, fruchtig, herb, Alkohol,  
rahmig, luftig, mürb, feucht

CHF 23.00



## Vacherintorte

**Genussträger und Allergene:**  
Vollrahm, Eier, Zucker | Zusätzliche Genussträger und  
Allergene gemäss Glacésortiment

**Wahrnehmung:**  
Süss, rahmig, erfrischend, knusprig, cremig

**Geschmacksrichtungen:**  
Vanille, Mocca, Schokolade, Stracciatella, Fior di Latte,  
Haselnuss, Joghurt-Heidelbeer, Erdbeer, Aprikose, Zitrone

Es können zwei Geschmacksrichtungen pro Torte ausgesucht werden. Wir bitten um 48h Vorbestellung.



## Ganze Torten

### Gibt es bei uns auch

Ohne Alkohol: Früchte-Quark, Joghurt-Himbeer, Rüepli,  
Sacher, Schweden, Cheesecake, Himbeer,  
Erdbeer

Mit Alkohol: Williams, Kirsch, Schwarzwälder\*  
\*(auch ohne Kirschen und Alkohol möglich)

### Verfügbare Grössen

ø 16 cm	4 St.	CHF 35.00
ø 20 cm	6 St.	CHF 42.00
ø 24 cm	10 St.	CHF 51.00
ø 28 cm	12 St.	CHF 58.00

### Cacherin- und Schwedentorte

Pro 100 g CHF 0.35

### Cakes

Pro 100g CHF 2.80

Der Preis ist inklusive anlassbezogener Standarddekoration und Wunschtex. Wir bitten um 24h Vorbestellung. Kurzfristige Bestellungen auf Anfrage.

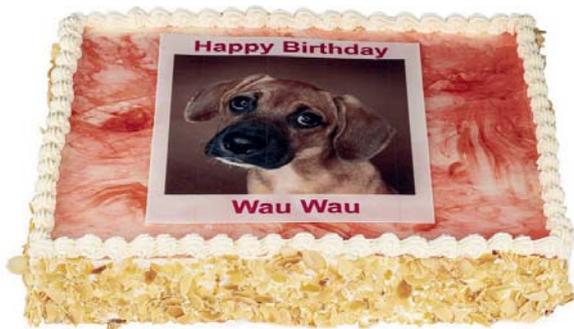


Beispiel Sachertorter

## Ganze Torte mit Marzipandruck

Personalisieren Sie Ihre Torte mit Ihrem Wunschbild. Dieses wird auf essbares Marzipan (max. A4-Format) gedruckt.

Schriftzug	CHF 10.00
Druck mit Torte von uns	CHF 15.00
Nur Marzipandruck	CHF 20.00



## Fantasietorten

Gerne kreieren wir eine Fantasietorte nach Ihren Wünschen.

Preis nach Aufwand

Wir bitten um mindestens 72h Vorbestellung.



**Motto Geburtstagstorte**  
(z.B. Toy Story)  
ab CHF 8.50 pro Person

**Naked Cake**  
ab CHF 7.00 pro Person



**Dekolleté**  
ab CHF 8.50 pro Person



## Hochzeitstorten v

Was wäre der schönste Tag im Leben ohne eine feine Torte? Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und kreieren die perfekte Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen. Für einen persönlichen Besprechungstermin stehen wir nach Voranmeldung gerne zur Verfügung.

Preis nach Aufwand ab CHF 8.00 pro Person



## 1 Meter Cremeschnitte

Der Klassiker schlechthin!

20 cm Cremeschnitte	CHF 28.00
½ Meter Cremeschnitte	CHF 48.00
1 Meter Cremeschnitte	CHF 95.00

Der Preis ist inklusive anlassbezogener Standarddekoration und Wunschtext.  
Wir bitten um mindestens 48h Vorbestellung.



