



Bäckerei - Konditorei - Confiserie

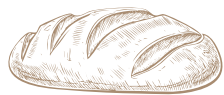
Beck Künzle

Kirchstrasse 3 - Gossau - 071 385 13 90



FÜR JEDEN ANLASS
TORTEN & APÉROGEBÄCK

BECK KÜNZLE



WIE ALLES ENTSTAND.....

Unser Familienunternehmen wurde bereits im Jahr 1896 durch Jakob Künzle gegründet. Er betrieb einen Futterhandel sowie eine Bäckerei. Die Backstube samt Holzbackofen befand sich seinerzeit im Souterrain unterhalb des Ladens.

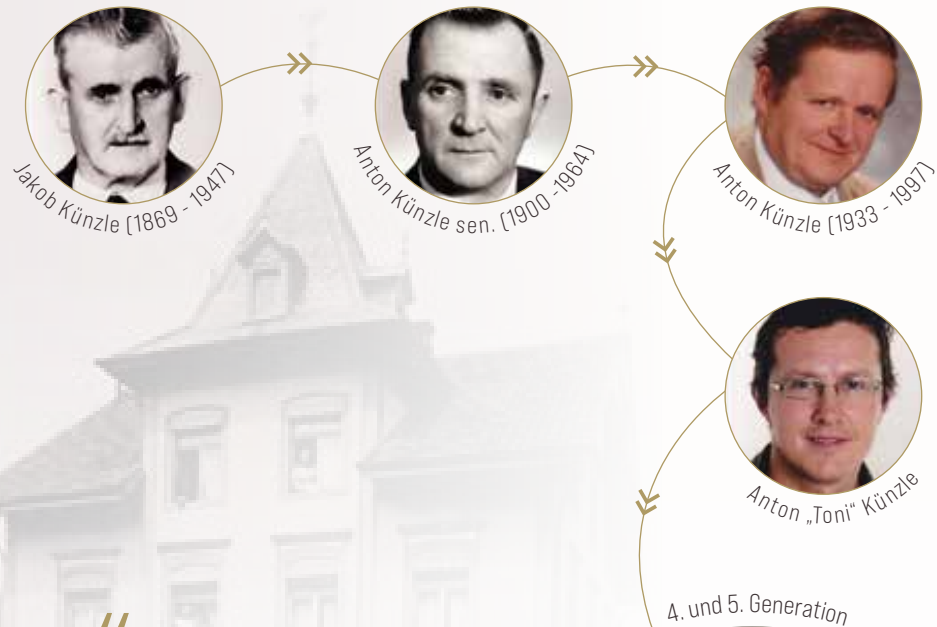
Anton Künzle sen. hat den Betrieb 1938 übernommen und einen neuen Ofen einbauen lassen, in dem die Holzverbrennung nicht mehr direkt im Backofen, sondern in angrenzenden Brennkammern erfolgte.

1964 hat Anton Künzle die Bäckerei in dritter Generation übernommen und die Backstube 1972 vom Keller in den angrenzenden Neubau verlegt. Ab diesem Zeitpunkt wurde in einem elektisch betriebenen Ofen gebacken.

„Toni“ Künzle hat die Bäckerei 1993 von seinem Vater übernommen und den Betrieb weiter ausgebaut. So wurde im 2010 die Bäckerei und das Wohnhaus abgerissen und das Geschäft mit kleinem Café in einem modernen Neubau eröffnet.

Im Januar 2014 übernahmen die drei Schwestern Elisabeth Künzle, Ruth Blatter-Künzle und Irene Rutz-Künzle (bis April 2022), welche schon seit mehreren Jahren im Betrieb arbeiteten, die Bäckerei von ihrem Bruder Toni.

Ab Januar 2026 führt Dominik Blatter die Bäckerei mit Café in 5. Generation. Dabei setzt er auf traditionelle und bewährte Produkte in hoher Qualität. Um auch zukünftigen Kundenbedürfnissen gerecht zu werden, wird fortlaufen Neues (vegan/vegetarisch, laktosefrei, Alternativen zu Weizen) entwickelt und das bestehende Angebot vervollständigt. So gelingt ein guter Mix aus traditionellem Handwerk und Moderne.



“ WIR LEGEN
GROSSEN WERT
AUF QUALITÄT. ”

Daher stellen wir unser Brot
immer noch nach altbewährter
Tradition (Vorteig) her.





