

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb	Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk. 2.00
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk. 2.00
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk. 2.00
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk. 2.00
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk. 2.20
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk. 2.00
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk. 2.80
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk. 2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk. 2.00
Sablé	Buttermürbeteig	Stk. 2.00
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk. 2.60
Holländerli	Mandelmasse und Zuckerteig	Stk. 2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk. 2.00
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk. 2.50
Amaretti ungefüllt	Makronenmasse mit Bittermandeln	Stk. 2.00

Patisserie	Beschrieb	Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk. 3.00
Bienenstich	Hefesussteig, Mandeln, leichte Vanillecreme	Stk. 3.00
Vanilleberliner	Hefeteig, Konfitüre Vanillecreme	Stk. 3.00
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk. 3.00
Kartoffeln	Genoisebiscuits, Marzipan, Haselnuss- Vanillecreme	Stk. 3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccafondant	Stk. 3.00
Vanille-Gipfel	Buttergipfel und Vanille- creme	Stk. 3.00
Fruchttörtli gebacken	Zuckerteig und Vanille- creme, Saisonfrüchte	Stk. 3.20
Feigen	Biscuits, Marzipan grün, Rumvanillecreme	Stk. 3.30

**Mini-Creme-
Patisseries** **Alle Sorten** **Stk. 2.20**

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb	Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk. 3.20
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk. 3.20
Japonais	Japonaismasse, Haselnussbuttercreme	Stk. 3.20
Punschkugeln	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk. 3.20
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk. 3.20
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk. 3.20
Choco-Würfel	Choco-Biscuits, Butter- creme, Schoggistreusel	Stk. 3.20
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk. 3.20
Fricktaler Kirschtörtli	Genoisebiscuits, Kirsch- buttercreme, Kirsch- sirup, Japonais	Stk. 3.60
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk. 3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk. 3.00

Schnitten	Beschrieb	Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk. 3.00
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk. 3.20
Rahmkirsch- schnitte	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk. 3.50
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk. 3.30
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk. 3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk. 3.30
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk. 3.60
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk. 3.30
Cappuccino- schnitte	Genoisebiscuits, Cafésud, Baileys, Mascarpone, leichte Vanillecreme	Stk. 3.30
1/2 Meter Schnitten		45.00
1 Meter Schnitten		70.00

Mini-Schnitten **Alle Sorten** **Stk. 2.20**

Decor **Zahlen, Figuren** **nach Aufwand**

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb	Fr.
Fruchttörtli *	Blätterteig, leichte Vanillecreme, Saisonfrüchte, Rahm	Stk. 3.20
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk. 3.20
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk. 3.20
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk. 3.20
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk. 3.20
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk. 3.40
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk. 3.70
Vermicelles	Chocolatform , leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk. 3.30
Vermicelles	Zuckerbödeli , leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk. 3.30
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Chococreme	Stk. 3.30
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk. 3.30
Erdbeer-/Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk. 3.30
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk. 3.70
Erdbeer-/Himbeermousse	Erdbeer-/Himbeermousse, saisonale Früchte	Stk. 3.50
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk. 3.50
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	Stk. 4.30
Mini-Rahmpâtisseries	Sorten mit *	Stk. 2.20

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb	Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk. 4.40
Blätterteig-Fruchttorte	Blätterteigboden, leichte Vanillecreme, Früchte	Stk. 4.50
Schwarzwälder	Choco-Genoisebiscuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk. 4.40
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japোনais, luftige Buttercreme, Kirschsirup	Stk. 4.80
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk. 4.80
Schwedentorte	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, dünner Marzipanbezug	Stk. 4.40
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruchtiges Himbeermousse	Stk. 4.40
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk. 4.40
Apfeltorte "Schuh"	Mürbeteig, feine Äpfel, Eieguss, Sultaninen	Stk. 3.80
Meraner Apfeltorte	Mürbeteig, Äpfel, Genoisebiscuits mit feiner Sepastopolmasse	Stk. 3.80
Apfeltorte & Streussel	Linzerteig, Apfelmasse, Butterstreussel	Stk. 3.80
Apfeltorte gedeckt	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits	Stk. 3.80
Ananas Royal	Luftiges Vanillebavaroisemousse, Ananas	Stk. 4.40
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk. 4.40
Erdbeercharlotte (saisonal)	Aromatische Erdbeeren und leichte Vanillecreme, Genoisebiscuits	Stk. 4.40
Aargauer Rüeblitorte	Mit saftigen Rüeblen, nach trad. Originalrezept	Stk. 4.30
Truffestorte	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk. 4.80
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk. 4.40
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk. 4.40
St. Honoré (saisonal)	Butterblätterteig, Pate à Choux, Früchte, leichte Vanillecreme	Stk. 4.80
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk. 4.30
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk. 4.70

PÂTISSERIE**Spezialitäten Confiserie**

Die Confiserie Kunz legt Wert darauf, alle Produkte in höchster Qualität und in handwerklicher Arbeit selbst herzustellen. Dies garantiert einesteils unvergleichliche, einmalige Produkte, andernteils interessante, lehrreiche Arbeitsplätze mit hoher Wertschöpfung. Das heisst im Speziellen in der Confiserie, dass wir ausschliesslich Grand Cru Couverture (Schokolade), Edelbrände, Butter und Rahm etc. verarbeiten. Wir stellen sehr innovative und kreative Fantasieartikel aus Schokolade, Marzipan etc. her. Wir bieten mehreren Lernenden die Möglichkeit, sich in dieser exklusiven Branche fundiert auszubilden!