# Pralinen Sortiment

Preis pro 100gr. CHF 9.90

## Champagnertruffes V GF

### Genussträger und Allergene

Zucker, Davoser Butter, Vollrahm, Marc de Champagne 55%, Milch Couverture 36% (Milch, Soja)  
(Spuren von Hartschalenobst, Eier)

### Wahrnehmung

Süss, Alkohol, knackig, cremig



## Pistazien-Marzipan V GF

### Genussträger und Allergene

Vanille Couverture 54% (Milch, Soja), Pistazien, Haselnüsse, Cointreau 60%, Zucker  
(Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Nussig, süss, herb, Alkohol, zart schmelzend



## Cognac Traube V GF

### Genussträger und Allergene

Traube, Zucker, Cognac 40%, Vanille 54% und Milch 36% Couverture (Milch, Soja)  
(Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Süss, Alkohol, flüssig, knackig



## Orangen V

### Genussträger und Allergene

Vanille 65% und Milch Maracaibo 38% Couverture (Milch, Soja), Waffelflocken (glutenhaltiges Getreide), Orangenabrieb, Vanille  
(Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Fruchtig, süss, herb, vanillig, zart schmelzend, knusprig



## Röteli V GF

### Genussträger und Allergene

Vanille 65% und Milch Maracaibo 38% Couverture (Milch, Soja), Röteli 22%, Zucker  
(Spuren von Hartschalenobst, Eier)

### Wahrnehmung

Süss, herb, Alkohol, zart schmelzend, knackig



## Haselnuss V GF

### Genussträger und Allergene

Vanille 65% und Milch Maracaibo 38% Couverture (Milch, Soja), Haselnüsse  
(Spuren von Hartschalenobst, Eier)

### Wahrnehmung

Nussig, süss, knackig, zart schmelzend



## Kokos V GF

### Genusträger und Allergene

Weisse Couverture 36 % (Milch, Soja), Kokosraspel, Zucker  
(Spuren von Hartschalenobst, Eier)

### Wahrnehmung

Nussig, süss, rahmig, knackig, cremig



## Milch Truffes V GF

### Genusträger und Allergene

Milch Maracaibo Couverture 38 % (Milch, Soja),  
Vollrahm, Zucker  
(Spuren von Hartschalenobst, Eier)

### Wahrnehmung

Süss, milchig, leicht herb, zart schmelzend, knackig



## Weisse Truffes V GF

### Genusträger und Allergene

Weisse Couverture 36 % (Milch, Soja), Kirsch 40%, Zucker  
(Spuren von Hartschalenobst, Eier)

### Wahrnehmung

Süss, milchig, Alkohol, cremig, knackig, zart schmelzend



## Bergli blau (Kaffee) V GF

### Genusträger und Allergene

Vanille Maracaibo Couverture 65 % (Milch, Soja),  
Vollrahm, Davoser Butter, Zucker, Kaffeepulver  
(Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Kakaoig, kaffig, herb, zartbitter, würzig, knackig,  
zart schmelzend



## Vanille Truffes V GF

### Genusträger und Allergene

Vanille Maracaibo Couverture 49 % (Milch, Soja),  
Vollrahm, Zucker  
(Spuren von Hartschalenobst, Eier)

### Wahrnehmung

Süss, herb, zartbitter, zart schmelzend, knackig



## Bergli rot (Himbeer) V GF

### Genusträger und Allergene

Vanille Maracaibo Couverture 65 % (Milch, Soja), Vollrahm,  
Himbeermark, Davoser Butter, Zucker  
(Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Kakaoig, herb, zartbitter, fruchtig, leichte Säure, knackig,  
zart, schmelzend