TORTEN



WÄHLEN SIE AUS UNSEREM SORTIMENT:

- Schwarzwäldertorte
- Fruchttorte (Vanillecreme mit diversen Früchten bedeckt)
- Himbeerrahmtorte
- Schokoladenrahtorte mit Birnenstücken
- Schwedentorte (Vanillecreme, mit grünem Marzipan überzogen)
- Baileystorte
- Kirschtorte

SAISONALE TORTEN:

- Erdbeertorte (Vanillecreme & Erdbeeren)
- Vacherin Glacétorte
- Vermicellstorte

DEKORMÖGLICHKEITEN:

- Überzug mit Zuckermasse weiss
- Handgeschriebenes Schild auf Massa Ticino (Zuckermasse)
- Blumen- oder Rosen

Bitte beachten Sie unsere Bestellfristen!

GRÖSSEN RUND:

- Ø 20 cm/6 Pers.
- Ø 22 cm/8 Pers.
- Ø 24 cm/10 Pers.
- Ø 26 cm/12 Pers.
- Ø 28 cm/14 Pers.
- Ø 30 cm/16 Pers.

GRÖSSEN VIERECKIG:

- 30 x 40 cm/20 Pers.
- 32 x 45 cm/25 Pers.
- 40 x 45 cm/30 Pers.



MINI-SÜSSGEBÄCK



VERSCHIEDENE STÜCKSACHEN IN MINI-FORMAT ZUR AUSWAHL:

- Blätterteignussgipfeli
- Hefeteignussgipfeli
- Mandelgipfeli
- Nuss-Schnäggli
- Speckmöckli
- Vanille-Weggli
- Berliner (saisonal)

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge
von 10 Stück pro Sorte.



FRÜCHTEPLATTE & SPIESSLI

FRUCHTPLATTE:

Nach Ihrem Wunschgewicht.
Ideal für grössere Feste und Events.

FRUCHTSPIESSLI:

- Klein (3 Fruchtstücke)
- Gross (5 Fruchtstücke)

Wir nehmen Rücksicht auf ein
saisonales Angebot.





BEISPIEL:

Mini-Cremeschnittli -
der Klassiker in klein

MINI-PÂTISSERIE



FÜR DEN KLEINEN «GLUSCHT» ODER DIE GROSSE AUSWAHL:

- Cremeschnittli
- Schwarwälderroulade
- Himbeerroulade
- Zitronenroulade
- Mousse- oder Crèmebecher
- Fruchtörtli
- Erdbeertörtli (saisonal)
- Vermicelles (saisonal)

WIR EMPFEHLEN DREI STÜCK PRO PERSON.

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge
von 10 Stück pro Sorte.



GEFÜLLTE LAUGENBREZEL

UNSERE AUSWAHL AN FÜLLUNGEN:

- Schinken
- Fleischkäse
- Salami
- Hartkäse
- Mostbröckli (Rind)
- Ei
- Thon
- Brie
- Tomate mit Mozzarella (saisonal)
- Rauchlachs
- Trutenschinken
- Gemüse mit Kräuterquark
- Antipasti-Gemüse (saisonal, vegan)



GRÖSSE NACH WUNSCH (MAX. FÜR 12 PERSONEN)

Die Brezel wird mit Butter bestrichen und zusätzlich mit Essiggurke und Tomate belegt.



SCHLÜSSEL LEER ODER GEFÜLLT

WÄHLEN SIE IHRE BROTSORTE:

- Laugen
- Butterzopf
- Zillisbrot (Ruch- und Vollkornmehl)

UNSERE AUSWAHL AN FÜLLUNGEN:

- Schinken
- Fleischkäse
- Salami
- Hartkäse
- Mostbröckli (Rind)
- Ei
- Thon
- Brie
- Tomate mit Mozzarella (saisonal)
- Rauchlachs
- Trutenschinken
- Gemüse mit Kräuterquark
- Antipasti (saisonal, vegan)

SCHLÜSSELLÄNGE: 50 CM

Das Brot wird mit Butter bestrichen und zusätzlich mit Essiggurke, Tomate und Ei belegt.





BEISPIEL:

Party-Laugen-Herz mit
26 Brötli, belegt mit verschie-
denen Fleisch- und Käsesorten

PARTY-LAUGEN-HERZ

Laugenbrötchen zu einem Herz oder auch anderen Formen gestaltet. Das Brot kann mit verschiedenem Fleisch und/oder Käse gefüllt werden.

EMPFEHLUNG PRO PERSON:

BRÖTLI: 3-4 Stück

FÜLLUNG: 100g als Apéro, 200g als Mahlzeit

Bitte geben Sie das gewünschte Füllgewicht an!

Damit das Brot ein schönes Bild ergibt, empfehlen wir 25-30 Brötchen pro Platte (vor allem herzförmig, rund auch mit weniger Brötchen möglich, je nach Füllmenge)



GEBURTSTAGSZAHLEN GEZOPFT

MÖGLICHE BROTSORTEN:

- Laugen
- Butterzopf

UNSERE AUSWAHL AN FÜLLUNGEN:

- Schinken
- Fleischkäse
- Salami
- Hartkäse
- Mostbröckli (Rind)
- Ei
- Thon
- Brie
- Tomate mit Mozzarella (saisonal)
- Rauchlachs
- Trutenschinken
- Gemüse mit Kräuterquark
- Antipasti (saisonal, vegan)

GRÖSSE NACH WUNSCH (FÜR 8 - 12 PERSONEN)

Das Brot wird mit Butter bestrichen und zusätzlich mit Essiggurke und Tomate belegt.



GEFÜLLTE APÉRO-BRÖTLI



GROSSE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN BRÖTCHEN:

(Korn, Paillasse, Bürli, Semmeli, Laugen, Weggli, etc.)

UNSERE AUSWAHL AN FÜLLUNGEN:

- Schinken
- Fleischkäse
- Salami
- Hartkäse
- Mostbröckli (Rind)
- Ei
- Thon
- Brie
- Rauchlachs
- Trutenschinken
- Gemüse mit Kräuterquark
- Antipasti (saisonal, vegan)
- Tomate mit Mozzarella (saisonal)

FÜR EINEN APÉRO EMPFEHLEN WIR 3-4 BRÖTCHEN PRO PERSON

Die Brötchen werden mit Butter bestrichen und zusätzlich mit Essiggurke und Tomate belegt.





BEISPIEL:

Brotplatte mit
verschiedenen Spezial-
und Körnerbrötli

BROTPLATTE



Diverse Brötchen zu einem Herz, rund oder eckig angeordnet. Das Brot kann mit verschiedenem Fleisch und/oder Käse gefüllt werden.

Damit das Brot ein schönes Bild ergibt, empfehlen wir 25-30 Brötchen pro Platte (vor allem herzförmig, rund auch mit weniger Brötchen möglich, je nach Füllmenge)

EMPFEHLUNG PRO PERSON:

BRÖTLI: 3-4 Stück

Füllung: 100g als Apéro, 200g als Mahlzeit

Bitte geben Sie das gewünschte Füllgewicht an!



DIVERSE BRÖTCHEN «AM STÜCK»

Es können alle Brötchen unseres Brotsortiments aneinander gebacken werden. Allerdings können einige Sorten wegen verschiedenen langer Backzeiten nicht miteinander kombiniert werden.

**DER PREIS ENTSPRICHT DEM
DER EINZELNEN BRÖTCHEN.**



BROT ZUM HAUSEINZUG

BROT UND SALZ.

Während Brot für das Lebensnotwendige steht, gibt Salz die nötige Würze im neuen Zuhause.

Unser Brot zu Ihrem Hauseinzug.
Ideal für Familienmitglieder und Freunde mit
neuem Haus oder neue Nachbarn.

**WIR VERWENDEN ZILLISBROT
(Ruchbrot mit Vollkornanteil),
DA DIES BEIM BACKEN
REGELMÄSSIG AUFGEHET.**





GEFÜLLTES METERBROT



WÄHLEN SIE IHRE BROTSORTE:

- Parisette
- Laugen (ohne Mayonnaise)
- Paillasse rustic
- Paillasse dunkel

UNSERE AUSWAHL AN FÜLLUNGEN:

- Schinken
- Fleischkäse
- Salami
- Hartkäse
- Mostbröckli (Rind)
- Ei
- Thon
- Brie
- Tomate mit Mozzarella (saisonal)
- Rauchlachs
- Trutenschinken
- Gemüse mit Kräuterquark
- Antipasti (saisonal, vegan)

**GRÖSSE NACH WUNSCH (LÄNGE MAX. 120CM)
FÜR APÉRO ODER ZNÜNI EMPFEHLEN WIR
10CM PRO PERSON**

Das Brot wird mit Butter bestrichen und zusätzlich mit Essiggurke, Tomate und Ei belegt. Ebenfalls wird der Deckel mit Mayonnaise bestrichen.



PARTY-BROT MIT BESCHRIFTUNG

GROSSES BROT MIT INDIVIDUELLER BESCHRIFTUNG

Am besten eignet sich dafür unser Zillisbrot (Ruchbrot mit Vollkornanteil), da dies beim Backen regelmässig aufgeht.

WIR KALKULIEREN PRO PERSON CA. 100 GRAMM BROT.

Diese Angabe kann jedoch sehr variieren, je nach dem, was dazu gegessen wird.



FOCACCIA

KRÄUTER-FOCACCIA

mit Kräutern und Meersalz bestreut
[„neutrales Brot“]

KRÄUTER-FOCACCIA

Mögliche Füllungen:

- Rohschinken mit Rucolasalat
- Antipasti (vegan, saisonal)
- Tomaten-Mozzarella (saisonal)

TOMATEN-FOCACCIA

mit Cherrytomaten belegt, Brot mit eingearbeiteten Tomatenstücken (getrocknete)

OLIVEN-FOCACCIA

mit eingearbeiteten Oliven und Meersalz bestreut

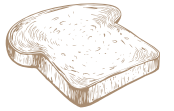




BEISPIEL:

Canapée-Platte mit
20 Stück – 5 Sorten à
vier ½ grossen Canapées

BELEGTE BRÖTLI / CANAPÉES



Toastbrotsscheiben mit Butter bestrichen,
nach Ihrem Wunsch belegt und liebevoll
garniert. Zusätzlich werden diese mit einem
vegetarischen Traiteurgelée überzogen.

KLEINE CANAPÉES:

- ½ gross (diagonal geschnitten)
- ¼ gross (dreieckig)

Bitte beachten Sie, dass jeweils ein ganzes
Canapée einheitlich belegt sein muss.

UNSERE AUSWAHL:

- Schinken
- Fleischkäse
- Salami
- Käse
- Mostbröckli (Rind)
- Curry-Pouletfleisch (CH)
- Sellerie
- Thon
- Ei
- Spargel
- Lachs



APÉRO-GEBÄCK

ES STEHEN FOLGENDE APÉRO-GEBÄCKE ZUR AUSWAHL:

- Schinkengipfeli
- Wurstweggli
- kleine Pizzas
- Spinattaschen
- Käseküchlein
- Spinat-Speckküchlein
- Blätterteiggebäck mit Mohn,
Sesam, Käse oder Salz

DIESE GEBÄCKE KÖNNEN WARM IN EINER ISOLIERBOX ABGEHOLT WERDEN.

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge
von 10 Stück pro Sorte.



GEMÜSEPLATTE MIT DIP & SPIESSLI

DIVERSE GEMÜSESTÄBCHEN ZUM DIPPEN IN KRÄUTERQUARK ODER COCKTAILSAUCE

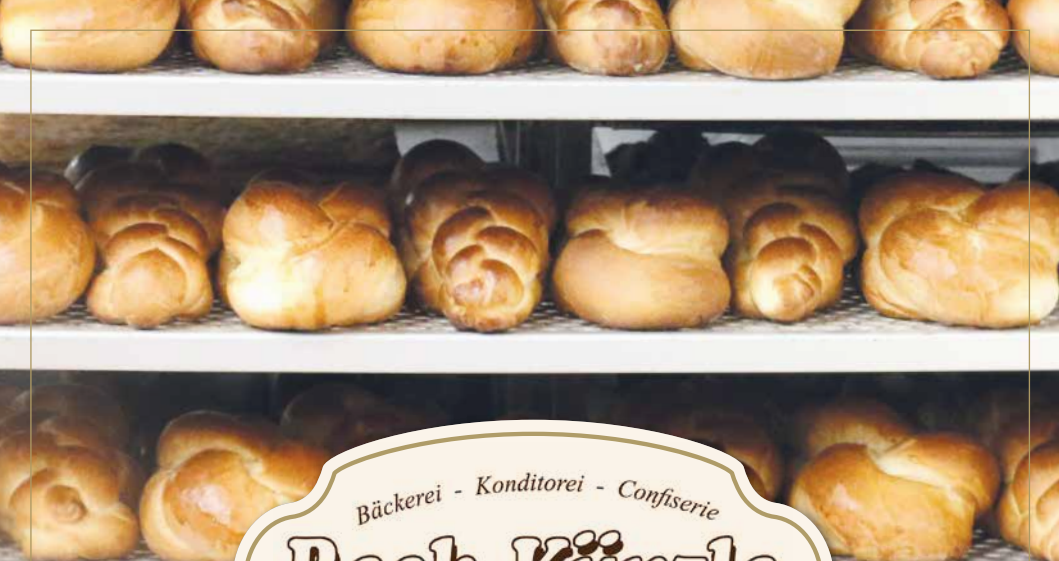
Gemüse-Dip im Becher oder auf einer Platte
„to share“

SPIESSLI:

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Käse-Trauben-Spiessli
- Melonen-Rohschinken-Spiessli

Wir nehmen Rücksicht auf ein
saisonales Angebot.





Bäckerei - Konditorei - Confiserie

Beck Künzle

Kirchstrasse 3 - Gossau - 071 385 13 90



Die Produkte können servierbereit auf Platten bei uns abgeholt werden.

Bei Lieferung fallen entsprechende Gebühren an.

www.beck-kuenzle.ch