

# Gipfel Poscht

Die Zeitung vom Beck in Stammheim

Ammann Bäckerei Konditorei Confiserie, Oberdorf 2a, 8476 Unterstammheim,  
Telefon 052 745 11 05 Fax 052 745 32 07 Mail: info@beckammann.ch www.beckammann.ch



**Schinken im Brotteig**  
fixfertig gebacken als  
Festmahlzeit finden Sie

Seite 2



**Eine Übersicht** über  
unser Aperooangebot und  
unsere Desserts erhalten  
Sie

Seite 3



**Am 6. Januar** ist  
3 - Königstag. Die  
verschiedenen Kuchen-  
varianten finden Sie

Seite 4

## Es weihnachtet so sehr

Herzlich willkommen bei uns!

Grüezi! Poscht vom Beck, in der Weihnachtszeit, auch das noch! Dürfen wir uns trotzdem vorstellen? Ihnen unsere Beweggründe darlegen, unsere Geschäftsphilosophie näher bringen, das Neueste was bei uns so passiert und „abgeht“ in schriftlicher Form „kommunizieren“?

Und nicht zuletzt Ihnen unsere Bäckerei Konditorei Confiserie näher zu Ihrem Herzen bringen.

Wir, das ist eine kleine ländliche Bäckerei Konditorei wie es sie in der Schweiz noch zu hunderten gibt. Diesen Sommer hatten wir ein etwas schwieriges Umfeld. Die Kehlhofstrasse wurde umfassend renoviert und erstrahlt jetzt wieder in neuem Glanz. Lassen Sie sich nicht irritieren, wir freuen uns über Ihren Besuch bei uns!



Platz und verkaufen unsere Sandwiches, Pizza, Schnitzelbrot Wähen usw. Interesse? Telefon 052 745 11 05 informiert! Oder [www.beckammann.ch/znueni.htm](http://www.beckammann.ch/znueni.htm)



### Confiserie

Vor einiger Zeit hat uns etwas der Grössenwahn gepackt und wir haben noch die Bezeichnung Confiserie hinzugefügt. Wir finden aber dass wir dieser gerecht werden, stellen wir doch alle Schokoladeartikel wie Osterhasen, Samichläuse, Truffles, Pralines, Stammer Cognac Trübli und weitere Spezialitäten selbst her.



### Familienbetrieb - Arbeitgeber - Lehrbetrieb

Von der Betriebsform sind wir klar als Familienbetrieb zu betrachten. Meine Frau und ich führen zusammen das Geschäft. Sie ist vor allem für den Verkauf zuständig, zaubert aus unseren Confiserieartikeln Geschenke, berät unsere Kunden und leitet das Verkaufsteam. Im Verkauf sind 5 Personen tätig. Im Produktionsteam sind insgesamt 10 Personen tätig. Davon sind drei Teilzeit beschäftigt, vier Bäcker Konditoren Lehrlinge, zwei Bäcker Konditorinnen und ich.

Herzlichst Myrta & Stephan Ammann



### Lokal verankert

Wir sind in Unterstammheim zu Hause und verstehen uns als Bäckerei und Konditorei für das Stammertal und die Umgebung. Wir verkaufen den grössten Teil unserer Produkte in unserem Laden. Daneben beliefern wir auch verschiedene Wiederverkäufer wie Volgläden, Metzgereien und Restaurants. Ausserdem besuchen wir verschiedene Gewerbegebiete mit unserem Znünimobil. Wir fahren während der Znünizeit auf

Sie suchen nach einem Geschenk für Ihre Kunden, Partner oder Mitarbeiter?

## Stammertaler Früchtebrot

### Ein Genuss!

Mit Birnen, Feigen, Aprikosen,  
Pflaumen, Baumnüssen  
und Mandeln



# Schinken im Brotteig



Überraschen Sie Ihre Gäste, Ihre Familie an der Feier mit einem Schinken im Brotteig. Sie bestellen ihn bei uns und wir backen den Schinken fixfertig für Sie ein. Wir rechnen mit ca. 200g Schinken pro Person. Kosten pro Person Fr. 8.-. Abholbereit an Heiligabend und Silvester ab 17.00 - 17.30 Uhr. Bitte bestellen Sie Ihren Schinken bis jeweils Donnerstag.