## Steinböckli hell V GF

### Genusträger und Allergene

Mandeln, Milch Couverture 36% (Milch, Soja), Aprikosenpüree, Zucker

### Wahrnehmung

Fruchtig, süß, kakaoig, nussig, zart schmelzend, knackig, leicht zäh

CHF 2.50 pro Stück



## Steinböckli dunkel V GF

### Genusträger und Allergene

Mandeln, Vanille Couverture 54% (Milch, Soja), Aprikosenpüree, Zucker

### Wahrnehmung

Fruchtig, kakaoig, nussig, herb, zartbitter, knackig, leicht zäh

CHF 2.50 pro Stück



# Confiserie

## Bruchschoggi Haselnuss V GF

### Genusträger und Allergene

Vanille Maracaibo Couverture 49% (Milch, Soja), Haselnüsse, Zucker (Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Nussig, zartbitter, süß, herb, knackig, hart, zart schmelzend

CHF 9.50 pro 100 g



## Florentiner V GF

### Genusträger und Allergene

Vanille 54% oder Milch 37% Couverture (Milch, Soja), Vollrahm, Zucker, Honig, Mandeln, Orangeat, Zitronat, kandierte Kirschen (Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Fruchtig, nussig, süß, karamellig, zäh, zart schmelzend

Aussortiert CHF 3.80



# Trockenguetzli und Biber

## Pfaffenhütli v

### Genussträger und Allergene

Weizenmehl, Zucker, Haselnüsse, Baumnüsse, Raps-Kokosöl, Milch, Eier, Vanille, Zitrone  
(Spuren von Soja, Erdnüssen)

### Wahrnehmung

Nussig, süss, mürb, feucht, weich

CHF 3.00



## Vanillebretzel v

### Genussträger und Allergene

Weizenmehl, Zucker, Eier, Raps-Kokosöl, Milch, Vanille, Zitrone  
(Spuren von Soja, Erdnüssen)

### Wahrnehmung

Süss, vanillig, trocken, mürb

CHF 2.50



## Spitzbuab v

### Genussträger und Allergene

Weizenmehl, Zucker, Raps-Kokosöl, Milch, Eier, Himbeerpüree, Johannisbeerpüree, Vanille, Zitrone  
(Spuren von Soja, Erdnüssen)

### Wahrnehmung

Fruchtig, süss, mürb, knackig

CHF 2.50



## Schoggi S v

### Genussträger und Allergene

Weizenmehl, Davoser Butter, Zucker, Eier, Vanille, Zitrone, Kakao, Soja  
(Spuren von Erdnüssen)

### Wahrnehmung

Buttrig, süss, kakaoig, mürb

CH



## Totenbeinli v

### Genussträger und Allergene

Weizenmehl, Zucker, Haselnüsse, Mandeln, Eier, Vanille, Zitrone, Raps-Kokosöl, Milch  
(Spuren von Soja, Erdnüssen)

### Wahrnehmung

Nussig, mürb, trocken, knackig

CHF 2.50



# Wähen und Streusel

## Apfelstreusel ✓

### Genussträger und Allergene

Äpfel, Zimt, Sultaninen, Zucker, Weizenmehl, Sonnenblumenöl, Milch, Eier, Davoser Butter (Spuren von Hartschalenobst)

### Wahrnehmung

Fruchtig, süss, würzig, weich, feucht, mürb

CHF 5.50 pro Stück

CHF 42.00 Ganz



## Spinatwähe ✓

### Genussträger und Allergene

Spinat, Zwiebeln, Schweizer Käse (Milch), Vollrahm, Eier, Weizenmehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Raps-Kokosöl

### Wahrnehmung

Gemüsig, würzig, herb, milchig, weich

CHF 5.50 pro Stück

CHF 40.00 Ganz



## Fruchtwähen ✓

### Genussträger und Allergene

Früchte, Milch, Vollrahm, Eier, Weizenmehl, Zucker, Salz, Raps-Kokosöl, Haselnüsse, Baumnüsse

### Wahrnehmung

Fruchtig, süss, rahmig, weich

### Aromen

Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Apfel, Apfel-Rhabarber

CHF 5.50 pro Stück

CHF 42.00 Ganz



## Käsewähe ✓

### Genussträger und Allergene

Schweizer Käse (Milch), Vollrahm, Eier, Weizenmehl, Salz, Pfeffer, Muskat, Raps-Kokosöl

