

Wir leben
Brotgenuss!



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	5	Ur Dinkel Butterzopf	16	Znüni Brötli	25	Frischback (tiefgekühlt)	
Philosophie	6	Butterzopf	16	Weggli	26	Dinerbrötli	34
Foodwaste/Nachhaltigkeit	6	Toastbrot mit Butter	17	Brioche	26	Franz. Buttergipfel-Teiglinge	36
Brotaroma-Rad	7			Brioche Hamburger	27	Franz. Laugenbuttergipfel-Teiglinge	36
Normalbrot		URSIN – der Sauerteig		Laugengebäck	27	Franz. Körnlibuttergipfel-Teiglinge	36
Halbweissbrot	8	Die Idee	18	Gipfeli		Franz. Körnlibuttergipfel-Teiglinge	36
Ruchbrot	8	Die HerstellART	18	Französischer Buttergipfel	28	Butterblätterteig-Mandelgipfel-Teiglinge	36
Spezialbrot		URSINS Charakter	19	Französischer Körnlibuttergipfel	28	Butterblätterteig-Nussgipfel-Teiglinge	36
Frühstücksbrot	9	Ernährungsphysiologie	19	Französischer Laugenbuttergipfel	29	Spezialitäten	
Tafaaserbrot	9	Panettone traditionell URSIN	20			Bündner Nusstorte	37
Valser Roggenbrot	10	Pharao URSIN	20	Feingebäck		Bündner Birnenbrot	37
Milchburebrötli	10	Vollkornbrot URSIN		Früchteplunder	30	Zauberbergbrot	38
Sonnenblumenbrot	11	97 % Ur Dinkel	21	Butterblätterteig-Mandelgipfel	30	Brotaufstriche	38
Gerstenbrot	11	Webers Roggenbrot 95 % Ursin	21	Butterblätterteig-Nussgipfel	31	Schüttelbrot Snack	39
Baumnußbrot	12	Flüela Brötli URSIN	22	Hefenußgipfel	31	Brotgin	49
Emmer Ur Dinkel	12	Wildheuer URSIN	22	Krüzli	32		
Odenwälderbrot	13	Kleinbrot		Schoggigipfel	32		
Piz Paz Dunkel	13	Ballon	23	Vanillegipfel	33		
Piz Paz Rustick	14	St. Galler Bürli	23	Apfelstrudel	33		
Paillasse Ur Dinkel	14	Focaccia	24				
Pariserbrot	15	Kleingebäck		Glutenfrei			
Valle Maggia	15	Schoggi Mais Brötli	25	Chia-Brot	34		



VORWORT

Wir leben Brotgenuss

Voller Stolz können wir Ihnen bereits die dritte Auflage unseres sehr beliebten Brotkatalogs vorstellen. Besonders freut mich, dass wir nun fünf reine Sauerteigbrote «Ursin» im Sortiment haben. Mehr dazu auf Seite 18. 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 Confitserie 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 viele wertvolle Erfahrungen 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 schon 4 Mal in Folge den Titel «Beste Bäckerei-Konditorei im Kanton Graubünden» entgegennehmen. An der diesjährigen Trophy 2021 wurde ausserdem unsere Aprikosen Konfitüre als bestes Produkt Confitserie schweizweit ausgezeichnet! Im Jahr 2019 gewannen wir ausserdem die nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone».

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

Genüssliche Grüsse

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Weber', written in a cursive style.

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:

- triebfähiger Weizensauerteig «Ursin»
- 100 % natürliche Zutaten bei allen Spezial- und auch Normalbroten
- garantierte 8 – 48-stündige Gärphase bei allen Brotsorten

Weber Brotmerkmale:

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



FOODWASTE / NACHHALTIGKEIT

Weber Facts

Wir versuchen täglich, aufgrund unserer Erfahrungen den Brotverbrauch für unsere Verkaufsläden bestmöglich zu planen. Ausserdem backen wir nach Bedarf auch am Nachmittag nochmals ofenfrisch für Sie!

