

Speise- und Getränkekarte

Kafi

A stylized, handwritten-style signature logo in white, consisting of the word 'Carl' in a cursive script.

Bahnhofstrasse 4
8700 Küsnacht

Tel. 044 910 70 50
info@kaficarl.ch
www.kaficarl.ch

Heute Aktuell



Kafi Carl? – Kafi Carl!

Ich schreibe dies während dem Lockdown. Seit einigen Wochen beeinflusst die ausserordentliche Situation unser Leben.

Im Herbst 2019 hörten wir, dass Frau Monika Schmidli eine Nachfolge für Ihr Kafi Münz suchte. Obwohl wir keine Gastronomen sind – und Sie werden uns das dann und wann vorhalten können – mussten wir nicht lange überlegen. So waren die letzten drei Monate des 2019 gefüllt mit Bewerbung und Konzept einreichen, bängen, überlegen und dann kurz vor Weihnachten erhielten wir das Okay. Ja und dann ging es erst richtig los. Sitzungen, Pläne, Bewerbungsgespräche, Lieferantenauswahl, Gespräche mit den Handwerkernund dann der 16.März 2020, 3 Wochen vor unserem gewünschten Eröffnungstermin. Frau Schmidli musste ihre letzten Tage im Münz frühzeitig einläuten und wir standen da.....

Nach der ersten Schockstarre hiess es wiederum handeln. Wir mussten Szenarien überdenken, wir mussten überprüfen, wie weit wir die finanzielle Situation mittragen konnten, ob wir gleich aufgeben, wo welche Unterstützung hilfreich sein könnte.

Und jetzt halten Sie unsere Broschüre in der Hand. Das heisst, wir sind da, wir haben eröffnet und freuen uns unglaublich, endlich unser Produkte, unsere Gedanken, unsere Art der Gastfreundschaft zu teilen. Dies alles wäre nicht möglich gewesen ohne die Hilfe vieler! Und dafür sind wir Euch allen sehr, sehr dankbar!

Lernen Sie uns kennen, sprechen Sie mit uns, fragen Sie uns, wer wir sind und woher wir kommen. Wir sind gespannt auf unsere Gäste.



Kafi
Carl



Kaffee und Milchgetränke

Kafi

Kaffee Crème / Schale	4.50
Espresso	4.50
Ristretto	4.50
Espresso Doppio	6.00
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	6.00
Espresso Macchiato	5.00
Espresso Marocchino	5.50
Koffeinfrei	4.50

Auf Wunsch mit Hafer-Milch

Milchgetränke

Milch heiss oder kalt 3dl	4.50
Ovomaltine heiss oder kalt 3dl	4.80
Schoggi heiss oder kalt 3dl	4.80
Schoggi mélange	6.20

Wir verwenden für alle Getränke BIO Milch

Kafi
Carl



Teekarte

Hausgemachte Tees

Ingwer Tee aus Ingwer Direktsaft	5.50
Frischer Pfefferminz Tee	5.50
Hausgemachter Eistee 3dl	5.50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Spezialitäten

**PURPLE BREEZE**

Bio Darjeeling

zart – süsslich

Gepflückt in den traditionsreichen Teegärten an den südlichen Hängen des Himalaya. Ein Darjeeling mit der charakteristisch lieblichen Würze.

CEYLON SUNRISE

English Breakfast

kräftig - belebend

Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.

GOLDEN ASSAM

Bio Assam aus Indien

würzig - malzig

Der Golden Assam kommt zu uns von den Ufern des Brahmaputra, dem grössten Teeanbaugebiet der Welt. Dieser kräftige Assam-Klassiker begeistert mit seiner edlen, malzigen Note.

GENTLE BLUE

Bio-Earl Grey

spritzig - blumig

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.

JAPANESE SENCHA

Japanischer Bio-Grün Tee

erfrischend - intensiv

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.

WHITE SILVER NEEDLE

Weisser Tee mit Jasminduft

leicht - blumig

Von erhabener Qualität, war der weisse Tee in China Kaiser und Hochadel vorbehalten. Mildes Bouquet und ein einzigartiger Jasminduft – ein majestätischer Genuss.

Erstklassige Bio-Qualität

Unsere Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem Anbau. Die edlen Teebeutel sind handgefertigt und biologisch abbaubar.

