

Ruchbrot	500g	3.50
	250g	2.50
Bürli	90g	1.50

Fiesta-Mais	alle	
Wurzel dunkel	Spezialbrote	
Meersaatenmalz	500g	5.90
Graham	250g	3.30
Roggenkruste	100g	1.70

Butter Zopf	750g	8.50
	300g	4.20
	Zopf-Chnopf	100g 1.70
Toastbrot	geschnitten	700g 11.90
		1300g 17.90
Parisetten	300g	2.90
	Semmel	90g 1.70

Gipfeli	65g	1.80
Schoggigipfel	75g	2.00
Laugen-Zöpfli	100g	1.80
Nussgipfel		3.80
Mandelgipfel		4.50
Schinken-Speck-Gipfel	160g	5.70

Crèmeschnitte		3.90
Crèmerolle		3.40
Birä-Chrapfä		2.80

1/2 Meter Parisette	gefüllt	39.00
Party-Laugen-Brezel	gefüllt	45.00
Canapées		4.90

Nusstorte	20cm	20.00
	16cm	15.00
Linzertorte	20cm	18.00
Füllung: Himbeer oder Aprikose	16cm	14.00
Torten	24cm	ab 58.00
Mini-Torte	12cm	16.00

Unser Motto:

In der (Teig)-Ruhe liegt der Geschmack.

Bäckerei Sennis

Der Vorteig ruht 24 Stunden. Der Hauptteig bei Raumtemperatur 10 Stunden.

Wir backen ausschliesslich mit Grüner Mehl.

079 / 396 94 35