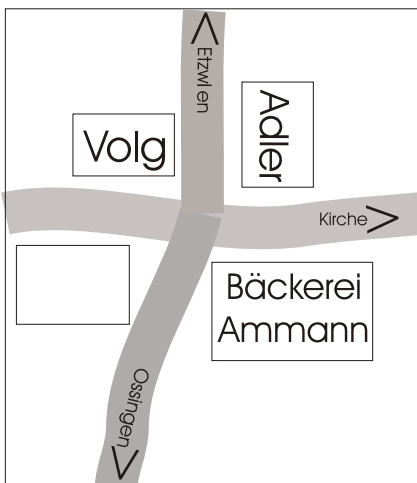
# Brioche Surprise

Unseren Brioche stellen wir aus einem reichhaltigen Teig mit Milch, Butter und Eiern her. Zum Füllen zerschneiden wir ihn in vier Lagen die wir alle individuell nach Ihrem Wunsch füllen.

Fr. 45.- / pro Brioche, mit 40 Teilen



# Der Weg zu uns



## Wussten Sie schon? Partyservice

Gerne verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste an Ihrem Anlass wie Hochzeit, Geburtstagfeier, Jubiläum usw. zum Apero mit einem Buffet. Das Buffet bedienen wir nach Ihrem Wunsch mit Fachpersonen. Verlangen Sie unseren Aperoprospert.

Wir bieten Ihnen von A bis Z alles an:

- Getränke, Gläser etc
- Tische, Bänke
- Servietten, Tischtücher etc
- Ofen zum Wärmen der Aperochüechli

**Am Morgen ab 6.00 Uhr: Ofenfrische Buttergipfel, feine Sandwiches, Salate, Birchermüesli**

*Ammann* BÄCKEREI KONDITOREI CONFISERIE STAMMHEIM Telefon 052 745 11 05



# Apérogebäcke

Verwöhnen Sie Ihre Gäste an Weihnachten oder Silvester zum Apéro mit feinem Butterblätterteigkonfekt, einem Brioche Surprise, verschieden belegten Canapées oder eleganten Amuse Bouches. Unsere Auswahl lässt (fast) keine Wünsche offen!

## Blätterteiggebäck

**Schinkengipfeli** Stück Fr. 1.50  
**Butterblätterteigkonfekt assortiert** kg Fr. 46.-  
 (mit Sesam, Käse, Baumnüssen, Kümmel, Mohn, Mandeln, Sardellen)



## Mini Sandwiches

**Mini Brötli** nach Wunsch, verschieden gefüllt  
 (z. B. Semmeli, Laugenbrötli, Vollkornbrötli etc.)  
 Fr. 1.60

## Brioche Surprise

4 Lagen à 10 Stück, jede Lage gefüllt nach Ihrem Wunsch,  
 mit den unten aufgeführten Füllungen Fr. 45.-

## Canapées

**Amuse Bouches**, verschieden belegt nach Ihren Wünschen  
 Stück Fr. 1.90

**Triangel**, verschieden belegt nach Ihren Wünschen  
 Stück Fr. 2.40

**Canapées**, verschieden belegt nach Ihren Wünschen  
 Stück Fr. 3.60

Unsere Füllungen: Käse, Lachs, Salami, Buurehamme, Landrauchschinken, Thonsalat, Eiersalat, Meerrettichaufstrich, gefüllte Kalbsbrust, Spargeln, Selleriesalat, Cantadou, Fleischkäse.

## Apéro Chüechli 6cm

**Käse** Stück Fr. 1.30  
**Lauch mit Schinken und Käse** Stück Fr. 1.30  
**Quiche Lorraine**  
 -(Zwiebel mit Speck und Käse) Stück Fr. 1.30  
**Blattspinat mit Käse und Speck** Stück Fr. 1.30  
**Spinat mit Speck** Stück Fr. 1.30  
**Pizza** Stück Fr. 1.30  
**Champignon – Käse** Stück Fr. 1.30

## Chüechli 8.5cm

Gleiche Sorten wie bei den Apéro Chüechli  
 Preis pro Stück Fr. 1.80



# Torten und Desserts

Verwöhnen und begeistern Sie Ihre Gäste mit einer feinen Torte oder einem Dessert aus unserer Konditorei. Zur Herstellung verwenden wir nur erstklassige Rohstoffe und Zutaten.