**VERBENA**

Verveinetee

zitronig - erfrischend

Biologisch angebaute, echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze; wirkt stärkend und erfrischend..

MOROCCAN MINT

Marokkanische Minztee

erfrischend - belebend

Fasziniert mit unvergleichlich intensivem Aroma und dem belebenden Duft echter marokkanischer Nanaminze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

PIZ PALÜ

Schweizer Kräutertee

wohltuend - harmonisch

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus den Bio-Bergkräutergärten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Duft.

RED KISS

Früchtetee

spritzig - fruchtig

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus Bio-Anbau. Verführt selbst anspruchsvolle Gaumen immer wieder aufs Neue.

WELLNESS TEA PURE POWER

Mischung aus Grüntee, Kräutern,

spritzig und belebend

Goojibeeeren und Zitrusaromen

Weckt den Geist, belebt den Körper: eine anregende, spritzige Komposition mit zitroniger Frische. Ein wunderbarer Muntermacher, insbesondere am Morgen.

WELLNESS TEA BALANCE

Bio-Kräuterteemischung

sanft und aromatisch, ohne Koffein

Ausgewogen und aromatisch- sanft, veredelt mit einem Hauch Süsse, bringt diese herrliche Teemischung Körper und Geist in Einklang.

Jede Tasse Tee

CHF 5.00

Kafi
Carl



Wasser und mehr

Offenausschank	2dl	3dl	5dl
Eptinger mit Kohlensäure	3.50	4.50	5.80
Cola, Rivella rot/blau, Citro, Kobelt Apfelschorle, Eistee	3.50	4.50	5.80

Fläschli

Eptinger (still/leger/prickelnd)	3,3dl	5.00
Pepita	3,3dl	5.00
Coca Cola	3.3dl	5.00
Coca Cola Zero	3,3dl	5.00
Sinalco	3,3dl	5.00
Kobelt Süssmost	3,3dl	5.00
Opaline Fruchtschorle (Holunderblüten, Himbeeren)	3,3cl	6.50
Schweppes Tonic	2dl	5.00
Bitter Lemon	2dl	5.00
Red Bull	2,5dl	6.00

Frucht- & Gemüsesäfte

Orangensaft frischgepresst	2dl	6.00
Opaline Tomatensaft	2.5dl	7.00
Opaline Fruchtsäfte (Aprikosen, Birnen, Birnen- Quitte, Äpfel-Holunderbeeren)	2,5dl	6.50

Kafi
Carl



Bier und Saft

Bier

	Vol%		
Herrgöttli Lager	4.8	2dl	4.00
Stange Lager	4.8	3dl	4.80
Grosses Lager	4.8	5dl	6.00
Büezer naturtrüb	4.8	3,3dl	5.80
Weizengold	5	5dl	6.50
Eichhof Alkoholfrei	<0.5	3,3dl	5.00



Saft / Cider

	Vol%		
Kobelt Saft	4.5	5dl	6.00
Kobelt Saft ohne Alkohol		5dl	6.00
Ghürotne (Saft&Süssmost)	2.4	3,3dl	5.50
Hopp4 Cider	5	2,75dl	5.50



Kafi
Carl

Weine

Weissweine

	offen pro dl	0,7l	0,75l
Ollon <i>Chasselas, AOC Chablais</i>	5.00		
La Petite – 3,5dl <i>Chasselas, AOC Chablais</i>	18.00		
Coteau de Verschiez <i>Chasselas, AOC Chablais</i>		45.00	
DW Räuschling <i>Räuschling, Küsnacht AOC Zürichsee</i>	7.00		47.00
Champagner Taittinger Brut Reserve „Carl's Choice“			89.00
Küsnachter Schiller <i>Clevner und Riesling Sylvaner, Küsnacht Seminar/ZH AOC</i>	7.00	47.00	
Gespritzter Weisser 2dl	6.00		

Rotweine

Ollon <i>Pinot Noir, AOC Chablais</i>	5.00		
Neale <i>Cannonau di Sardegna DOC</i>	6.00		40.00
Truttiker dunkelrot <i>Pinot Noir Truttikon, AOC Zürich</i>	8.00		53.00
La Vina del Abuelo Primium <i>Tinta de Toro, aus dem Familiengut der Familie Ruiz-Waldburger, Tempranillo</i>	7.50		49.00
Primitivo Salento <i>IGT Senza Parole</i>	5.00		33.00

Apéros & Longdrinks

Apéros

	Vol%		
Martini Bianco	15	4cl	7.00
Cynar	16.5	4cl	8.00
Campari	23	4cl	8.00
Baileys	17	4cl	8.00
Ramazotti	30	4cl	8.00
Appenzeller	29	4cl	8.00

Cüpli & Longdrinks

Prosecco	7.50
Kir	12.00
Hugo	9.50
Aperol Spritz	9.50
Campari Orange	9.50
Gin Tonic Gordon's	11.00

Spirituosen und Kaffee mit ...

