



café KUNTERBUNT
Genuss in guter Gesellschaft

DI & MI Ruhetag

Bachtelstrasse 72
8400 Winterthur
076 408 75 89

www.cafekunterbunt.ch
[cafekunterbunt_winti](https://www.instagram.com/cafekunterbunt_winti)



Herzlich willkommen!

Schön, dass du unser Gast bist.

Café Kunterbunt, weil wir alle kunterbunt sind... und das gut so ist. Diese Philosophie möchten wir in unserem kulinarischen und kulturellen Angebot widerspiegeln. Ihr seid herzlich dazu eingeladen, euch wohlzufühlen und zu genießen!

Frische, Saison, Herkunft und auch Kreativität bei unserem Bistro-Angebot liegt uns am Herzen. Wir versuchen das Unmögliche: Alle sollen glücklich sein!

FleischliebhaberInnen, VegetarierInnen, VeganerInnen, AllergikerInnen, SportlerInnen, Ernährungsbeusste und alle, die sich nicht in Kategorien einordnen lassen;)

All unsere Brote und Kuchen sind hausgemacht und gesund! Unser Vollkorn-Mehl von der Mühle Lamperswil TG ist aus keimfähigem Korn. Wir lassen die Teige sicher 24h Stunden gehen, brauchen dadurch viel weniger Hefe, was besser bekömmlich ist.

Bei unseren süßen Versuchungen verzichten wir gänzlich auf Haushaltszucker (raffinierten Zucker), sondern süßen mit Alternativen wie Xylit (Birkenzucker), Honig, Datteln etc. und arbeiten mit unkonventionellen Zutaten und Getreiden, Samen und Nüssen, die von Natur aus keine Gluten (Klebereiweiß) enthalten (z.B. Mandelmehl, Kokosmehl, Hirse, Kastanien, Leinsamen).

Bitte informiere uns, wenn du Allergien auf bestimmte Lebensmittel oder Unverträglichkeiten hast. Wir geben gerne Auskunft über die Zutaten in unseren Gerichten und Getränken.

Kaffee & Milchgetränke *

Espresso / Espresso Macchiato	4.5 / 5
Doppio Espresso (Flat White)	5.5
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5.5
Schale (Milchkaffee)	5
Kafi Crème	4.5
Milch heiss / kalt	4.5
Heissi / kalfi Schoggi	5
Chai Latte	5.5
Goldene Milch <i>Hausmischung</i>	6
Kurkuma-Kardamon Latte	
Babyccino (geschäumte Milch)	2
Affogato (mit oder ohne Rahm)	7
Espresso über Vanilleglacé	
Eiskaffee mit Milch	6.5
Doppio-Espresso-Eis-Shake	
Eiskaffee ohne Milch	6
Caffè corretto (Espresso mit Grappa)	7
Kafi Lutz	7.5

* Zum Aufpreis von 50 Rp. gibt's alle Getränke auch mit Hafermilch

Tee offen

5

Schwarz Darjeeling

Schwarz Assam

Schwarz Earl Grey

Grün

Grün Gen Mai Cha
mit geröstetem Reis

Jasmin

Verveine

Pfefferminz *frisch oder getrocknet*

Frauentee *Hausmischung**

Männertee *Hausmischung**

Wohlfühltee *Hausmischung**

Fenchelsamen

Lindenblüten

Wildfrüchte

Hanftee

Frischer Ingwer-Zitrone

6

*siehe Zusammensetzung am Ende der Karte

Softgetränke



Kunti Limo* <i>hausgemacht</i>	2dl	4.5
Wasserkfir-Getränk	3dl	5
Eistee <i>hausgemacht</i>	2dl	3
	3dl	5
Vivi Kola		5.5
Vivi Kola Zero		5.5
Rivella Rot		5
Elmer Citro		5
Goba Grape (fruit)		5
Lemon Soda		5
Club Mate		5.5
Mineralwasser laut / still		5
Rhabarber Schorle		5.5
Süßmost oder Schorle	2dl	4
	3dl	4.5
Frischer Orangensaft	2dl	6.5
	3dl	8
Sirup		2.5

*Wasserkfir wird gegärt und kann dadurch einen Alkoholgehalt zwischen 0.2–2% entwickeln

Apéro-Getränke

alkoholhaltig

Gsprützte Wyss süß / sauer		9.5
Tinto de verano		9.5
Hugo		9.5
Aperol Spritz		11
Limoncello Spritz		11
Lillet Grenadine		10
Campari Orange	10%	10
Ume Shu on the rocks		9
japanischer Pflaumenwein auf Eis	15%	
Martini (Cinzano) bianco/rosso		7

alkoholfrei

Sanbitter		5
Ginger Ale		5.5
Spicy Ginger		5.5
Tonic Water		5.5
Chinotto		5.5
Rosen Limonade		7

Bier

Lokal

*Full House Golden Ale	5dl	8
Full House Red Ale	5dl	8
Stadtguet Blond	3,3dl	5.5
Stadtguet Amber	3,3dl	6

Appenzeller

Quöllfrisch naturtrüb	3,3dl	6
Weizen	5dl	7.5
Zitronen Panaché	3,3dl	6
Sonnenwendig alkoholfrei	3,3dl	5

*Die FULL HOUSE BREWERY ist eine Microbrauerei in Winterberg.

Wein

1 dl Fl.

Schaumwein

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Brut 8 56

Weisswein

Fendant Tschangerang, Wallis 7 49

Rosé

Rickenbacher Federwysse 6.5 45.5

Rotwein

Ripasso Valpolicella, IT 7 49

Elegia Primitivo di Manduria, IT 8.5 66.5

Drinks

Amaretto Sour			13
Cuba Libre			13.5
Mojito			15
Caipirinha			15
Pimm's			14
Gin Tonic			14
Negroni			14.5
Cosmopolitan			14.5

Shots und Specials

!Bachtelstrass Grappa, Limoncello und Arancino	40%	2cl	5
Grappa Poli Sarpa di Poli	40%	2cl	7
Grappa Berta Primagioia	44%	2cl	9
Limoncello	30%	2cl	6
Röteli	22%	2cl	5.5
Braulio	21%	2cl	5.5

Weitere Spirituosen

Amaretto di Saronno	28%	4cl	7
Single Malt Glenmorangie	46%	4cl	16
Single Malt Laphroaig 10 years	40%	4cl	13
Gin Draft Brothers	43%	4cl	13
Ron de Zacapa 23 años	40%	4cl	15

Bistro

Croissant 2.5

Laugengipfeli 2

Pain au Chocolat 3.5

Chline Zmorge 14.5

Heissgetränk, Brotkörbli, 4 Aufstriche

Wähen salzig 7

Schau in die Vitrine / zur Theke

Kuchen 5-9

Schau in die Vitrine / zur Theke

Bauernhof-Glacé (Sommer) 6

div. Sorten

Sandwiches *aus 5-Korn-Hausbrot*

Truten (CH) *an Curry-Bananen-Sauce* 8.5

Mostbröckli (CH) *an leicht pikanter Sauce* 8.5

Eiermasse (CH) *hausgemacht* 8.0

Gegrillte Zucchetti, *Hummus-Sauce (vegan)* 8.5

Schichtsalat (Sommer) 11.5

(Quinoa, Randen, Gurke, Karotten, Eisberg)

****Flammkuchen** *Teig hausgemacht*

Der Flammkuchen kann optional auch mit einem Buchweizen-Chia-Teig bestellt werden.

Klassisch	15.5
Crème fraîche*, Zwiebeln, Speck (CH)	
Bachtel	18.5
Crème fraîche*, Feigen, Randen, Schafkäse (Leutenegger), Honig (aus der Region), Rosmarin	
Veltä	18.5
Crème fraîche*, Zwiebeln, Dörrtomaten, Rucola, Oliven	
Gallispitz mit Buchweizen-Chia-Teig	17.5
Crème fraîche*, Haus-Pesto, Baumnüsse, Birnen	
Wolfi	18
Crème fraîche*, Räucher-Lachs (GBR), Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Kapern	

*Anstelle von Crème fraîche gibt's auch Hummus.

** unsere Flammkuchen sind leicht oval mit ca. 25 cm Durchmesser

Kunti Apéro

Zum Apéro servieren wir hausgemachtes Brot

Aioli <i>hausgemacht</i>	9
Knoblauch-Mayonnaise, Oliven	
Tatar Kunterbunt <i>hausgemacht</i>	13.5
Dörrtomaten Tatar	

Antipasti	Einzel	Kombo
zum selber zusammenstellen	Portion	Portionen
Dörrtomaten in Öl	6	3
Kapern-Äpfel	5.5	3
Parmesan Möckli	6	3
Oliven	5.5	3
Cippolline borretane <i>kleine, rote Essig-Zwiebeln</i>	5.5	3
Hummus	6	3
Dörrtomaten-Tatar		6

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wasserkefir – Das probiotische Lebenselixier

Wasserkefir ist ein kohlen säurehaltiges Gärgetränk, das mit Hilfe einer Kefirkultur ähnlich der Kefirknolle angesetzt wird. Diese besteht aus Hefen (*Saccharomyces*, *Candida*) und Milchsäurebakterien. Das entstehende Getränk hat geschmacklich (süß-säuerlich) und vom Aussehen her (gelblich, trüb) eine gewisse Ähnlichkeit mit Kombucha. Wasserkefir ist nicht im Handel erhältlich, kann aber selbst hergestellt werden.

Der Wasserkefir reguliert die Verdauung und optimiert somit die Nährstoffverwertung, was entzündliche Darmzustände lindern kann.

Diabetiker sollten mit dem Wasserkefir vorsichtig sein, da er – je nach Zutaten und Fermentationsdauer – noch einen Restzuckergehalt aufweisen kann. Der Alkoholgehalt beträgt je nach Ansetzdauer 0.2–2 %.

Xucker statt Zucker

Ein Leben ohne Süßes wäre nur halb so lecker. Zum Glück kann heute mit gutem Gewissen auch zuckerfrei genascht werden. Xucker sieht aus wie Zucker und schmeckt auch so. Xucker ist zahnfreundlich und tangiert den Insulin-Haushalt nicht. Gründe, auf Zucker zu verzichten, gibt es viele; um abzunehmen, um einen aktiven und gesunden Lebensstil zu pflegen oder um bestimmte Krankheiten zu vermeiden. Xucker wird aus Holz oder Pflanzenfasern gewonnen.

Unsere Hausteets

Sorgfältig gepflückte und getrocknete Kräuter, Blüten und Wildfrüchte aus den Bergen werden in Handarbeit liebevoll zusammengestellt. Der Ingwer stammt aus Peru (Bio).

Frauentee

Himbeerblätter, Frauenmantel, Schafgarbe, Verveine (Eisenkraut), Goldmelisse, Zitronenmelisse, Lavendelblüte.

Männertee

Brombeerblätter fermentiert, Himbeerblätter, Holunderblüten, Brennesselblätter, Schlüsselblumen, Ingwerwurzel, Fenchelsamen, Kernless (rosa canina), Aroma auf Schwarzteebasis, ohne Teein, ohne Pfefferminz.

Wohlfühltee

Zitronenmelisse, Lindenblüten, Himbeerblätter, Hagenbutten, Holunderblüten, Erdbeerblätter, Pfefferminz, Kamillenblüten, Ringelblumen, Fenchelsamen, Lavendelblüten.

Hanftee (flori.swiss)

Hanftee lindere Schmerzen, reguliere das emotionale Wohlbefinden, beruhige und verbessere den Schlaf. Auch positive Auswirkungen auf Lungen und Herz werden ihm nachgesagt. Der Tee wirke blutdrucksenkend und fördere die Blutzirkulation so wie auch die Verdauung.

Zu unseren PartnerInnen

Bei der Auswahl unserer PartnerInnen schauen wir auf ein sinnvolles Gleichgewicht zwischen Nachhaltigkeit und Qualität. So weit als möglich arbeiten wir mit regionalen Lieferantinnen und Lieferanten. Ebenso wichtig ist uns aber auch der Anspruch an hervorragende Geschmacksqualität, weshalb wir auch wohlüberlegte Ausnahmen über unsere Landesgrenzen hinaus machen. Auch dort wollen wir natürlich wissen, woher die Produkte stammen und unter welchen Bedingungen geerntet oder produziert wird.

Wir wollen die Bauern in der Region direkt unterstützen und haben sie deshalb bewusst ausgewählt. Zu ihnen haben wir einen persönlichen Bezug und kennen sie teilweise schon seit Jahren privat.

Brugger - Obst und Weinbau aus dem Weinland

Bruggers arbeiten im Einklang mit der Natur. Sie geben der Fauna und Flora besonderen Schutz. Dies zahlt sich aus. So nisten in ihrem Bungert selten gewordene Vögel wie der Turmfalke und der Grünspecht.

Wolfwingertenhof - Freiland Eier und eigene Imkerei

Der Imker unseres Vertrauens. Wenn wir Honig aus der Region essen, stärkt dies unser Immunsystem und gibt unserem Körper Vitalstoffe. Nicht so bei Haushaltszucker.

Miriam's Hofladen - Hausgemachte Konfis und Chutneys

Jungunternehmerinnen unterstützen Jungunternehmerin. Miriam machte den Schritt und entschied sich für eine Zweitausbildung in der Landwirtschaft. Seit kurzem führt sie in 6. Generation den Hof ihrer Eltern in Andelfingen. Sie bewirtschaftet 22 Ha mit Gemüse, Früchten und Ackerbau.

Mühle Lamperswil - Bekömmliches Mehl

Eine Mühle aus dem 16. Jahrhundert. Hier wird gänzlich auf Backfördermittel und andere Zusätze verzichtet. Das Mehl wird aus keimfähigem Korn aus der Region produziert.

Ziegler delikat essen - Charcuterie ohne Allergene

Ein Familienunternehmen, das sein Handwerk mit Leidenschaft und viel Innovation eigenständig ausübt. Früh setzten sie auf den Verzicht von Milchpulver und andere Geschmacksverstärker in ihren Produkten.

Ceposa - Klasse statt Masse auch bei den Antipasti

Food Waste - ein allgegenwärtiges Thema. Deshalb setzt die Firma Ceposa stark auf kleine Chargen, die täglich sorgfältig und frisch von Hand veredelt werden. Zwei Fliegen auf einen Streich - dadurch werden auch keine Konservierungsstoffe benötigt.

Caffè l'amica

Qualität, Genuss und Leidenschaft. Die Kaffeerösterei Caffè l'amica ist ein Familienunternehmen, das von Maya und Marcel Gogg mit viel Freude im November 2012 gegründet wurde. Beide bringen Erfahrungen aus der Lebensmittelindustrie und Grossindustrie mit und sind sowohl Röstmeister als auch Baristas.

Wymari

Seit 1999 betreiben Markus Krebs und Margreth Furrer die Weinhandlung Wymari in Winterthur-Veltheim mit Charme, Wissen und den Weinen aus dem Süden. Mit ihnen finden wir gemeinsam auserlesene Tropfen.