

Wir leben
Brotgenuss!



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	5	Oliven-Tomaten-Ciabatta	16	Hefenussgipfel	27
Philosophie	6	Ur-Dinkel-Zopf	17	Krüzli	28
Foodwaste/Nachhaltigkeit	6	Butterzopf	18	Vanillebrötli	28
Brotaroma-Rad	7	Rosinenbrot	18	Schoggigipfel	29
		Buttertoast	19	Vanillegipfel	29
				Apfelstrudel	30
Normalbrot		Kleinbrot			
Halbweissbrot	8	Ballon	20	Glutenfrei	
Ruchbrot	8	Tomaten-Ciabatta-Brötli	21	Chia-Brot	30
		Oliven-Ciabatta-Brötli	21		
Spezialbrot		Kleingebäck		Frischback (tiefgekühlt)	
Frühstücksbrot	9	Weggli	22	Sertigerbrötli	32
Tafaaserbrot	9	Brioche	22	Dinerbrötli	32
Weber Roggenbrot 100%	10	Hamburger	23	Buttergipfel-Teiglinge TK	33
Valsler Roggenbrot	10	Laugengebäck	23	Körnlibuttergipfel-Teiglinge TK	33
Milchburebrot	11			Mandelgipfel-Teiglinge TK	33
Sonnenblumenbrot	11	Gipfeli		Butterblätterteig-Nussgipfel-Teiglinge TK	33
Gerstenbrot	12	Buttergipfel	24		
Baumnussbrot	12	Körnlibuttergipfel	24	Spezialitäten	
Ur-Dinkel Soleil 100%	13	Laugenbuttergipfel	25	Bündner Nusstorte	35
Odenwälderbrot	13			Bündner Birnenbrot	35
Paillasse Dunkel	14	Feingebäck		Webers Zauberbergbrot	36
Paillasse Rustick	14	Früchteplunder	26	Konfitüren	36
Paillasse Ur-Dinkel	15	Mandelgipfel	26		
Pariserbrot	15	Butterblätterteig-Nussgipfel	27		
Valle Maggia	16				



VORWORT

Wir leben Brotgenuss

Herzlich willkommen! Mein Name ist Rolf Weber, und seit Herbst 2012 bin ich verantwortlich für die Genusswerkstatt der Bäckerei Konditorei Café Weber AG. Nach meiner Kochlehre habe ich an der Richemont-Fachschule – dem Kompetenzzentrum für Bäckerei, Konditorei und Confiserie in Luzern – eine weitere Lehre als Bäcker Konditor EFZ mit Auszeichnung abgeschlossen. Anschliessend war ich in verschiedenen Betrieben im In- und Ausland tätig und konnte so viel wertvolle Erfahrung sammeln.

Mit unserem Produktionsteam von 10 bis 15 Mitarbeitenden (inklusive Lernende) sind wir täglich bestrebt, unsere Privat- und Grosskunden mit einer Vielzahl von Gebäcken, Torten, Pralinen und weiteren Spezialitäten zu verwöhnen.

An der Swiss Bakery Trophy durften wir ausserdem schon zwei Mal den Titel «Beste Bäckerei-Konditorei im Kanton Graubünden» entgegennehmen und verschiedene Goldmedaillen für unsere Produkte gewinnen.

Nun freue ich mich, Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Philosophie und unser gesamtes Brotsortiment vorzustellen.

Genüssliche Grüsse



PHILOSOPHIE

In unserer Bäckerei arbeiten 6 bis 8 Bäcker. Sie setzen sich jeden Tag mit viel Leidenschaft und Herzblut dafür ein, unsere Kunden mit den feinsten Backwaren zu beliefern.

Weber Qualität:

- 28-jähriger, gelagerter Sauerteig
- 100 % natürliche Zutaten bei allen Spezial- und auch Normalbroten
- garantierte 8 – 48-stündige Gärphase bei allen Spezial- und Normalbroten

Weber Brote:

- sehr lange Frischhaltung
- arttypischer, feiner, ausgewogener Brotgeschmack
- besser verdaulich (weniger FODMAP)
- schöne rösche Kruste und Färbung
- Davoser Butter von der Molkerei Davos

FOODWASTE / NACHHALTIGKEIT

Weber Facts:

Wir versuchen täglich, den **Brotverbrauch** für unsere Läden so gut wie möglich zu **planen**, und bei Bedarf backen wir frisches Brot nach.

Trotz unserer Erfahrung (Statistiken, Wetter, Saison) lässt sich ein Brotüberschuss aber nicht **immer vermeiden**. Im Abfall landet jedoch nichts: Aus dem überschüssigen hellen Brot entsteht Paniermehl, und das dunkle nutzt ein Bauer für seine Tiere.

Beim Einkauf berücksichtigen wir **hauptsächlich regionale Anbieter**, was uns erlaubt, die Lieferwege kurz zu halten und auch mehrmals in der Woche zu bestellen.

Unsere moderne **Wärmerückgewinnungsanlage** heizt praktisch das ganze Haus und erzeugt ausserdem unser Warmwasser. Deshalb benötigen wir nur noch einen kleinen Teil an Heizöl. Auch beim Strom setzen wir auf **100 % erneuerbare Energie** – aus Davoser Wasserkraft!



NORMALBROT

Halbweissbrot

Allergene:

Weizenhalbweissmehl 100%, Weizenkeimlinge

Geschmack:

Röstaromen, Honig, karamellig, heuig

- Halbweissbrot 1000 g
- Halbweissbrot 500 g
- Halbweissbrot 250 g



Ruchbrot

Allergene:

Weizenruchmehl 100%, Weizenkeimlinge

Geschmack:

Röstaromen, karamellig, blumig, heuig

- Ruchbrot 1000 g
- Ruchbrot extralang 1000 g
- Ruchbrot 500 g
- Ruchbrot 250 g
- St. Galler 500 g
- Burebrot rund 500 g
- Burebrot 4-teilig 1000 g



SPEZIALBROT

Frühstücksbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 50 %, Roggenmehl 30 %, Dinkelmehl 20 %, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam

Geschmack:

Röstaromen, Honig, malzig, blumig, fruchtig

- Frühstücksbrot gross 820 g
- Frühstücksbrot klein 410 g
- Frühstücksbrötli 69 g
- Frühstücksbrötli Diner 42 g



Tafaaserbrot

Allergene:

Weizenruchmehl 80 %, Roggenruchmehl 20 %, Roggensauerteig, Gerstenmalz

Geschmack:

leicht malzig, fruchtig, blumig, heuig, leichte Sauerteignote

- Tafaaserbrot gross 820 g
- Tafaaserbrot klein 410 g
- Tafaaserbrötli 60 g
- Tafaaserbrötli Diner 42 g



SPEZIALBROT

Weber Roggenbrot 100% 580 g

Allergene und Hauptzutaten:

Roggenmehle 100 %, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Roggensauerteig, Gerstenmalz

Geschmack:

Röstaromen der Sonnenblumenkerne, Honig, malzig, fruchtig, blumig, angenehme Sauerteignote



Valser Roggenbrot

Allergene:

Roggenruchmehl 10 %, Roggenschrot 40 %, Weizenruchmehl 10 %, Weizenkörner gequetscht 40 %, Roggensauerteig

Geschmack:

fruchtig, blumig, heuig, angenehme Sauerteignote

- Valser Roggenbrot 520 g
- Valser Roggenbrötli 76 g
- Valser Roggenbrötli Diner 42 g



Milchburebrot

Allergene:

Weizenhalbweissmehl 90 %, Roggenruchmehl 10 %, Vollmilch, Gerstenmalz

Geschmack:

milchig, heuig, karamellig

- Milchburebrot 410 g
- Milchburebrötli 60 g
- Milchburebrötli Diner 42 g



Sonnenblumenbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Sonnenblumenkerne, Gerstenmalz

Geschmack:

Röstaromen der Kerne, blumig, fruchtig, leicht karamellig

- Sonnenblumenbrot gross 820 g
- Sonnenblumenbrot klein 410 g
- Sonnenblumenbrötli 65 g
- Sonnenblumenbrötli Diner 42 g



SPEZIALBROT

Gerstenbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenhalbweissmehl 80%, Gerstenmehl 20%, Leinsamen, Kürbiskerne, Gerstenmalz

Geschmack:

Röstaromen der Saaten, blumig, fruchtig, heuig, karamellig

- Gerstenbrot gross 820 g
- Gerstenbrot klein 410 g
- Gerstenbrötli 65 g
- Gerstenbrötli Diner 42 g



Baumnußbrot

Allergene:

Weizenmehle 100%, Baumnüsse 12%, Gerstenmalz

Geschmack:

fruchtig, blumig, nussig

- Nussbrot gross 720 g
- Nussbrot klein 410 g
- Nussbrötli 60 g
- Nussbrötli Diner 42 g



Ur-Dinkel Soleil 100 %

Allergene und Hauptzutaten:

Ur-Dinkelmehle 100 %, Hafergrütze, Ur-Dinkel-Schrot, Sonnenblumenkerne, Sesam, Malzmehl, Dinkelsauerteig

Geschmack:

Röstaromen der Saaten, Honig, fruchtig, blumig, heuig

- Ur-Dinkel Soleil 410 g
- Ur-Dinkel Soleil Brötli 60 g
- Ur-Dinkel Soleil Brötli Diner 42 g



Odenwälderbrot

Allergene:

Weizenruchmehl 50 %, Roggenruchmehl 50 %, Roggensauerteig, Gerstenmalz

Geschmack:

Honig, malzig, fruchtig, blumig, angenehme Sauerteignote

- Odenwälderbrot 820 g
- Odenwälderbrot 410 g
- Odenwälderbrötli 60 g
- Odenwälderbrötli Diner 42 g



SPEZIALBROT

Paillasse Dunkel

Allergene:

Weizenmehle 100%, Gerstenmalz

Geschmack:

Röstaromen, fruchtig, blumig, malzig, karamellig

- Paillasse gross 430 g
- Paillasse klein 240 g
- Paillasse Bürli 85 g
- Paillasse Bürli Diner 42 g



Paillasse Rustick

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 90%, Roggenmehl 10%, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Haferflocken

Geschmack:

Röstaromen, fruchtig, blumig, malzig, karamellig

- Paillasse Rustick gross 430 g
- Paillasse Rustick klein 240 g
- Paillasse Rustick Bürli 85 g
- Paillasse Rustick Bürli Diner 42 g



Paillasse Ur-Dinkel

Allergene:

Ur-Dinkel-Halbweissmehl 100 %

Geschmack:

Honig, fruchtig, blumig, heuig, karamellig

- Paillasse Ur-Dinkel gross 475 g
- Paillasse Ur-Dinkel klein 255 g
- Paillasse Ur-Dinkel Bürlü 88 g



Pariserbrot

Allergene:

Weizenmehle 100 %, Poolish (französischer Vorteig)

Geschmack:

fruchtig, blumig, heuig, leicht karamellig

- Pariserbrot gross 410 g
- Pariserbrot Crostini (70 cm) 410 g
- Pariserbrot klein 240 g



SPEZIALBROT

Valle Maggia

Allergene:

Weizenruchmehl 80 %, Roggenruchmehl 20 %

Geschmack:

Honig, fruchtig, heuig, starke Röstaromen, karamellig

- Valle Maggia gross 820 g
- Valle Maggia klein 410 g



Oliven-Tomaten-Ciabatta 420 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenhalbweissmehl 94 %, Roggenruchmehl 6 %, getrocknete Tomaten, griechische Oliven, italienische Kräuter

Geschmack:

Röstaromen, fruchtig, blumig, heuig, kräuterig



Ur-Dinkel-Zopf 420 g

Allergene:

Ur-Dinkel-Halbweissmehl 100 %, Butter

Geschmack:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig



SPEZIALBROT

Butterzopf

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Vollmilch, Butter, Eier, Gerstenmalz

Geschmack:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig

- Butterzopf gross 765 g
- Hotelbutterzopf 765 g
- Butterzopf mittel 510 g
- Butterzopf klein 255 g
- Butterzopf mini 128 g



Rosinenbrot 420 g

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Vollmilch, Rosinen, Butter, Eier, Gerstenmalz

Geschmack:

Honig, süss, buttrig, fruchtig, blumig, heuig, karamellig



Buttertoast

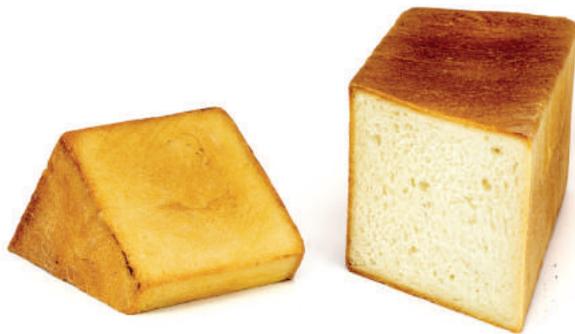
Allergene:

Weizenmehle 100%, Butter, Vollmilch, Gerstenmalz

Geschmack:

buttrig, blumig, heuig

- Buttertoast gross 12 cm, 1150 g
- Buttertoast klein 9 cm, 465 g



KLEINBROT

Ballon

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100%, Gerstenmalz (Mohn, Sesam)

Geschmack:

Honig, leichte Röstaromen, blumig, heuig, leicht malzig, leicht karamellig

- Ballon gross 46 g
- Ballon Diner 34 g
- Mohn gross 48 g
- Mohn Diner 34 g
- Sesam gross 48 g
- Sesam Diner 34 g
- Schlumbergerli gross 48 g
- Schlumbergerli Diner 34 g
- Sandwiches Ballon XL 160 g
- Sandwiches Ballon kl. 80 g



Tomaten-Ciabatta-Brötli 42 g

Allergene:

Weizenhalbweissmehl 94 %, Roggenruchmehl 6 %, getrocknete Tomaten, italienische Kräuter

Geschmack:

fruchtig, heuig, kräuterig



Oliven-Ciabatta-Brötli 42 g

Allergene:

Weizenhalbweissmehl 94 %, Roggenruchmehl 6 %, griechische Oliven, italienische Kräuter

Geschmack:

Honig, fruchtig, blumig, heuig, kräuterig



KLEINGEBÄCK

Weggli 40 g

Allergene:

Weizenmehle 100%, Butter, Vollmilch, Gerstenmalz

Geschmack:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig



Brioche

Allergene:

Weizenweissmehl 100%, Butter, Eier, Milch, Gerstenmalz

Geschmack:

Honig, sehr buttrig, leicht malzig, blumig, karamellig

- Brioche 345 g
- Briocheli 45 g
- Briocheli mini 20 g



Hamburger

Allergene:

Weizenmehle 100%, Butter, Vollmilch, Eier, Gerstenmalz

Geschmack:

buttrig, fruchtig, blumig, karamellig

- Hamburger XL 68 g
- Hamburger klein 51 g
- Brioche Hamburger XL
- Brioche Hamburger klein



Laugengebäck

Allergene:

Weizenweissmehl 100%, Gerstenmalz, Weizenkeimlinge

Geschmack:

arttypischer Laugengeschmack, heuig, Honig

- Laugenbrötli 42 g
- Laugenbrezel 42 g
- Laugenfischli 66 g
- Laugenkranz 252 g
- Laugenstangen 66 g
- Bierbrezel 66 g



GIPFELI

Buttergipfel

Allergene:

Weizenmehle 100%, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz

Geschmack:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig

- Buttergipfel 50 g
- Buttergipfel mini 28 g



Körnlibuttergipfel

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100%, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz, Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne

Geschmack:

Röstaromen der Körner, buttrig, fruchtig, blumig, heuig

- Körnlibuttergipfel 55 g
- Körnlibuttergipfel mini 28 g



Laugenbuttergipfel

Allergene:

Weizenmehle 100%, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz

Geschmack:

Honig, leichte Röstaromen, buttrig, arttypischer Laugengeschmack, blumig, heuig

- Laugenbuttergipfel 46 g
- Laugenbuttergipfel mini 28 g



FEINGEBÄCK

Früchteplunder

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz

Gewürze:

Vanillepulver, Muskat, Koriander, Kardamom, Fenchel, Anis

Geschmack:

Vanille, fruchtig, würzig, buttrig, karamellig, süß



Mandelgipfel

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Gerstenmalz, Eier, Mandeln, Haselnüsse

Geschmack:

Vanille, buttrig, fruchtig, nussig, süß, karamellig



Butterblätterteig-Nussgipfel

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Gerstenmalz, Eier, Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln

Geschmack:

buttrig, fruchtig, nussig, süss, karamellig

- Gross
- Mini



Hefenussgipfel

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Eier, Vollmilch, Haselnüsse, Baumnüsse, Mandeln

Geschmack:

fruchtig, nussig, süss, Röstaromen

- Gross
- Mini



FEINGEBÄCK

Krüzli

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Eier, Vollmilch, Rosinen, Mandeln, Haselnüsse

Geschmack:

Vanille, fruchtig, süss

- Gross
- Mini



Vanillebrötli

Allergene:

Weizenweissmehl 100 %, Eier, Vollmilch

Geschmack:

Vanille, Honig, blumig, süss



Schoggipfel

Allergene und Hautzutaten:

Weizenmehle 100%, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz, Haselnüsse, Schokolade

Geschmack:

buttrig, blumig, heuig, nussig, karamellig, süss

- Gross
- Mini



Vanillegipfel

Allergene:

Weizenmehle 100%, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz, Mais, Mandeln

Geschmack:

Honig, Vanille, buttrig, blumig, heuig, karamellig, süss



FEINGEBÄCK

Apfelstrudel

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Gerstenmalz, Haselnüsse, Rosinen, Zimt, Eier, Äpfel

Geschmack:

fruchtig, süss, buttrig, nussig



GLUTENFREI

Chia-Brot 235 g

Allergene und Hauptzutaten:

Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kokosfett, Mandeln, Chia-Samen, Flohsamen, Hirseflocken

Geschmack:

nussig, fruchtig, süss, karamellig, körniger Biss





„Wir leben Brotgenuss“

THOMAS
THERMO-ROLL

Control panel display showing a menu or schedule.

FRISCHBACK (TIEFGEKÜHLT)

Alle Brote und Brötli können auf Wunsch auch als Frischback-Teiglinge hergestellt werden.

Sertigerbrötli 32 g 1/2 gebacken TK

Allergene:

Ruchmehl 100%, Weizenkeimlinge

Geschmack:

Röstaromen, karamellig, blumig, heuig

- Karton à 300 Stück



Dinerbrötli 42 g 1/2 gebacken TK

Sortiment:

Ballon, Gersten, Tafaaser, Frühstück

- Karton à 4 × 40 Stück



Buttergipfel-Teiglinge TK

- Buttergipfel-Teiglinge 57 g (Karton à 150 Stück)
- Buttergipfel-Teiglinge mini 32 g (Karton à 200 Stück)

Körnlibuttergipfel-Teiglinge TK

- Körnlibuttergipfel-Teiglinge 70 g (Karton à 150 Stück)
- Körnlibuttergipfel-Teiglinge mini 34 g (Karton à 200 Stück)



Mandelgipfel-Teiglinge TK

- Menge nach Wahl

Butterblätterteig-Nussgipfel-Teiglinge TK

- Menge nach Wahl





SPEZIALITÄTEN

Bündner Nusstorte

Allergene:

Weizenmehle 100%, Butter, Baumnüsse, Eier, Milch

Geschmack:

buttrig mürbe, nussig, karamellig

- Nusstorte gross 980 g
- Nusstorte mittel 680 g
- Nusstorte klein 375 g
- Nusstorte spez. 210 g
- Nusstorte mini 65 g



Bündner Birnenbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100%, Baumnüsse, Sultaninen, Milch, Gerstenmalz, Dörrbirnen

Gewürze:

Koriander, Zimt, Sternanis, Anis, Nelken

Geschmack:

fruchtig, nussig, leicht süss, karamellig, würzig

- Birnenbrot gross 820 g
- Birnenbrot mittel 420 g
- Birnenbrot mini 260 g



SPEZIALITÄTEN

Webers Zauberbergbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100%, Haselnüsse, Sultaninen, Baumnüsse
Dörrbirnen, Dörrfeigen, Dörraprikosen, Orangeat, Zitronat, Dörrbananen, Cranberrys

Gewürze:

Koriander, Zimt, Sternanis, Anis, Nelken

Geschmack:

sehr fruchtig, leicht süß, blumig, Honig, karamellig

- Zauberbergbrot gross 570 g
- Zauberbergbrot klein 190 g



Konfitüren

Im praktischen 250-g-Glas erhältlich

- Erdbeere (goldprämiert)
- Aprikose
- Himbeere





VIELEN DANK UNSEREN PARTNERN!

Bau und Einrichtungen:



IIISCHEIBLER AG
Lebensmitteltechnologie

HOLZBERNHARD



Partnerfirmen:



Molkerei Davos

KAUFMANN WEINE



BRUGGMÜHLE GOLDACH







Wir sind stolz!

Die diesjährige nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone» geht an die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG in Davos (GR).

Die Begründung der Jury:

«Ihr innovatives Konzept für die Davoser Gastronomie und Hotellerie überzeugte die Jury. Ideenreichtum, Professionalität, Begabung und ausserordentliches Engagement – dafür steht die mit CHF 20000.– dotierte Bäckerkrone.»

Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC) und der Schweizerische Hefeverband (SHV) verliehen den vom SHV gestifteten Preis am 17. Juni 2019 bereits zum achten Mal. Ausgezeichnet wurden soziales, wirtschaftliches, fachliches und ökologisches Denken und Handeln ohne jegliche Bereichseingrenzung.

Bäckerei Konditorei Café-Bar Restaurant **Weber**

Promenade 148
7260 Davos Dorf
gegenüber Parsennbahn
Telefon 081 410 11 22
info@cafe-weber.ch
www.cafe-weber.ch

Unser Partnerbetrieb an der
Promenade 101, 7270 Davos Platz:

101
Weber
Bistro

101
MONSTEINER
Bar

101
BOWLING
Billard

graubünden