Spirituosen	Vol%		
Whisky Ballantin's	40	4cl	11.00
Vodka Smirnoff	40	4cl	8.00
Gin Gordon's	40	4cl	9.00
Gin Turricum	41.5	4cl	15.00
Rum Baccardi	37.5	4cl	9.00
Kirsch Willisauer	37.5	2cl	7.50
Zwetschge Willisauer	37.5	2cl	7.50
Vielle Prune Coeur du Breuil	41	2cl	13.00
Grappa – Berta Elisi	43	2cl	12.00
Nonino Grappa Chardonnay	41	2cl	11.00

Kaffee mit ...

Kaffee Lutz	6.50
Kaffee Fertig	6.50
Schümli Pflümli	8.00
Irish Coffee	9.00
Corretto Grappa	6.50
Carajillo (Espresso mit Brandy)	6.50

Für weitere Spezialitäten fragen Sie unser Personal

Speisekarte

von früh bis ...

Frühstück

Kleines Frühstück	10.00
1 Kaffee, Tee oder Milch, 1 Butter, 1 Confiture, 1 Gipfeli, 1 Brot oder Weggli	
Grosses Frühstück	18.00
2 Kaffee, Tee oder Milch, 1dl Orangensaft, 1 Ei, 2 Butter, 2 Confi, 1 Käse, 1 Gipfeli, 2 Brot oder Weggli	
Frucht-Müsli Bowl	9.00
Birchermüsli klein	7.50
Birchermüsli klein mit Rahm	8.50
Birchermüsli gross	9.50
Birchermüsli gross mit Rahm	11.00

Für Zwischendurch

1 Paar Wienerli mit Brot	7.50
Schinken/Käse Toast	6.50
Beagle Sandwich (Tagesvarianten)	8.50
Eingeklemmtes mit Brot (Schinken, Salami, ...)	6.50
Plättli mit Wurst und Käse	14.50
Spezial Plättli „Carl's Choice“	24.50
mit Fleisch vom Alpenhirt - www.alpenhirt.ch	
Diverses Tischgebäck	

... Bowls, Pasta und später

Zum Zmittag (Dienstag – Freitag, 11.30 – 13.30)

Bowl A – mit Fisch oder Fleisch	19.00
Bowl B – vegetarisch	17.00
Bowl Salat	14.50
Pasta Bowl	16.00
Monika's Spezial Gschweliti mit Raclette-Käse und gemischtem Salat	18.50
Flammkuchen vegetarisch Sauerrahm, Käse und Lauch	15.00
Flammkuchen Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	15.00
Tagessuppe	9.50
Canapés – fragen Sie nach unserem Angebot	6.00

Dessert & Kuchen

Früchtekuchen	6.00
Früchtekuchen mit Rahm	7.00
Schokoladenkuchen	6.00
Zitronen Cake	5.00
Glace Spezialitäten	

Fragen Sie uns nach unserer aktuellen Auswahl

Kafi



Unsere Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag	06:00 – 18:00 Uhr
Samstag – Sonntag	08:00 – 16:00 Uhr

Montag Ruhetag

Einige Hintergründe zu unseren Produkten

Kafi

A stylized, handwritten signature in white on a dark red background. The signature appears to be 'Carl' written in a cursive, flowing script.

Kafi Carl? – Kafi Carl!

Wie wählt man Lieferanten aus? Wie und macht man überhaupt eine Selektion? Sind es persönliche Liebhabereien, spielt ein wirtschaftlicher Aspekt mit oder wieso überzeugt uns ein Produzent? Immer ist es eine Kombination mit «was hätte wohl Carl..» und «für mich stimmt es weil..» für uns geworden. Gerne erzählen wir Euch darüber...