Pralinés	Beschrieb	Fr.
Diverse Pralinés		100g 9.30
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 9.80
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 9.80
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 9.30
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.30
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.20

Wir haben permanent 32 bis 40 Sorten frisch hergestellte „Grand Cru Pralinés“ im Sortiment. Hergestellt mit Maracaibo 65 % jener Couverture, welche 2005 in Rimini zur weltbesten Schokolade gekürt wurde ...

Konfekt	Beschrieb	Fr.
Wienerkonfekt	Nobelkonfekt, gemischt	100g 7.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 7.60
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 7.60
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 7.60
Amaretti ungefüllt	Mandelmasse mit Bittermandeln	100g 3.70
Sommerkonfekt	Konfektmischung ohne Canache, Schoggi	100g 6.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.00
Tuilles	Mandeln, Butter, Zucker, Glukose	100g 7.00
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 4.80
Schoggi Schümli	Baisermasse mit Couverture überzogen	100g 5.80

Wir haben permanent ca. 15 Sorten frisch hergestelltes Hauskonfekt und Wienerkonfekt.

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 1.70
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 1.70
Florentinerli	Mandeln, conf. Früchte, Caramel, Couverture	100g 8.00
Florentiner gross, rund	Mandeln, conf. Früchte, Caramel, Couverture	Stk. 4.50
Amaretti gross Kirsch/Baileys/Himbeer	Amaretti, Canache, (Kirsch/Baileys/Himbeer)	Stk. 4.00
Schokoladen-rondellen	Haselnüsse, Mandeln, mit feinsten Couverture	Stk. 4.80
Füchsl Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- oder Haselnusscreme	Stk. 2.50
		1er Pack 3.20
		5er Pack 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 3.20
		4er Pack 10.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er Säckli 2.80
		4er Pack 11.90
		6er Pack 17.80
		12er Pack 34.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 4.90
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 4.90
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 4.90
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 4.90
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 4.90
Huuszetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 4.90
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 4.90
genusswerkstatt.ch	K&K Schokoladen in edler Schachtel	1er Pack 7.60
		2er Pack 12.50
		3er Pack 18.50
		5er Pack 32.50
Symphonie	Schokolade, Edelbrand, Konfitüre	49.00

CONFISERIE & KONDITOREI

Bitte beachten Sie für Spezialtorten unser Schau- und Musterbuch. Hier einige Varianten:

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.
Amitorte	Schwarzwälder, Vanillecreme, Buttercreme in diversen Aromen	25 x 16 cm Stk. 48.00
		37 x 23 cm Stk. 78.00
	Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer- Joghurt oder Vanille- Schoggi
9 Personen	18 x 25 cm	Stk. 50.00
18 Personen	25 x 38 cm	Stk. 80.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk. 49.00
Zusätzlicher Text		5.00

Für Hochzeitstorten empfehlen wir unser Schaubuch. Vereinbaren Sie einen Termin mit Frau oder Herr Kunz oder einer Mitarbeiterin. Wir nehmen uns gerne Zeit, die Torte für Ihren schönsten Tag würdig zu planen.

Glacé Spezialitäten

Wir stellen alle Glacé von Grund auf selbst her. Sie können unsere Glacé mit nach Hause nehmen in Behältern von 100g, 1/2 Liter, 1 Liter oder 4 Liter. Ebenso kreieren wir gerne für Sie Glacétorten oder Vacherin Glacés.

Feste

Wir fertigen für Sie auch sehr gerne individuelle, persönliche Kreationen für spezielle Gelegenheiten wie zum Beispiel: Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum.

Saisonale Spezialitäten

Wir kreieren immer wieder neue, saisonale Spezialitäten. Lassen Sie sich inspirieren, oder kommen Sie ganz einfach in unsere Genusswerkstatt und lassen sich von der Breite des Kunz Sortimentes zu jeder Jahreszeit überraschen: Fasnacht, Valentinstag, Ostern, Muttertag, Sommerferien, Herbst, Samichlaus, Weihnachten, Neujahr.

Hauptgeschäft Frick, Telefon 062 871 51 21
 Filiale in der Migros Frick, Telefon 062 871 33 14
 Filiale in Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch