

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremercornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucikeln	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremer-schnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb			Fr.
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie		Foto auf Schoggi	
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucikeln	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnussbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb		Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack	4.20
		2er Pack	6.80
		4er Pack	12.40
		6er Pack	17.70
		8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen	3.00
		Schachteli 1-er Pack	4.50
		4er Pack	12.50
		6er Pack	18.50
		12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb		Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremercornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucikeln	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremercutte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- cutte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- cutte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- cutte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucles	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucles	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnussbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucikeln	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödéli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödéli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseiwissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb			Fr.
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie		Foto auf Schoggi	
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb		Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk.	2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack	4.20
		2er Pack	6.80
		4er Pack	12.40
		6er Pack	17.70
		8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen	3.00
		Schachteli 1-er Pack	4.50
		4er Pack	12.50
		6er Pack	18.50
		12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb		Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucles	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbucles	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnussbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb		Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack	4.20
		2er Pack	6.80
		4er Pack	12.40
		6er Pack	17.70
		8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen	3.00
		Schachteli 1-er Pack	4.50
		4er Pack	12.50
		6er Pack	18.50
		12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb		Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnessbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnittorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick 100g	11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen 100g	11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne 100g	11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung 100g	6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture 100g	5.50

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	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch 100g	8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys 100g	8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise 100g	8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner 100g	5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise" 100g	5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture Stk.	2.00
Füchslilch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme Schachtel a 5 Stück	15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets 1er Pack	4.20
	2er Pack	6.80
	4er Pack	12.40
	6er Pack	17.70
	8er Pack	22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture 1er offen	3.00
	Schachteli 1-er Pack	4.50
	4er Pack	12.50
	6er Pack	18.50
	12er Pack	35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand Stk.	5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon

PATISSERIE

Teegebäck	Beschrieb		Fr.
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.40
Spitzbuben	Zuckerteig mit Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Kokosmakrönli	Zucker, Kokos, Eiweiss	Stk.	2.20
Linzerli	Buttermasse, Haselnüssen Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Birnenweggli	Mürbeteig & Birnenf.	Stk.	2.40
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	3.00
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
Sablé	Buttermürbeteig	Stk.	2.20
Linzerli gerührt	Buttermasse und Himbeerkonfitüre	Stk.	2.20
Totenbeinli	Buttermürbeteig und Mandeln	Stk.	2.20
Meitlibei	Nussfüllung, Hefeteig	Stk.	2.60

Patisserie	Beschrieb		Fr.
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccacafondant	Stk.	4.00
Erdbeer-Himbeer- törtli (saisonal)	Erdbeer-Himbeer- törtli (je nach Saison)	Stk.	3.70

Auswahl:*Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

Mini- Patisseries	Alle Sorten	Stk.	2.60
Mini-	Carre de Luxe	Stk.	2.80

PATISSERIE

Pat. Classic	Beschrieb		Fr.
Citron-Tartelettes	Zuckerteig, Fondant, Citronenbuttercreme	Stk.	3.50
Caraces	Zuckerteig, Ganache, grüner Fondant	Stk.	3.50
Punschbällchen	Genoisebiscuits, Konfi, Buttercreme, Schoggistreusel	Stk.	3.50
Citronenroulade	Roulade hell, Citron, Buttercreme	Stk.	3.50
Schoggimakrönli	Makronenmasse Ganache, Couverture	Stk.	3.50
Züngli	Haselnusseweissmasse, Haselnussbuttercreme	Stk.	3.50
Linzerschnitte	Linzerteig, Mandelmasse, Himbeerkonfitüre	Stk.	3.00
Wienerwaffel	Mandelmürbeteig, Aprikosenkonfitüre	Stk.	3.80

Schnitten	Beschrieb		Fr.
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	4.00
Rahmkirsch- Pati	Biscuits hell, Rahm, Kirsch, weisse Schokolade	Stk.	4.20
Fruchtschnitte	Blätterteig, Biscuits hell, Vanillecreme, Rahm, Früchte saisonal	Stk.	3.50
Quarkschnitte	Zuckerteig, Quarkmasse, Früchte saisonal	Stk.	3.30
Rahmquark- schnitte	Quark, Rahm, Genoise- biscuits, Saisonfrüchte	Stk.	3.80
Vermicelle- schnitte	Baumnußbiscuits, Rahm, Kirsch, Vermicelles	Stk.	3.80
Royalschnitte	Vanillebavaroise-Mousse mit Ananasstückchen	Stk.	3.90

1/2 Meter Schnitte		48.00
1 Meter Schnitten		84.00
Russenzopf	1 Meter	58.00
Füllung:	Haselnuss oder Mandel	