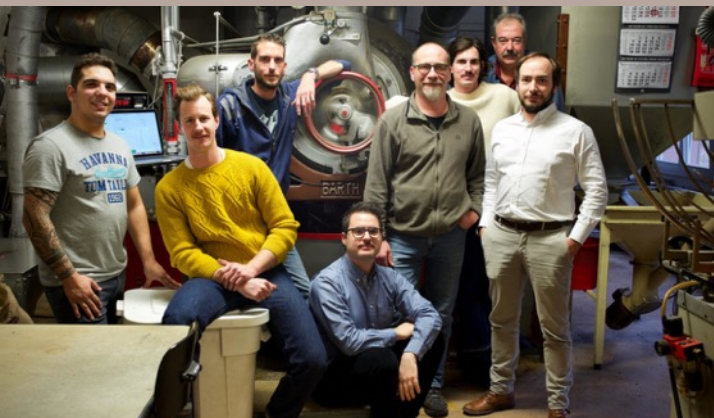


Unser Kaffee

Stoll Kaffee

Oh làlà – die Kaffeewahl! Hin und her und da und dortes ist so schön zu sehen, wie viele Kleinröstereien entstanden sind und wie die Liebe zu diesem Getränk immer wieder wächst. Das «Gut» Kaffee, Rösterei als Kunst und das Trinken als Genuss zu erleben, wurde uns sehr früh mitgegeben. Kaffee ist nicht Kaffee und das Handling bis zum Genuss soll eine kleine Liebesgeschichte sein. Kaffee Stoll hat uns überzeugt. Ein 1936 im Seefeld gegründeter Betrieb, dem Geschäftsethik wichtig ist, der 2011 an die Familie Amann übergeben wurde, welche gleiche Werte wie die Gründerfamilie vertritt, passt zu uns. Zudem, wieso sollte man Bewährtes gleich ändern? In diesem Sinne auch eine kleine Hommage an die Gäste des ehemaligen Münz. Wussten Sie, dass einer der Röster-Künstler in Küsnacht zu Hause ist. Wir freuen uns auf diese Zusammenarbeit.

Carl's Kommentar dazu: «Gut gemacht!»



Kaffee ist eine Liebesgeschichte welche von den Italienischen Piazzas aus die ganze Welt eroberte. Für alle Liebhaber des italienischen Espresso, werden unsere Classic Mischungen Ihr Herz wieder zurück an den letzten Italienurlaub bringen.

Sirocco Tee



Irgendwann beschäftigte sich Carl damit, neben dem Kaffee auch noch Tee zu verkaufen. Auch wenn ich ihm in meinen rebellischen Jahren nicht gerne zuhörte, so liess ich mich von seiner Liebe und seinem Respekt gegenüber diesem vielfältigen Getränk gerne anstecken. In meiner Räuberhöhle besass ich zwei Gestelle mit je 24 Sorten Tee. Am liebsten würde ich Euch auch so viele Sorten anbieten...vernünftig bleiben ist angesagt und Qualität.

Und wieder ist es ein Traditionsunternehmen, dass uns überzeugt hat.

«Das Schmerkner Unternehmen A. Kuster Sirocco AG wurde 1908 gegründet und betreibt eine Kaffee Rösterei sowie eine Teeveredelung. Geschäftsleiter und Inhaber ist Ralph Grüniger, Urenkel des Gründers Alfons Kuster. Er leitet das Unternehmen, das rund 20 Mitarbeiter beschäftigt, seit 1997 in der vierten Generation. Sehr wichtig ist die Herkunft des Tees. Wir wollten beim Tee, wie schon bis dahin beim Kaffee, nur mit den besten Produzenten zusammenarbeiten und ausschliesslich Bio-Produkte von höchster Qualität anbieten. Wir entwickelten einen handgefertigten Teebeutel, mit dem es gelingt, die hohe Qualität von Blatt-Tees in die Tasse zu bringen.»

Carl würde nicht viel sagen, er würde einfach zufrieden geniessen.





Rheintaler Bier



Als mein Bruder mir sagte, eine Frau führe als Bierbrauerin, Sommelière und Betriebswirtschafterin dieses Unternehmen, war es für mich schon fast klar. Doch das Bier muss auch schmecken. Das tut es – und wie! Die Brauerei Sonnenbräu ist eine unabhängige Brauerei, welche +/- 60 Mitarbeiter beschäftigt und 3 Millionen Liter Bier jährlich braut. Ein Traditionsunternehmen seit 125 Jahren im Rheintal zuhause mit einer aktuellen Geschäftsführerin die mit viel Wissen und Kreativität in einem nicht immer einfachen Umfeld besteht, ist genau richtig für unser Kafi Carl.

Der Carl als Patron hätte grosse Freude an der heutigen Patronne Claudia Graf.



Liebe Bierfreunde

Mit dem Inserat «Von heute an Bier-Ausschank» läutete unser Urgrossvater bzw. Ururgrossvater Eduard Graf am 30. Mai 1891 im «Rheintaler Boten» die Geschichte unserer Brauerei ein.

Heute, nach über 125 Jahren, dürfen wir mit Stolz auf das Lebenswerk unserer Vorfahren zurückblicken. Mit besonderer Achtung bewundern wir den eisernen Durchhaltewillen und die stetige Bereitschaft zu Investitionen. Gar manche kritische Klippe hatte das kleine Schiffchen in harten Zeiten und argem Konkurrenzsturm zu umseln.

Es ehrt uns, die Firmengeschichte in 4. bzw. 5. Generation unabhängig von Grossbrauereien im Sinne unserer Vorfahren weiter zu schreiben.

Mosterei Kobelt

Süssmost, Saft oder Cider?

«Wir sind die «kleinste Mosterei der Schweiz», und das schon seit fünf Generationen. Nach der Gründung durch Walter Kobelt im Jahre 1906 wurde das Geschäft von Generation zu Generation weitergegeben. Nach wie vor befindet sich unser Familienbetrieb an derselben Adresse – seit 1906»

Meinem Bruder war die Mosterei Kobelt ein Begriff. Als erstes haben wir einen riesigen Degustationskarton erhalten mit einer super netten «Willkommenskarte». Wir haben uns durchgetrunken und gefreut. Klar, Matthias mag die Sauren und ich bin ganz erstaunt, wie frisch ein Ghürotne (Saft vom Fass & Süssmost) schmeckt und wie toll und differenziert der Geschmack «Apfel» sein kann. Eine wahre Freude!

Auf Ihrer Homepage www.mostereikobelt.ch wird bei der Produktebeschreibung klar, Süssmost, Saft und Cider sind Getränke, um die man sich mit Liebe und Hingabe kümmern muss, damit solch schöne Produkte entstehen. Nicht umsonst sind einige Produkte prämiert.

Ach, und wenn Ihnen unser Desinfektionsmittel «apfelig» vorkommt: So flexibel kann eine Mosterei sein. Dann nämlich, wenn es gebraucht wird auch gerade noch Desinfektionsmittel herzustellen und mit einem wahnsinnig anständigen Preis zur Verfügung zu stellen.

Dafür würde Carl ihnen gleich noch einen Preis geben!



Opaline Säfte

Opaline sagt folgendes zur Werbung:

Bei Opaline investieren wir lieber in menschliche Beziehungen und teilen unsere Werte jenseits von Worten auf einem Werbeträger.

Teilen, wer wir sind und was wir tun, anstatt verbildlichen was wir sein möchten oder was wir tun möchten.

Dieser Austausch ermöglicht es uns, unsere Gemeinschaft zu erreichen und täglich Diskussionen anzuregen. Der Aufbau menschlicher Beziehungen und das Genießen von Momenten der Freude ist keine finanzielle Angelegenheit. Es ist eine menschliche. Wie kann man diesen Begriff in ein Marketingbudget integrieren? Es ist unmöglich, also tun wir es nicht.

Und wir sagen: Opaline überzeugt uns mit dem lokalen, jungen, frischen, nachhaltigen Gedanken. Da machen wir sehr gerne mit.

Carl würde sagen: «Interessant, die tun was! Das Produkt muss stimmen und Freude bereiten – wenn es dann auch noch gesund ist – go for it!»



Unsere Weine

Carl liebte den Wein. Diese Liebe haben wir übernommen. Wenn auch in verschiedenen Variationen.

Unsere Auswahl ist nicht definitiv und abgeschlossen. Wir werden Ihnen auch eine extra Flaschen-Wein-Liste präsentieren. Vorweg so viel zu unserer Wahl:



Abuelo, Tinto de Toro, Spanien

Ja wenn der Cousin in Spanien u.a. Weinproduzent ist und uns die Geschichte rund um den Abuelo (Grossvater) und die dazugehörigen Baren in Madrid ein Leben lang begleiten und wir ihn einfach lieben – wieso sollten wir dies mit Ihnen nicht teilen?



Verschiez Bernard Cavé, Ollon

Carl's Lieblingsrestaurant war die Cave Valaisanne, chez Crettol. Auch aus dieser Zeit wuchs eine Freundschaft zur Gastgeberfamilie, welche unsere Eltern überdauert. Der Partner von Denise, Bernard Cavé, produziert wunderbare Weine und so können wir hier endlich auch das Waadtland mitintegrieren, welches Carl auch durch seine Frau und unsere Mutter begeistert hat

Unsere Weine



Räuschling, Küsnacht

DW – ohne ihn geht in Sachen Wein in Küsnacht nichts. Wir haben von ihm den Räuschling ausgewählt. Wir mögen diese lokale Spritzigkeit und Frische.

Ueli Welti, der Vorgänger ein langjähriger Gefährte von Carl nicht nur im Lions, ein Familienfreund. «Wümme» bei Ueli – welches Küsnachter Kind war da nicht dabei? Unsere kleine Hommage an Uelis Familie.



Schiller, Küsnacht

Die Trauben für den Schiller, rote und weisse wachsen im eng umgrenzten Rebgebiet beim Seminar, Küsnacht. Unser erster Anhaltspunkt in Küsnacht. Der Vater von Carl besuchte das Seminar als Schüler vor gut 100 Jahren und verliebte sich in dieses Dorf.

Unsere Weine

Neale und Urulu Orgosolo, Sardinien

Unsere Sarden. Eine «histoire d'amour». Wir sind bekennende Sardinien Liebhaber. Seit einigen Jahren verbringen wir unsere Ferien oder auch Arbeitswochen auf dieser wunderbaren Insel. Wir haben Weingüter kennengelernt und so freut es uns, Ihnen immer wieder Überraschendes von «unserer» Insel vorzustellen.



Truttiker, Weingut Zahner in Truttikon

Wie Carl die Familie Zahner genau kennengelernt hat, weiss ich nicht mehr. Ich weiss, dass er beeindruckt war vom Innovationsgeist der Familie. Er nahm uns als junge Erwachsene mit auf das Weingut und die Familie hat uns herzlich empfangen. Als ich dann Jahre später Niklaus Zahner in der delicatessa im Globus mit seinen Weinen wieder sah, bestätigte sich für mich einmal mehr das Gespür Carls für nachhaltige, qualitativ hervorragende Produkte. (Psst..die Essentia, dieser umwerfende Süsswein hat das selbe Geburtsjahr wie mein Sohn, sie ist mein Lieblingswein für Weihnachten und Ostern)



Herkunft der Produkte

Allergene

Herkunft der Produkte

Wenn nichts anderes angegeben ist verwenden wir bei Fleisch, Fisch, und Geflügel nur Produkte aus Schweizer Produktion.

Allergeneinformation

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können		
1. Fische und Erzeugnisse daraus	6. Sellerie und Erzeugnisse daraus	11. Glutenhaltiges Getreide wie: Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Hafer oder Hybridstämme davon, Roggen, Gerste und Erzeugnisse daraus
2. Krebstiere und Erzeugnisse daraus	7. Senfsamen und Erzeugnisse daraus	12. Lupinen und Erzeugnisse daraus
3. Weichtiere und Erzeugnisse daraus	8. Sesamsamen und Erzeugnisse daraus	13. Hartschalenobst oder Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und Erzeugnisse daraus
4. Eier und Erzeugnisse daraus	9. Erdnüsse und Erzeugnisse daraus	14. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO ₂
5. Milch, Milcherzeugnisse, Lactose	10. Sojabohnen und Erzeugnisse daraus	

«Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal»



Schön, dass Sie da sind!

Kafi

Carl

WLAN Kafi-Carl-Gast

PW Gast2020



Kafi Carl
Chantal Wiebach
Bahnhofstrasse 4
8700 Küsnacht
T 044 910 70 50
M 079 824 88 54

chantal.wiebach@kaficarl.ch
www.kaficarl.ch

Kafi Carl
Matthias Schmutz
Bahnhofstrasse 4
8700 Küsnacht
T 044 910 70 50
M 079 615 20 22

matthias.schmutz@kaficarl.ch
www.kaficarl.ch