### Wahrnehmung

Käsigt, würzig, milchig, weich

CHF 5.50 pro Stück

CHF 40.00 Ganz



# Auroras Geschenkideen

## Herzpralinen

### Genusträger und Allergene Weisse

Couverture 36% (Milch, Soja), Vollrahm, Erdbeermark, Davoser Butter, Zucker (Spuren von Hartschalenobst) Wahrnehmung Fruchtig, buttrig, süss, zart schmelzend

CHF 4 inkl. Schachtel



## Geschenkkörbe auf Wunsch

### Dein Geschenkkorb, so individuell wie du

Bei uns kannst du deinen ganz individuellen Geschenkkorb nach deinen Wünschen zusammenstellen.



## Hauskonfekt v

### Genusträger und Allergene

Davoser Butter, Weizenmehl, Eier, Zucker, Fruchtmarmeladen, Mandeln, Haselnüsse, Vanille 54%, Milch und Weisse Couverture 36% (Milch, Soja), Kokos, Pistazien

### Wahrnehmung

Fruchtig, buttrig, kakaoig, leichte Säure, cremig, mürb, knackig

CHF 5.50 pro 100 g



## Konfi

### Unsere hausgemachten Konfis

Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen, Stachelbeeren, Quitten

200 ml CHF 6.50

400 ml CHF 9.50



# Spezialitäten

## Birnenbrot V

### Genussträger und Allergene

Weizenmehle, Baumnüsse, Sultaninen, Milch, Gerstenmalz, Dörrbirnen, Dörrfeigen, Orangeat, Zitronat, Kernobstler 40%, Zucker, Salz, Gewürze (Koriander, Zimt, Sternanis, Anis, Nelken)

### Wahrnehmung

fruchtig, nussig, leicht süss, blumig, würzig, feucht

Birnenbrot 250 g	CHF 8.50
Birnenbrot 500 g	CHF 13.00
Birnenbrot 1000 g	CHF 17.00



## Nusstorten V

### Genussträger und Allergene

Weizenmehle, Davoser Butter, Baumnüsse, Eier, Vollrahm, Zucker, Honig

### Wahrnehmung

Buttrig, nussig, süss, karamellig, mürb, zart schmelzend

Nusstorte Stück	CHF 6.00
Nusstorte 9 cm	CHF 6.50
Nusstorte 12 cm	CHF 14.00
Nusstorte 16 cm	CHF 21.00
Nusstorte 20 cm	CHF 28.00
Nusstorte 23 cm	CHF 35.00



# Apéro Sortiment

## Das Highlight Ihrer Feier

Unter dem Motto «das Schöne geniessen» bietet unser Catering-Service individuelle Angebote für private und geschäftliche Veranstaltungen. Da jede Feier einzigartig ist, stimmen wir die Speisenwahl auf Ihre Wünsche ab - von regionalen Menüs bis hin zu erlesenen Aperitif-Häppchen oder einem Risotto aus dem Kupferkessel über offenem Feuer gekocht. Unser Serviceteam steht Ihnen mit Herzlichkeit zur Seite und verwöhnt Sie sowie Ihre Gäste mit frischen Produkten aus der Region in höchster Qualität und Originalität, liebevoll per Handarbeit zubereitet. Wir machen den Moment unvergesslich!

Bergcafé Aurora ist die perfekte Wahl für Ihr nächstes Catering-Event in der Region Lenzerheide. Jetzt Kontakt aufnehmen und ein unverbindliches Angebot einholen.

## Käseküchlein

### Genussträger und Allergene

Schweizer Käse (Milch), Vollrahm, Eier, Weizenmehl, Raps-Kokosöl, Salz, Pfeffer, Muskat

### Wahrnehmung

Käsigt, würzig, milchig, weich

CHF 4.00 pro Stück

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Spinatküchlein

### Genussträger und Allergene

Spinat, Zwiebeln, Schweizer Käse (Milch), Vollrahm, Eier, Weizenmehl, Raps-Kokosöl, Salz, Pfeffer, Muskat

### Wahrnehmung

Gemüsig, herb, würzig, milchig, weich

CHF 4.00 pro Stück

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Schinkengipfeli

### Genussträger und Allergene

Weizenmehl, Schinken, Davoser Butter, Vollrahm, Eier, Senfsamen, Gerstenmalz, Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

### Wahrnehmung

Fleischig, umami, würzig, buttrig, blättrig, feucht

Mini CHF 1.30 pro Stück

Normal CHF 4.00 pro Stück

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Käsestangen

### Genusträger und Allergene

Weizenmehl, Schweizer Käse (Milch), Davoser Butter, Gerstenmalz, Salz

### Wahrnehmung

käsigt, buttrig, blättrig, luftig

Mini CHF 1.20 pro Stück

Normal CHF 1.80 pro Stück

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Krevetten Salat Mini GF

### Genusträger und Allergene

Eismeergarnelen (Westatlantik), Mayonnaise (Senfkörner, Eier), Brandy 40%, Orangensaft, Ketchup, Sellerie, Honig, Zitrone, Salz, Pfeffer, Gewürze

### Wahrnehmung

Fischig, würzig, erfrischend, weich

CHF 4.90 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück

Wir bitten um 48h Vorbestellung.



## Caesar Salat Mini

### Genusträger und Allergene

Blattsalate, Croûtons (Weizenmehl, Gerstenmalz), Pouletbrust (CH), Zwiebeln, Senfkörner, Eier, Sellerie, Pfeffer, Salz

### Wahrnehmung

Fleischig, leicht, würzig, knusprig

CHF 4.50 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Lachstartar GF

### Genusträger und Allergene

Rauchlachs (Norwegen), Davoser Nature Joghurt (Milch), Dill, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Gewürze

### Wahrnehmung

Fischig, rauchig, erfrischend, umami, weich

CHF 4.90 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück

Wir bitten um 48h Vorbestellung.



## Wurst Käse Salat Mini GF

### Genusträger und Allergene

Cervelat (Sellerie), Novaier Bergkäse (Milch), Essiggurke (Senf), Zwiebeln, Petersilie, Senfkörner, Eier, Salz, Pfeffer, Gewürze

### Wahrnehmung

Fleischig, käsigt, würzig, weich, fest

CHF 4.50 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Rindfleischtartar GF

### Genusträger und Allergene

Rindfleisch (CH), Essiggurke (Senf), Zwiebeln, Kapern, Petersilie, Senfkörner, Tomaten, Soja, Eier, Salz, Pfeffer, Gewürze, Sellerie

### Wahrnehmung

Fleischig, würzig, umami, weich

CHF 4.50 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück

Wir bitten um 48h Vorbestellung.



## Bruschettas V GF

### Genusträger und Allergene

Weizenmehl, Nüsse, Milch, je nach Belag  
Käse, Poulet (CH),

### Wahrnehmung

Knusprig, leicht säuerlich, süss, nussig, fruchtig

CHF 9.00 / CHF 11.00



## Blinis V GF

### Genusträger und Allergene

Weizenmehl, Hefe, Ei, Olivenöl und verschiedene Aufstriche  
wie Lachbestellung@cafeaurora.ch, Avocado, Ziegenkäse,  
Tomaten etc

### Wahrnehmung

Buttrig, nussig, Röstaromen, leichte Süsse

5 Stück CHF 6-12



## Gemüse Dip

### Genusträger und Allergene

Saisonales Gemüse und 3 verschiedene Saucen:

