

Trendgetränke ☞

Latte Macchiato*, 5.70

Vanille Macchiato*, 6.70
Caramel Macchiato*, 6.70
Amaretto Macchiato*, 6.70

Smoothy

Orangen Bananen 7.80
Love Berry 7.80

Chai Latte*, 6.10

Iced Chai Latte*, 6.00
Ice Kaffi, 10.90

Ananas Pfefferminz 7.80

Warme Getränke ☞

Kaffee

Café crème*, 4.50
Schale (Milchkaffee)*, 4.50
Espresso, 4.50
Doppelter Espresso, 6.10
Cappuccino*, 5.10
Latte Macchiato*, 5.70
Café mélangé (mit Rahm), 5.50

Koffeinfreier Kaffee*

Café, 4.50
Schale (Milchkaffee), 4.50

Milchgetränke*

Vollmilch (warm/kalt), 3.30
Ovo / Schoggi (warm/kalt), 4.50
+ Rahm, 1.50
Schokolade mit Couverture, 6.80
+ Rahm, 1.50

Mit Alkohol

Kaffee Bailey's, 9.70
Swiss Café, 9.70
Schümli Pflümli, 9.70
Lumumba, 8.70
Blonder Engel, 9.70

Punsch (alkoholfrei)

Rum, Orangen oder Apfel, 4.70

Purple Breeze

Darjeeling, 5.60

Japanese Sencha

Grüntee, 5.60

Camomile Orange Blossoms

Kamillentee mit Orange, 5.60

Moroccan Mint

Marokkanischer Minztee, 5.60

Red Kiss

Früchteteer, 5.60

Verbena

Bio-Verveinetee, 5.60

Rooibos Tangerine

Rotbusch-Tee mit Mandarine, 5.60

Wellness Tea Pure Power

Grüntee mit Mate und
Gojibeeren, 5.60

Laktosefreie Getränke*

Laktosefreier Café crème, 5.20
Laktosefreie Schale, 5.20
Laktosefreier Cappuccino, 5.80

Milchgetränke +1.50

Laktosefreier Macchiato, 7.20
Laktosefreier Vanille Mac. 8.20
Laktosefreier Caramel Mac. 8.20
Laktosefreier Amaretto Mac. 8.20

Frühstück

Müesli

Birchermüesli*, 8.00
Birchermüesli mit Rahm, 9.50

Joghurt

Vanilla Joghurt Müesli 6.80
Granola Früchte Joghurt 6.80

French Toast

Goldgelb gebratene
Toastspezialität mit kanadischem
Ahornsirup & Zimt, 10
+ Bananen m. Schoggisauce, 2
+ Beerenmix, 2

Pancakes (Pfannkuchen)

mit kanadischem Ahornsirup, 10
+ Bananen m. Schoggisauce, 2
+ Beerenmix, 2

Eier

Rührei oder Spiegelei, 7
+ Schinken, 2
+ Speck, 2

Kleines Frühstück

Brötchen, Konfitüre/Honig, Butter,
1 Getränk n. Wahl*, 10.50

Fitness-Zmorge

Brötchen, Konfitüre/Honig,
Vorzugsbutter, kl. Birchermüesli,
Rührei, frisch gepresster
Orangensaft (1 dl) &
1 Getränk n. Wahl*, 19.50

Amerikanisches Frühstück

Speck, Rührei, Spiegelei,
Cipollata, Pancakes, frisch
gepresster Orangensaft (1 dl)
Brötchen
& 1 Getränk n. Wahl*, 19.50

Zusätzliche Brötchen auf Anfrage

*Getränke zu den Frühstücken

Div. Kaffees
Ovo / Schoggi / Tee
Cappuccino, + 0.60
Latte Macchiato, +1.20



* Laktosefrei erhältlich: + 0.70

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisen

- Grüner Salat, 9   
Gemischter Salat, 11  

Suppen

- Gulaschsuppe, 10 
Tomatensuppe mit Rahm, 12 
Bündner Gerstensuppe, 10 
Tagessuppe (Mo-Fr, 11-13h), 7

Salate

Salatteller

- Bunt gemischter Salat mit Spargeln & Ei, 17.50
+ Chicken Sticks, Tartar Sauce, 6
+ Schweinsschnitzel paniert, 7
+ Fischknusperli, Tartar Sauce, 7

Hard Rock Salat

- Grüner Blattsalat, Pouletschnitzel- & Tomaten-Würfeln, Mais, Karotten, Pecannüsse, 19.50
+ Speck, 2

Caesar Salat

- Eisberg- & Lattich-Salat, gehobelter Parmesan, Croutons, 15.50
+ mit Pouletbrust, 4.50
+ Speck, 2
+ Extra Parmesan, 2

Griechischer Salat

- Knackiger Blattsalat mit Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, sonnengereiften Oliven & Fetakäse, 19.50

Thon-Salat

- Gemischter Salat mit Thon nach traditionellem Hausrezept, 18.50

Fitness-Salat

- Eisbergsalat mit warmen Pouletbruststreifen 18.50

Fuhrmannssalat

- Gemischter Salat mit geraffeltem Emmentaler Käse & Wurst, 19

Queensland-Salat

- Grüner Salat m. Äpfeln, Cranberry, Speck, Champignons, Poulet Brüstchen & Ei an Hausdressing, 22.50

Tomaten-Mozzarella-Salat

- Empfohlen m. Himbeer-Balsamico-Dressing, 18.50

Dressings

- französisch, italienisch, Himbeer-Balsamico-Dressing (Empfehlung)

Burger

Alle Burger-Patties werden hier von unserem Küchenteam hergestellt. Dabei verwenden wir erlesene Gewürze und saftiges Schweizer Fleisch. Abgerundet wird unser Burger mit handgemachten Saucen.

Brändli Burger *

Handcrafted Rindfleisch-Burger
mit Tomate, Essiggurke & Brändli's
spezial Cocktailsauce, 21.00
+ Bratspeck 2.00

Brändli Cheese Burger *

Handcrafted Rindfleisch-Burger
mit Tomate, Essiggurke & Brändli's
spezial Cocktailsauce, 21.00
+ Bratspeck 2.00

Farmer Burger *

Handcrafted Rindfleisch-Burger
mit Tomate, getoppt mit knusp-
rigem Speck & Spiegelei, 26.00
+ Bratspeck 2.00

California Burger *

Handcrafted Rindfleisch-Burger
mit karamellisierten Zwiebeln,
Cheddar- Käse, Rucola &
Cocktailsauce, 26.00
+ Bratspeck 2.00

Protein Burger *

Saftiger hausgemachter Poulet-
Burger, mit Brändli-Tartarsauce,
mit Essiggurkenscheibe, 24.00

Vegan Burger

Plant Based Burger mit
Mango Chutney und
Salatgurkenscheibe
Mit einem kleinen Mischsalat
24.00

**Alle Burger servieren wir Ihnen
Mit Züri Frits oder
Einem kleinen Mischsalat**

Saucen: 3.00

Cocktailsauce, Tartarsauce
Mango Chutney

Traditionelle Gerichte & Spezialitäten

Schnitzel Pommes

Paniertes Schweinsschnitzel,
Pommes frites, 29

Rahmschnitzel

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce,
29

Riz Casimir

Geschnetzeltes Kalbfleisch an
sämiger Currysauce mit Butterreis
& exotischen Früchten, 35

Beefsteak Tatar

Rindstatar mit goldgelb
gebackenem Toast, dazu
Schweizer Vorzugsbutter, 27
+ Calvados, 2.50

Rodeo Clubsandwich

Pouletbrustfilet, Speck, Tomaten,
Cocktailsauce, Spiegelei,
zwischen drei knusprigen
Scheiben Toast & Salatbeilagen,
27

Gebackenes & Überbackenes

Chicken Sticks

Panierte Pouletbruststreifen,
goldgelb gebacken, Pommes
frites, mit Tartar- oder
Cocktailsauce, 24

Fischfilet im Knuspermantel

Egli-Filet im Bier Teig mit Pommes
Frites Tartar Sauce, 24

Pommes frites

gesalzen oder mit Hausgewürze
(Empfehlung), 7

Toast Hawaii

Mit Raclette-Käse überbackener
Schinkentost, Ananasring &
Kirsche, 16

Oberländer Käseschnitte

Rezenter Raclettekäse auf Toast
mit Schinken & Tomaten,
abgerundet mit einem Schuss
Weisswein, 19

Schinken-Käse-Toast

Knusprig getoastetes Sandwich
mit Emmentaler Schmelzkäse &
Schinken, 7

Gut zu wissen

	Vegetarische Produkte		Laktosefreie Produkte
	Vegane Produkte		Glutenfreie Produkte
	Enthält Milchprodukte		Enthält Getreideprodukte
	Enthält Maisprodukte		Enthält Nüsse

Sandwiches & Canape's

Sandwiches

Klassisch

Salami, Fleischkäse, Käse,
Schinken, 6

Gourmet

Bündnerfleisch oder Rohschinken,
7

Canape's

Klassisch

Salami, Ei, Fleischkäse, Käse,
Schinken oder Spargeln, 5.20

Gourmet

Bündnerfleisch, Rohschinken oder
Thon, 5.70
Lachs, Poulet-Curry 6.50
Roastbeef oder Rindstatar, 7

Deklaration

Kalb: Schweiz.

Schwein: Schweiz.

Poulet: vorwiegend Schweiz, auch Brasilien, EU.

Trutenbrust: Brasilien.

Fisch: EU

Lachs: Zuchtlachs Norwegen

Rind: vorwiegend Schweiz, auch Argentinien, Uruguay, Australien möglich.

Geschichte des Unternehmens

1913

*Gründung Konditorei
Inhaber: Alfred Brändli*

Die Bäckerei Konditorei-Confiserie Brändli wird am Bahnhof in Wädenswil von Alfred Brändli gegründet.

1931-1933

*Umbau Bahnhofplatz,
Neubau
Inhaber: Alfred Brändli*

Der Wädenswiler Bahnhofplatz wird vollständig umgebaut. Auch an der Stelle, wo sich die Konditorei befindet, wird das heutige Gebäude durch die damalige Wädenswiler Bank errichtet. Alfred Brändli führt seine Konditorei in diesem Neubau weiter und eröffnet im ersten Stock gleichzeitig eines der ersten grossen Cafés überhaupt auf dem Land.

1934

*Kauf des Gebäudes
Inhaber: Fritz Brändli*

Alfred Brändli erwirbt das Gebäude.

1949

*Übergabe an 2. Generation
Inhaber: Fritz Brändli*

Sein Sohn Fritz Brändli übernimmt die Firma nach langjährigem erfolgreichem Wirken seines Vaters. Jener lernte das Handwerk des Konditor-Confiseurs in der Romandie und konnte dank jahrelanger Berufserfahrung in 5-Sterne-Hotels sein breites Fachwissen verschiedentlich unter Beweis stellen.

1978

*Übergabe an 3. Generation
Inhaber: Fritz Brändli Jr.*

Das Café und die Konditorei gehen an seinen gleichnamigen Sohn Fritz Brändli Junior über. Er arbeitet als Bäcker und Unternehmer im Hintergrund, während seine Frau Silvia Brändli-Lüscher um den Verkauf im Laden besorgt ist. Seine Schwester, Silvia Huster Brändli, führt die Buchhaltung des Unternehmens und betätigt sich im Laden und Café.

1983

*Café geht an Schwester
Inhaber: Fritz Brändli,
Silvia & Peter Huster*

Fritz Brändli Junior will das zur Konditorei gehörende Café nicht mehr weiterführen. Seine Schwester Silvia und ihr Mann Peter übernehmen und renovieren es.

1989

*Auch Konditorei geht an Fritz'
Schwester
Inhaber: Silvia und Peter Huster.*

In diesem Jahr sieht Fritz Brändli Junior davon ab, die Konditorei-Confiserie noch länger zu führen und übergibt diese schliesslich auch seiner Schwester Silvia Huster.

2005

*Umbau Laden,
Renovation Café
Inhaber: Peter & Silvia Huster*

Im Januar wird der Laden komplett um- und ausgebaut und das Café einer Renovation unterzogen.

2021

*Eröffnung der ersten Filiale in
Zürich*

Im August 2021 wurde die erste Filiale an der Birmensdorferstrasse in Zürich Wiedikon eröffnet.

Kalte Getränke, Säfte & Biere

Mineral	3.3dl	5dl
Cola/	4.90	
Cola Zero	4.90	
Mineralwasser m./o.	4.90	6
Rivella rot / blau	4.90	
Elmer Citro/	4.90	
Apfelsaft/ Schorle	4.90	
Schweppes Tonic	4.90	
Schweppes Bitter L.	4.90	
Red Bull (250ml)	6.50	
Mineral ohne 2 dl	2.80	
Eistee offen 3dl	4.80	

Specials

Homebrewed Rhabarber Ice Tea,
7.80

Frappes mit Glacé

Vanille, Erdbeer, Schoggi..., 10.50

Fruchtsäfte

Frisch gepr. Orangensaft, 6.50
Zamba Fruchtsäfte, 6

Bier	3.3dl	5dl
Hopfenperle	4.90	
Schlossgold	4.90	
Einsiedler Weissbier		6.50
Alpenbier	5.50	
Panache 3 dl	4.80	

Aperitif

Campari, 8
Campari Orange, 12
Gespritzter Weisswein, 7.50
Cynar, 5.50
Cynar Siphon (mit Mineral), 8.50

Wein, Prosecco, Cocktails & Spirituosen

Spirituosen Pur

Cognac, 8
Ballentines, 8
Baileys, 8
Weisser Vermouth, 6.90
Grappa 6.50

Cocktails & Prosecco

Kir Royal, 9
Hugo, 11
Aperol Sprizz, 11
Gin Tonic, 12
Bacardi Cola, 12
Wodka Red Bull, 12

Prosecco

Prosecco, 9
Strawberry Prosecco, 11

Weisswein

La Côte AOC (CH) /dl  0,5  0,75
Aigle Beau Rivage (CH) 5 25
6.50 33

Rotwein & Rosé

Gamay AOC (CH) /dl  0,5  0,75
Ojo de Agua Cuvee BIO Mendoza (AR) 6 30
Rosé - Oil de Perdix Vaudois AOC (CH) 7 48
6 30