Mini-Schnitten	Alle Sorten	Stk.	2.60
Decor	Zahlen, Figuren	nach Aufwand	

PÂTISSERIE

Rahmpâtisseries	Beschrieb		Fr.
Diplomat *	Diplomatcreme, Früchte	Stk.	3.80
Choco Diplomat *	Chocolatcreme, Birnen	Stk.	3.80
Mocca Diplomat *	Moccacreme, Biscuits	Stk.	3.80
Erdbeer Diplomat *	Erdbeermousse, Erdbeeren	Stk.	3.80
Panna cotta	Rahm, Zucker, Milch, saisonale Früchte	Stk.	3.80
Französische Pâtisseries	Diverse Formen und Füllungen, Biscuits und Cremen	Stk.	4.20
Vermicelles saisonal	Chocolatform, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Vermicelles saisonal	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk.	3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Choco- creme	Stk.	4.00
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.80
Erdbeer-/ Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk.	3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk.	4.00
Chocolatmousse	Chocolatmousse, Genoisebiscuits, Himbeeren o. Birnen	Stk.	3.80
Carré de luxe	Diverse Füllungen, meist in drei Varianten mit einem weichen Kern	4.40- Stk.	4.60

**Mini-Rahm-
Pâtisseries** **Sorten mit *** **Stk.** **2.60**

PÂTISSERIE

Schnitttorten	Beschrieb		Fr.
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebis- cuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk.	5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japo- nais, luftige Butter- creme, Kirschsirup	Stk.	5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk.	5.50
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruch- tiges Himbeermousse	Stk.	5.20
Schoggi-Birnen	Genoisebiscuits, luftiges Schokoladenmousse mit Birnen	Stk.	5.20
Apfeltorte	Linzerteig, Apfelmasse, Genoisebiscuits mit Florentinermasse	Stk.	4.30
Ananas Royal	Luftiges Vanillebava- roismousse, Ananas	Stk.	5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk.	5.20
Aargauer Rüebli torte	Mit saftigen Rüebli, nach trad. Originalrezept	Stk.	5.20
Truffestorte saisonal	Genoisebiscuits mit zartschmelzender Garanchefüllung	Stk.	5.40
Quarktorte gebacken	Feine Quarkmasse im Ofen gebläht	Stk.	4.60
Rahmquark	Genoisebiscuits mit Rahmquarkmousse, saisonale Früchte	Stk.	5.20
Solothurner	Feines Mandelbiscuits, luftige Mandelbuttercreme, zwei Japonaisböden	Stk.	5.20
Vacherin Glacé	Zwei Glacéaromen auf einem knusp. Meringuesboden	Stk.	5.50

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	10.00
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g 11.50
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g 11.50
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g 11.50
Pralinés Herzli	Mit Gianduja-Haselnussfüllung	100g 6.50
Couverture Herzli	Milch/Vanillecouverture	100g 5.50

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 8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g 8.50
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g 8.50
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g 8.50
Florentinerringli	Buttermasse mit Florentiner	100g 5.40
Hauskonfekt	Saisonal verschiedene Konfekt "Surprise"	100g 5.00

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

PÂTISSERIE

Spezialitäten	Beschrieb	Fr.
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk. 2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk. 2.00
Füchslil Milch/Vanille	Fricker Wappentier mit feinsten Mandel- und Haselnusscreme	Schachtel a 5 Stück 15.80
Fricker Grüessli	Feine Giandujafüllung und diverse Sujets	1er Pack 4.20 2er Pack 6.80 4er Pack 12.40 6er Pack 17.70 8er Pack 22.80
Fricker Chriesi Gold	Feinstes Genoisebiscuits getränkt mit Fricktaler Goldkirsch, mit Gianduja Vanillecouverture	1er offen 3.00 Schachteli 1-er Pack 4.50 4er Pack 12.50 6er Pack 18.50 12er Pack 35.50

K&K Schokolade	Beschrieb	Fr.
Wildkirschen	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Waldhimbeeren	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Williams	Criolait 38% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Quitten	Arriba 72% Grand Cru mit Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Whisky	Madagascar 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Huuszwetschgen	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00
Grappes	Maracaibo 65% Grand Cru, Käasers Edelbrand	Stk. 5.00

CONFISERIE & KONDITOREI

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

Spezialtorten	Beschrieb	Fr.		
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi			
	Foto auf Zuckerfolie			Foto auf Schoggi
25 Personen	30 x 41 cm	Stk.	157.50	162.50
18 Personen	25 x 38 cm	Stk.	119.00	124.00
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk.	75.00	80.00
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 Stein/AG, Telefon 062 873 03 43
 Filiale in Eiken, Telefon 062 871 68 864
 Filiale in Gipf-Oberfrick, Telefon 062 871 37 54
info@confiserie-kunz.ch
www.confiserie-kunz.ch
www.konfituere.ch

Telefon 062 871 51 21
Telefon