Cocktail Sauce: Mayonnaise (Senfkörner, Eier), Ketchup,  
Orangensaft, Brandy 40%, Pfeffer, Salz

Tartar: Mayonnaise (Senfkörner, Eier), Essigurken (Senf),  
Sardellen, Kapern, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Zucker

Curry: Mayonnaise (Senfkörner, Eier), Davoser Nature Joghurt  
(Milch), Curry (Senfkörner), Pfeffer, Salz

### Wahrnehmung

Gemüsig, würzig, erfrischend

CHF 4.50 pro Person

Mindestbestellmenge für 5 Personen  
(ca. 160 Gramm, 5-6 Stäbchen pro Person)  
Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Rohschinken-Melonenspiessli

### Genusträger und Allergene

Rohschinken (CH), Melone

### Wahrnehmung

Fruchtig, fleischig, würzig, erfrischend

CHF 4.00 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück  
Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Tomaten-Mozzarellaspiessli V

### Genusträger und Allergene

Tomate, Mozzarella (Milch), Basilikum, Balsamicoglace  
(enthält Sulfite)

### Wahrnehmung

Fruchtig, milchig, würzig, erfrischend

CHF 3.50 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück  
Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Früchtespiessli V

### Genusträger und Allergene

Saisonale Früchte

### Wahrnehmung

Fruchtig, erfrischend

CHF 3.50 pro Stück

Mindestbestellmenge 5 Stück  
Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Partybrot

### Füllung

Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse

pro Stück CHF 1.60

Rohschinken, Bündnerfleisch, Ei, Thon, Lachs

pro Stück CHF 1.70

Verpackung plus CHF 5.00

40-teilig für 10 Personen CHF 69.00 – CHF 73.00

60-teilig für 15 Personen CHF 101.00 – CHF 107.00

80-teilig für 20 Personen CHF 133.00 – CHF 141.00

Es können maximal 4 Füllungen pro Partybrot gewählt werden.  
Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Brotplatte gefüllt

### Füllung

Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse, Rohschinken, Bündnerfleisch und Garnituren

CHF 12.00 pro Person

Je nach Füllung (pro Person rechnen wir 2 Brötchen und ca. 130 Gramm Fleisch/Käse).

Das Original wird mit Milchbura- und Tafaaserbrötli gebacken. Die Brotplatte kann auch mit 1 Brotsorte Ihrer Wahl gebacken werden.

Mindestbestellmenge für 5 Personen

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Bürlikranz

Bürlikranz ungefüllt mit Dinerbrötchen

CHF 1.20 pro Bürli

Preis Deko nach Aufwand ab CHF 5.00

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Brötli und Mini Gipfeli gefüllt

### Diner Brötli / Mini Gipfeli gefüllt

Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse  
Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken

CHF 2.90 pro Stück  
CHF 4.90 pro Stück

Diner Brötli nature, diverse Sorten

CHF 1.10 pro Stück

### Laugenbrötli (normale Brötligrösse)

Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse  
Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken

CHF 3.60 pro Stück  
CHF 5.90 pro Stück

### Mini Brötli gefüllt

Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse  
Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken

CHF 2.60 pro Stück  
CHF 3.30 pro Stück

Mini Brötli nature, diverse Sorten

CHF 1.00 pro Stück

### Brotsorten für Mini Brötli

Ballon, Frühstück, Paillasse dunkel, Paillasse rustik, Laugen:  
keine Mindestbestellmenge

Milchbura, Tafaaser, Gersten, Sonnenblumen:  
30 Stück Mindestbestellmenge pro Brotsorte

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Canapés

### Ganze Canapés

Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse, Spargel, Thon, Ei

CHF 4.50 pro Stück

Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken

CHF 5.50 pro Stück

### Canapés halbiert

Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse, Spargel, Thon, Ei

CHF 3.50 pro Stück

Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken

CHF 3.90 pro Stück

Wir bitten um 24h Vorbestellung ab einer Menge von 10 Stück.



## Schinken im Brotteig

Ganzer oder halber Bauernschinken im Ruchbrotteig gebacken  
Pro Person rechnen wir mit ca. 200 gr. Schinken.  
(für gute Esser 250 bis 300 gr.)

CHF 42.50 pro Kilogramm Schinken

inkl. Brotteig und Dekoration

### Wünschen Sie dazu noch eine Salatauswahl?

Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte

- grüner Blattsalat
- Gurken
- Karotten
- Tomaten/Mozzarella
- Kartoffelsalat
- Mais
- Randen

Die Salate werden mit französischer  
und italienischer Sauce serviert.

Preis pro Person CHF 8.00

Wir bitten um 48h Vorbestellung.



## Schüttelbrot Snack

Mit Schweizer Hanfnüssen in zwei verschiedenen  
Geschmacksrichtungen mit Chili und Sonnenblumen-/  
Kürbiskernen. Als Begleitung zur kalten Platte oder  
als Snack zwischendurch.

### Genussträger und Allergene:

Roggenmehl, Weizenmehl, Weizensauerteig,  
Hefe, Salz, Chili, Sonnenblumen-, Kürbiskernen,  
Schweizer Hanfnüsse (6%), Schabzigerklee

### Wahrnehmung:

Würzig, scharf, nussig, hart, trocken,  
knusprig, knackig

CHF 4.20 pro 100 g



## Riesenlaugenbretzel

### 1. Wählen Sie aus folgenden Füllungen:

- Salami CHF 28.00
- Salami/Käse CHF 28.00
- Schinken CHF 28.00
- Schinken/Käse CHF 28.00
- Fleischkäse CHF 28.00
- Fleischkäse/Käse CHF 28.00
- Käse CHF 28.00
- Rohschinken/Käse CHF 32.00
- Tomaten/Mozzarella CHF 34.00
- Rohschinken CHF 36.00
- Lachs CHF 36.00
- Bündnerfleisch/Käse CHF 37.00
- Bündnerfleisch CHF 46.00

### 2. Verfeinern Sie Ihr Riesenbretzel nach Wahl mit:

- Salatgurken
- Salat
- Tomaten
- Essiggurken
- Butter
- Mayonnaise
- Senf
- Cocktailsauce
- Pesto

Ideal zum Znüni oder Apéro für ca. 8 Personen.

Wir bitten um 24h Vorbestellung.



## Tube (ganz gefülltes längliches Brot)

### 1. Wählen Sie aus Paillasse Dunkel, Rustik oder Pariserbrot

### 2. Wählen Sie aus folgenden Füllungen

- Salami CHF 24.00
- Salami/Käse CHF 24.00
- Schinken CHF 24.00
- Schinken/Käse CHF 24.00
- Fleischkäse CHF 24.00
- Fleischkäse/Käse CHF 24.00
- Käse CHF 24.00
- Rohschinken/Käse CHF 28.00
- Tomaten/Mozzarella CHF 30.00
- Rohschinken CHF 32.00
- Lachs CHF 32.00
- Bündnerfleisch/Käse CHF 33.00
- Bündnerfleisch CHF 42.00

### 3. Verfeinern Sie Ihr Tube nach Wahl mit:

- Salatgurken
- Salat
- Tomaten
- Essiggurken
- Butter
- Mayonnaise
- Senf
- Cocktailsauce
- Pesto

Jedes Tube wird einzeln in eine Schachtel verpackt. Auf Wunsch können wir das Tube auch gerne für Sie schneiden (ergibt 6 – 8 Stücke).



# Kontakt



## **Bergcafé Aurora**

Voa Sporz 1

7078 Lenzerheide

Telefon +41 81 384 13 32

[info@cafeaurora.ch](mailto:info@cafeaurora.ch)

[cafeaurora.ch](http://cafeaurora.ch)

## **Unser Partnerbetrieb**

Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG