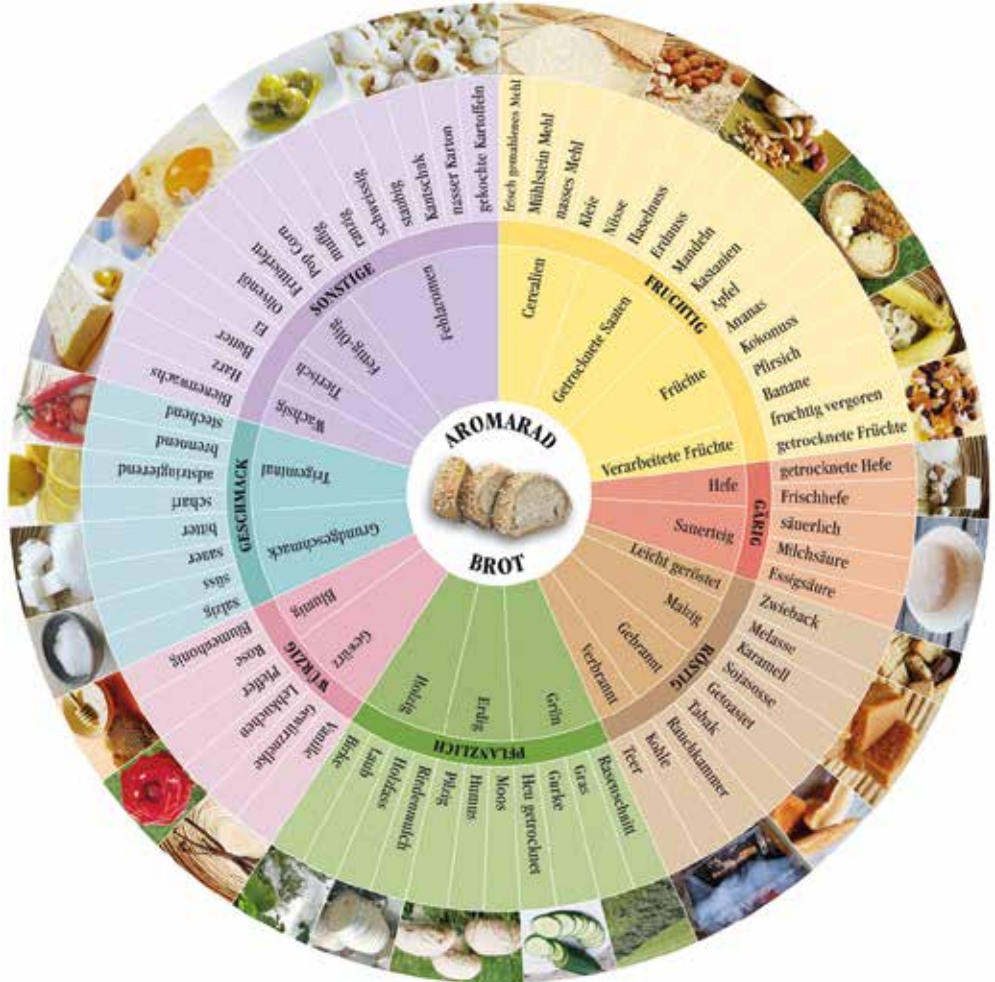
Trotz sorgfältiger Planung lässt sich ein Überschuss nicht immer vermeiden. Dank unserer Zusammenarbeit mit Save our Food Davos werden täglich die nicht verkauften Produkte bei Ladenschluss abgeholt und nochmals verwendet.

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

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

**Ein Stück Weber Brot ist schmackhafter
als ein gutes Glas Wein!**

Ausgewählte Experten haben unsere Brote bewertet. Als Grundlage diente das speziell für Brot entwickelte Aromarad von Professor Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW in Wädenswil.



NORMALBROT

Halbweissbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenhalbweissmehl 100 %, Weizenkeimlinge

Wahrnehmung:

Röstaromen, Honig, karamellig, heuig

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



Ruchbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenruchmehl 100 %, Weizenkeimlinge

Wahrnehmung:

Röstaromen, karamellig, blumig, heuig

- Ruchbrot 1000 g
- Ruchbrot extralang 1000 g
- Ruchbrot 500 g
- Ruchbrot 250 g
- St. Galler 500 g



SPEZIALBROT

Frühstücksbrot

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Röstaromen, Honig, malzig, blumig, fruchtig

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



Tafaaserbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenruchmehl 80 %, Roggenruchmehl 20 %, Roggensauerteig, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Leicht malzig, fruchtig, blumig, heuig, leichte Sauerteignote

- Tafaaserbrot 410 g
- Tafaaserbrötli 60 g
- Tafaaserbrötli Diner 42 g



SPEZIALBROT

Valser Roggenbrot

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Fruchtig, blumig, heuig, angenehme Sauerteignote

- Valser Roggenbrot 510 g
- Valser Roggenbrötli 76 g



Milchburebrötli

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenhalbweissmehl 90 %, Roggenruchmehl 10 %, Vollmilch, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Milchig, heuig, karamellig

- Milchburebrötli Diner 42 g



Sonnenblumenbrot

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Sonnenblumenkerne, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Röstaromen der Kerne, blumig, fruchtig, leicht karamellig

- Sonnenblumenbrot 410 g
- Sonnenblumenbrötli 65 g
- Sonnenblumenbrötli Diner 42 g



Gerstenbrot

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Röstaromen der Saaten, blumig, fruchtig, heuig, karamellig

- Gerstenbrot 410 g
- Gerstenbrötli 65 g
- Gerstenbrötli Diner 42 g



SPEZIALBROT

Baumnussbrot, 410 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Baumnüsse 12 %, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Fruchtig, blumig, nussig



Emmer Ur Dinkel 410 g

Allergene und Hauptzutaten:

Emmer 49 %, Ur Dinkel 49 %, Weizensauerteig Ursin 2 %, Kürbiskerne

Wahrnehmung:

Röstaromen der Saaten, blumig, fruchtig, kernig im Biss



Odenwälderbrot, 410 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenruchmehl 50 %, Roggenruchmehl 50 %, Roggensauerteig, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Honig, malzig, fruchtig, blumig, angenehme Sauerteignote



Piz Paz Dunkel

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100%, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Röstaromen, fruchtig, blumig, malzig, karamellig

- Piz Paz gross 430 g
- Piz Paz klein 220 g
- Piz Paz Bürli 85 g
- Piz Paz Bürli Diner 42 g



SPEZIALBROT

Piz Paz Rustick

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 85%, Roggenschrot, Leinsamen, Haferflocken, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Röstaromen der Saaten, fruchtig, blumig, malzig, karamellig

- Piz Paz Rustick gross 430 g
- Piz Paz Rustick klein 220 g
- Piz Paz Rustick Bürli 85 g
- Piz Paz Rustick Bürli Diner 42 g



Paillasse 100% Ur Dinkel

Allergene und Hauptzutaten:

Ur Dinkel-Halbweissmehl 100 %

Wahrnehmung:

Honig, fruchtig, blumig, heuig, karamellig

- Paillasse Ur Dinkel gross 475 g
- Paillasse Ur Dinkel klein 255 g
- Paillasse Ur Dinkel Bürli 88 g
- Paillasse Ur Dinkel Bürli Diner 42 g



Pariserbrot, 410 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Poolish (französischer Vorteig)

Wahrnehmung:

Fruchtig, blumig, heuig, leicht karamellig



Valle Maggia, 410 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenruchmehl 80 %, Roggenruchmehl 20 %

Wahrnehmung:

Honig, fruchtig, heuig, starke Röstaromen, karamellig



SPEZIALBROT

Ur Dinkel Butterzopf, 400 g

Allergene und Hauptzutaten:

Ur Dinkel-Halbweissmehl 100 %, Davoser Butter

Wahrnehmung:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig



Butterzopf

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig

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



Toastbrot mit Butter

Allergene und Hauptzutaten:

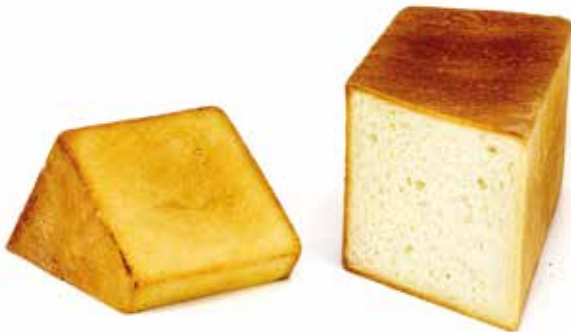
Weizenmehle 100 %, Davoser Butter, Vollmilch, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Buttrig, blumig, heuig

- Toastbrot mit Butter 9cm, 465 g
- Toastbrot mit Butter 9cm, 465 g geschnitten
- Golf Toastbrot mit Butter, 12cm, 1150 g
- Golf Toastbrot mit Butter, 12cm, 1150 g geschnitten

Toast auch geschnitten erhältlich (ca. 20 Scheiben)



URSIN – DER SAUERTEIG

Die Idee

Natürliche Sauerteig-Gebäcke herzustellen war schon immer das Ziel vom fachlich top ausgebildeten Rolf Weber. Dazu benötigt man jedoch ein sehr vertieftes Wissen über die einzusetzenden Rohstoffe sowie die ganzen Gär- und Fermentationsprozesse. Deshalb gilt das Backen mit Sauerteig zurecht als Königsdisziplin des Bäckerhandwerks.

Die ersten Schritte

Im Frühling 2020 traf sich Rolf Weber mit Johannes Schmidt von der Schmidt Bäckerei AG in Lana, Südtirol. Beide kennen sich durch ihre gemeinsame, zweijährige Bäcker Ausbildung an der schweizerischen Richemont Fachschule in Luzern. Triebfähiger Sauerteig ist die einzige Brotherstellungstechnik, welche die zwei passionierten Bäckerleute in ihren Genusswerkstätten noch nicht anwenden. Die Motivation war gross und sie besorgten sich spezielle Fachbücher, tauschten sich mit verschiedenen Lebensmittel- und Sauerteigexperten sowie Universitäten aus. Im Januar 2021 besuchte Rolf Weber während einer Woche Johannes Schmidt und dessen Sauerteig. Zusammen entwickelten sie Rezepte und backten unterschiedliche Produkte: «Wir stellten Baguettes, Butterzöpfe, Panettone sowie verschiedene Spezialbrote her. Es war eine sehr fordernde aber interessante Zeit und das Endergebnis war genial. Ich hatte noch nie Brote hergestellt mit einer so extrem langen Frischhaltung und vollendetem, natürlichen Brotaroma» resümierte Rolf Weber. Zurück in unserer Brotgenusswerkstatt ging es gleich los mit dem grossen Ziel unseren hauseigenen Sauerteig herzustellen.

Die HerstellART

Da unser Sauerteig ein waschechter Davoser sein sollte, war es uns wichtig die wilden Hefen von heimischen Gewächsen und Früchten einzufangen. Wir entschieden uns für Himbeeren, Heidelbeeren und einen Fichtenzweig. Die Zutaten wurden vermischt und für zwei Tage an der Wärme bei 28 – 30 °C stehen gelassen.

In dieser Zeit kam es bereits zu einem Gärprozess. Die wilden Hefen, die sich auf den Oberflächen der Beeren und des Zweiges befanden, begannen den Fruchtzucker zu vergären. Es entstand Alkohol, CO₂ sowie homo- und heterofermentative Milchsäurebakterien.

Anschliessend wurden die Beeren und der Zweig abgesiebt. Der aktive Fruchtsaft wurde nun verwendet, um den Sauerteig anzusetzen. Wir kneteten aus dem Fruchtsaft und Weizenmehl einen Teig. Für den fortlaufenden Gär- und Entwicklungsprozess war es wichtig, dass dieser jederzeit eine Temperatur von 27 – 30 °C aufwies. So konnten sich die wilden Sauerteig-Hefen optimal vermehren.

Der frisch geknetete Sauerteig wurde nun in ein Litermass gegeben und im Gärschrank so lang vergoren bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hatte. Dies dauerte bei uns 29h und 18min.

Herzlich willkommen in der Weber Familie! URSIN wurde am 21.01.21 um 21.21 Uhr voller Kraft und Tatendrang in Webers Brotgenusswerkstatt geboren.

URSINS Charakter:

- Mild, joghurtig, fein säuerlich
- Er kann französisch wie Flûte, italienisch wie Panettone oder Ciabatta und Schweizer Deutsch wie Webers Roggenbrot
- Wenn man ihn verärgert, wird er stechend sauer und hat keine Lust auf zu gehen.
- Wenn man ihn jedoch vergöttert und täglich mit grösster Sorgfalt umsorgt, wie unser top motiviertes Bäckerei-Team dies tut, verleiht er all unseren Normal- und Spezialbrotten sowie auch unseren mit Davoser Butter hergestellten, goldprämierten Butterzöpfen das einzigartige Weber Brotaroma und eine unglaubliche Frischhaltung.

Ernährungsphysiologie

URSIN Sauerteigbrote ...

- ... sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen, die durch unseren waschechten Davoser Sauerteig Ursin optimal verwertbar sind.
- ... sind viel bekömmlicher und einfacher zu verdauen.
- ... machen unglaublich glücklich, denn jeder Biss ist ein 100% natürlicher und vollendeter Sauerteig Brotgenuss.



SAUERTEIG URSIN

Panettone traditionell URSIN

Ursprung:

Die Rezeptur stammt ursprünglich aus Mailand. Im Winter 2021 wurde das Rezept von Rolf Weber in Zusammenarbeit mit Johannes Schmidt von der Bäckerei Schmidt AG in Lana, Südtirol, weiterentwickelt und verfeinert.

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 100 %, Weizensauerteig Ursin, Eier, Davoser Butter, Orangen, Zeder, Rosinen, Gerstenmalz, Vanille Tahiti, Amaretto 28 %

Wahrnehmung:

Fruchtig, blumig, buttrig, süß, weich, feucht, luftig

- Panettone normal 480 g
- Panettone mini 80 g



Auch mit Schokolade erhältlich.

Pharao URSIN, 320 g

Ursprung:

Ein Brot das lediglich aus 4 Zutaten besteht, wie 3000 Jahre vor Christus. In Ägypten entstand damals per Zufall das erste Brot mit Gärung. Was dabei passierte wurde jedoch erst viel später entdeckt.

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 80 %, Roggenmehl 20 %, Weizensauerteig Ursin, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Sehr blumig, heuig, leicht malzig, feinsäuerliche Sauerteignote Ursin, feine Röstaromen der Kruste



Vollkornbrot URSIN 97% UR Dinkel, 320 g

Ursprung:

Wird wenn immer möglich aus Bio Ur Dinkel Vollkornmehl vom Biohof Las Sorts aus der Nachbar Gemeinde Filisur hergestellt. Ein unglaublich wertvolles Vollkornbrot welches durch Zugabe von Leinsamen und Sonnenblumenkernen abgerundet wird. Der Maismantel verleiht dem Brot einen zusätzlichen Crunchy Effekt.

Allergene und Hauptzutaten:

Ur Dinkel Vollkornmehl 97%, Weizensauerteig Ursin, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Blütenhonig, Mais

Wahrnehmung:

Blumig, heutig, karamellig, Honig, fein säuerliche Sauerteignote



Webers Roggenbrot 95 % URSIN, 580 g

Ursprung:

Vor 7 Jahren entwickelte Rolf Weber ein reines Roggenbrot mit einem Sauerteig Vorteig sowie einem Brühstück welches sehr lange haltbar und schmackhaft war. Für den Trieb wurde bis anhin Hefe verwendet. Neu ist für den Trieb unser Weizensauerteig URSIN zuständig. Durch die sehr lange Fermentation ist das wenige Weizenmehl jedoch problemlos verträglich und verdaubar.

Allergene und Hauptzutaten:

Roggenmehl 95%, Weizensauerteig Ursin, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Röstaromen der Sonnenblumenkerne, Honig, malzig, fruchtig, blumig, ausgeprägte Sauerteignote URSIN



SAUERTEIG URSIN

Flüela Brötli URSIN, 80 g

Allergene und Hauptzutaten:

Ruchmehl 80 %, Roggenmehl 20 %, Weizensauerteig URSIN, Gerstenmalz, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesamsamen

Wahrnehmung:

Blumig, heuig, fein säuerliche Sauerteignote URSIN , leichte Röstaromen, fluffige Krume



Wildheuer URSIN, 1600 g (nach Wunschgewicht im Laden erhältlich)

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehl 80 %, Weizensauerteig URSIN, Roggenmehl 20 %

Wahrnehmung:

Ausgeprägte URSIN-Sauerteig-Note, starke Röstaromen, blumig, heuig, sehr feuchte luftige Krume



KLEINBROT

Ballon

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Gerstenmalz, (Mohn, Sesam)

Wahrnehmung:

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 Diner 34 g
- Doppeli Ballon 92 g
- Hot Dog Brötli XL 160 g
- Hot Dog Brötli kl. 80 g



St. Galler Bürli

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %

Wahrnehmung:

Ausgeprägte Röstaromen der Kruste, blumig, heuig, karamellig

- St. Galler Bürli 72 g
- St. Galler Bürli Diner 50 g



KLEINBROT

Focaccia

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle, Hartweizenmehl, Weizensauerteig URSIN, Gerstenmalz, Rosmarin frisch, Olivenöl, (marinierte Cherry Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Thymian, Basilikum)

Wahrnehmung:

Fluffiger weicher leicht öliger Biss, blumig, heuig, ausgewogene Kräuter Note

- Rosmarin 120g
- Marinierte Tomaten 145g



FEINGEBÄCK

Schoggi Mais Brötli, 54 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 85 %, Maismehl 15 %, Eier, Davoser Butter, Vollmilch Schokolade 30 %

Wahrnehmung:

Blumig, süss, leicht herb, feine Röstaromen der zarten Kruste



Znüni Brötli, 64 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 90 %, Schweizer UR Dinkel Mehl 10 %, Eier, Vollmilch, Mais, Cranberries, Bananen, Aprikosen, Rosinen

Wahrnehmung:

Sehr fruchtig, leichte Röstaromen der Maisflocken, blumig, süss



KLEINGEBÄCK

Weggli, 40 g

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Davoser Butter, Vollmilch, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig



Brioche

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Honig, sehr buttrig, leicht malzig, blumig, karamellig

- Briocheli 45 g
- Brioche Toast 9 cm, 640 g



Brioche Hamburger

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Davoser Butter, Vollmilch, Eier, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Buttrig, fruchtig, blumig, karamellig

- Brioche Hamburger XL 105 g, 12 cm
- Brioche Hamburger klein 85 g, 9 cm



Laugengebäck

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenweissmehl 100 %, Gerstenmalz, Weizenkeimlinge

Wahrnehmung:

Arttypischer Laugengeschmack, heuig, Honig

- Laugenbrötli 42 g
- Laugenbrezel 42 g
- Laugenkranz 252 g
- Laugenstange 132 g
- Bierbrezel 66 g



GIPFELI

Französischer Buttergipfel mit 25 % Butter

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

Honig, buttrig, blumig, heuig, karamellig

- Franz. Buttergipfel 48 g
- Franz. Buttergipfel mini 28 g



Französischer Körnlibuttergipfel mit 25 % Butter

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Röstaromen der Saaten, buttrig, fruchtig, blumig, heuig

- Franz. Körnlibuttergipfel 55 g
- Franz. Körnlibuttergipfel mini 28 g



Französischer Laugenbuttergipfel mit 25 % Butter

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenmehle 100 %, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz

Wahrnehmung:

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

- Franz. Laugenbuttergipfel 48 g
- Franz. Laugenbuttergipfel mini 28 g



FEINGEBÄCK

Früchteplunder mit 22 % Butter im Teig

Allergene und Hauptzutaten:

Weizenweissmehl 100 %, Butter, Eier, Vollmilch, Gerstenmalz

Gewürze:

Vanille, Muskat, Koriander, Kardamom, Fenchel, Anis

Wahrnehmung:

Vanille, fruchtig, würzig, buttrig, karamellig, süss



Butterblätterteig-Mandelgipfel mit 33 % Butter im Teig

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Vanille, buttrig, fruchtig, nussig, süss, karamellig



Butterblätterteig-Nussgipfel mit 33 % Butter im Teig

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Buttrig, fruchtig, nussig, süss, karamellig

- Gross
- Mini



Hefenussgipfel

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Fruchtig, nussig, süss, Röstaromen

- Gross



FEINGEBÄCK

Krüzli

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Vanille, fruchtig, süss

- Gross
- Mini



Schoggigipfel

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Buttrig, blumig, heuig, nussig, karamellig, süss

- Gross
- Mini



Vanillegipfel

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Honig, Vanille, buttrig, blumig, heuig, karamellig, süß



Apfelstrudel

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

Fruchtig, süß, buttrig, nussig

- Apfelstrudel Stück
- Apfelstrudel ganz (ca. 70cm)



GLUTENFREI

Chia-Brot 280 g

Allergene und Hauptzutaten:

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

Wahrnehmung:

nussig, fruchtig, süß, karamellig, körniger Biss



FRISCHBACK (TIEFGEKÜHLT)

Dinerbrötli 42 g 1/2 gebacken

Sortiment:

Ballon, Gersten, Tafaaser, Frühstück

• Karton à 4 × 40 Stück





Alle unsere Normalbrote, Spezialbrote und Brötli , Kleinbrot
sowie Kleingebäck sind auch Halbgebacken erhältlich.
Wir bitten um 48h Vorbestellung.

TEIGLINGE

Französische Buttergipfel mit 25 % Butter

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

Französische Laugenbuttergipfel mit 25 % Butter

- Laugenbuttergipfel-Teiglinge 55 g (Karton à 150 Stück)
- Laugenbuttergipfel-Teiglinge mini 35 g (Karton à 200 Stück)

Französische Körnlibuttergipfel mit 25 % Butter

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



Butterblätterteig-Mandelgipfel mit 33 % Butter

- Menge nach Wahl

Butterblätterteig-Nussgipfel mit 33 % Butter

- Menge nach Wahl



SPEZIALITÄTEN

Bündner Nusstorte

Genussträger und Allergene

Weizenmehle, Davoser Butter, Baumnüsse, Eier, Vollrahm, Zucker, Honig

Wahrnehmung

Buttrig, nussig, süß, karamellig, mürb, zart schmelzend

- Nusstorte gross 1000 g
- Nusstorte mittel 750 g
- Nusstorte klein 420 g
- Nusstorte spez. 220 g
- Nusstorte mini 60 g



Bündner Birnenbrot

Genussträger und Allergene

Weizenmehle, Baumnüsse, Sultaninen, Milch, Gerstenmalz, Dörrbirnen, Dörrfeigen, Orangeat, Zitronat, Kernobstler 40%, Zucker, Salz, Gewürze (Koriander, Zimt, Sternanis, Anis, Nelken)

Wahrnehmung

fruchtig, nussig, leicht süß, blumig, würzig, feucht

- Birnenbrot gross 820 g
- Birnenbrot mittel 410 g
- Birnenbrot mini 220 g



SPEZIALITÄTEN

Zauberbergbrot

Genussträger und Allergene

Weizenmehle, Baumnüsse, Haselnüsse, Sultaninen, Dörrbirnen, Dörrfeigen, Dörraprikosen, Orangeat, Zitronat, Dörrbananen, Cranberries, Kernobstler 40%, Zucker, Salz, Gewürze (Koriander, Zimt, Sternanis, Anis, Nelken)

Wahrnehmung

sehr fruchtig, leicht süss, blumig, würzig, feucht, fest

- Zauberbergbrot gross 510 g
- Zauberbergbrot klein 180 g



Brotaufstriche

Im praktischen 250g Glas erhältlich

- Erdbeer-Konfitüre (goldprämiiert)
- Aprikosen-Konfitüre (goldprämiiert)
- Himbeer-Konfitüre
- Nuss Gnuss



Schüttelbrot Snack

Mit Schweizer Hanfnüssen in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen mit Chili und Sonnenblumen-/Kürbiskernen. Als Begleitung zur kalten Platte oder als Snack zwischendurch.

Genussträger und Allergene:

Roggenmehl, Weizenmehl, Weizensauerteig, Hefe, Salz, Chili, Sonnenblumen-, Kürbiskernen, Schweizer Hanfnüsse (6%), Schabzigerklee

Wahrnehmung:

Würzig, scharf, nussig, hart, trocken, knusprig, knackig



Brotgin

In Zusammenarbeit mit der Firma Kindschi entstand unser einzigartiger Brotgin aus Altbrot.

Pur oder mit Tonic genossen, erfreut er jeden Gin-Liebhaber mit seiner erfrischenden und lieblichen Note.

Flasche 10cl

CHF 15.90

Flasche 50cl

CHF 49.90





Wir sind stolz!

Die nationale Branchenauszeichnung «Bäckerkrone 2019» ging an die Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG in Davos.

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 20 000.– 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@weber-davos.ch
www.weber-davos.ch

Unser Partnerbetrieb
an der Promenade 101,
7270 Davos Platz:

101
Weber
Bistro

