

**PATISSERIE**

<b>Teegebäck</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
Studentenschnitten	Nussmasse glasiert	Stk.	2.20
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.	2.20
Sebastopol	Zuckerteig, Makronen- masse	Stk.	2.20
Schoggiträumli	Buttermasse mit Grand Cru Couverture und wenig Mehl	Stk.	2.80
Muffins	Biscuits mit Ölbeigabe & saisonale Früchten	Stk.	2.60
Schoggi-S	Meringuage italienne und Chocolat	Stk.	2.20
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

<b>Patisserie</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
Cremecornets	Blätterteig, Vanillecreme	Stk.	3.30
Vanilleberliner	Hefeteig, Konfitüre Vanillecreme	Stk.	3.50
Früchte-Jalousies	Blätterteig, Vanillecreme, saisonale Früchte	Stk.	3.00
Mohrenkopf	Biscuits, Moccacreme, Moccafondant	Stk.	4.00
Fruchttörtli	Zuckerteig und Vanille- creme, Saisonfrüchte	Stk.	3.70

**Auswahl:***Fragen Sie das**Verkaufspersonal*

<b>Mini- Patisseries</b>	<b>Alle Sorten</b>	<b>Stk.</b>	<b>2.60</b>
<b>Mini-</b>	<b>Carre de Luxe</b>	<b>Stk.</b>	<b>2.80</b>

**PATISSERIE**

<b>Pat. Classic</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
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.	3.50

<b>Schnitten</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
Cremeschnitte	Blätterteigschichten, Vanillecreme, Fondant	Stk.	3.50
Schwarzwälder- schnitte	Choco-Biscuits, Rahm, Kirschen, Choco-Splitter	Stk.	3.80
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

<b>Mini-Schnitten</b>	<b>Alle Sorten</b>	<b>Stk.</b>	<b>2.60</b>
<b>Decor</b>	<b>Zahlen, Figuren</b>	<b>nach Aufwand</b>	

**PÂTISSERIE**

<b>Rahmpâtisseries</b>	<b>Beschrieb</b>	<b>Fr.</b>
Fruchttörtli *	Blätterteig, leichte Vanillecreme, Saisonfrüchte, Rahm	Stk. 3.70
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	<b>Chocolatform</b> , leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk. 3.60
Vermicelles	<b>Zuckerbödeli</b> , leichte Vanillecreme, Vermicelles	Stk. 3.60
Eclaires *	Chouxmasse lang, Mocca- oder Chococreme	Stk. 3.80
Pate à Choux *	Chouxmasse Ring, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk. 3.70
Erdbeer-/Himbeertörtli	Zuckerbödeli, leichte Vanillecreme, Früchte, Rahm	Stk. 3.70
Schwedentörtli	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, Marzipan grün	Stk. 3.80
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
<b>Mini-Rahm-Pâtisseries</b>	<b>Sorten mit *</b>	<b>Stk. 2.60</b>

**PÂTISSERIE**

<b>Schnittorten</b>	<b>Beschrieb</b>	<b>Fr.</b>
Fruchttorte	Genoisebiscuits, saisonale Früchte	Stk. 5.20
Schwarzwälder	Choco-Genoisebiscuits, Rahm, Kirschen, Kirschsirup	Stk. 5.30
Kirschtorte	Genoisebiscuits, Japanais, luftige Buttercreme, Kirschsirup	Stk. 5.50
Original Fricktaler Rahmkirschtorte	Genoisebiscuits, Rahm, Fricktaler Kirsch, Kirschsirup, weisse Couverture	Stk. 5.50
Schwedentorte	Genoisebiscuits, leichte Vanillecreme, dünner Marzipanbezug	Stk. 5.20
Himbeer-Joghurt	Genoisebiscuits, fruchtiges 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 Vanillebavaroisemousse, Ananas	Stk. 5.20
Erdbeermousse (saisonal)	Fruchtiges Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren	Stk. 5.20
Aargauer Rüeblitorte	Mit saftigen Rüeblen, nach trad. Originalrezept	Stk. 5.20
Truffestorte	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!

<b>Pralinés</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
Diverse Pralinés		100g	9.50
Fricktaler Kirschstengeli	Mit Fricktaler Kirsch vom Schwaller, Gipf/Oberfrick	100g	11.00
Williamsstengeli	Mit Williams von Käasers Schloss Elfingen	100g	11.00
Champagner Truffes	Feinste Truffesfüllung mit Kern aus Marc de Chamgapne	100g	11.00
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 ...

<b>Konfekt</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
Wienerkonfekt	Nobelkonfekt, gemischt	100g	8.20
Amaretti Kirsch	Amaretti, Kirschcanache, Kirsch	100g	8.00
Amaretti Baileys	Amaretti, Canache, Baileys	100g	8.00
Amaretti Framboise	Amaretti, Canache, Framboise	100g	8.00
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**

<b>Spezialitäten</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
Branchli Milch	Mandelgianduja und Milchcouverture	Stk.	2.00
Branchli Vanille	Haselnussgianduja und Vanillecouverture	Stk.	2.00
Füchsl 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	2.90
		Schachteli 1-er Pack	4.20
		4er Pack	12.20
		6er Pack	18.20
		12er Pack	35.00

<b>K&amp;K Schokolade</b>	<b>Beschrieb</b>		<b>Fr.</b>
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:

<b>Spezialtorten</b>	<b>Beschrieb</b>	<b>Fr.</b>
Fototorten	Ananas-Royal, Himbeer-Joghurt oder Vanille-Schoggi	
25 Personen	30 x 41 cm	Stk. 135.00
18 Personen	25 x 38 cm	Stk. 100.80
10 Personen	Rund, 24 cm	Stk. 58.00
<b>Zusätzlicher Text</b>		<b>5.00</b>

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](mailto:info@confiserie-kunz.ch)  
[www.confiserie-kunz.ch](http://www.confiserie-kunz.ch)  
[www.konfituere.ch](http://www.konfituere.ch)

**Telefon 062 871 51 21**  
**Telefon**