## Rahmtorten

**Stammer Rahmkirschtorte** -das Original 24 cm Fr. 33.-  
**Schwarzwäldertorte** 24 cm Fr. 33.-  
**Schwedentorte** 18 cm Fr. 20.-  
 -(helles Biscuit mit Rahm und Vanillecrème, überzogen mit grünem Marzipan)  
**Ananasroyaltorte** 24 cm Fr. 36.-  
 -(die Königin der Desserts, hausgemachte, luftige Crème bavaroise mit Ananas, leicht mit Kirsch abgerundet)  
**Schoggibiretorte** 24 cm Fr. 33.-  
 -(unsere Variation der Belle Hélène)  
**Quarktorte mit Pfirsichen** 24 cm Fr. 33.-  
**Bananen – Schoggitorte** 24 cm Fr. 36.-  
 -(hausgemachtes Bananenmousse mit einem Schoggimousse in einer Torte vereint)  
**Tiramisu Torte** unser neuer Renner 24 cm Fr. 33.-  
**Erdbeer Rahm Torte** für Diabetiker geeignet 15 cm Fr. 15.-  
**Zitronen Rahm Torte** für Diabetiker geeignet 15 cm Fr. 15.-

## Glacetorten

**Orangenvacherintorte** 20 cm Fr. 28.-  
 -(Orangensorbet mit einem Grand Marnierparfait)  
**Vanille – Erdbeervacherintorte** 20 cm Fr. 28.-  
**Vanille – Mandarinenvacherintorte** 20 cm Fr. 28.-  
**Vanille – Schoggivacherintorte** 20 cm Fr. 28.-

## Baumstämme - Bûches de Noël

entdecken Sie unsere traumhaften Kreationen

- **Glühwein – Birne**  
 - **Schoggi – Banane**  
 - **Panna Cotta mit Mocca** länge jeweils 16cm, Fr. 18.-  
 -

## Weihnachtsgebäck

- grosse Auswahl an hausgemachtem Weihnachtskonfekt  
 - Butter – Christstollen  
 - grosse Auswahl an hausgemachten Pralinés und Truffes  
 z. B. Mit Bailey's, Hopfentropfen, Jack Daniel's Whisky, Marc de Champagne.



# 3 - Königskuchen

Erküren Sie Ihre Königin, Ihren König, im Geschäft, im Büro und zu Hause und erleben Sie einen aristokratischen Tag. Oder überraschen Sie Ihre Kunden mit einem Königskuchen den Sie per Post zustellen. Wir organisieren alles vom Backen bis zum Versand. Lassen Sie sich beraten.



So oder so - ein königlicher Genuss

Wir stellen die Königskuchen in drei Varianten her.

- mit Sultaninen
- mit Schoggistückli
- Neutral

Traditionelles, lange feucht bleibendes Gebäck mit Butter und Mandeln. Bei uns erhalten Sie es ab dem 3. Januar 2006  
Zudem verstecken wir am 6. Januar in drei Kuchen je einen Gutschein für ein Goldvreneli.

## Frischbackbrötchen

Als Vorrat über die Festtage empfehlen wir Ihnen unsere Frischbackbrötchen. Einfach im Kühlschrank oder im Tief-

kühler aufbewahren und nach Bedarf aufbacken.



## Wir beraten Sie gerne!

Haben wir Sie gluschtig gemacht? Haben Sie noch Fragen? Gerne beraten wir Sie in unserem Laden oder per Telefon.

bis Donnerstag, 22. Dezember, für Silvester bis Donnerstag 29. Dezember.

Unsere Telefonnummer für Ihre Fragen:  
052 745 11 05

Unsere Produkte erhalten Sie auf Bestellung auch in den Volgläden von:  
Guntalingen, Niederneunforn, Nussbaumen, Oberneunforn, Unterstammheim

Bitte bestellen Sie rechtzeitig! Torten und Apérogebäcke auf Heiligabend 24. Dez.

Unsere Öffnungszeiten an Heiligabend und Silvester: Von 6.00h bis 12.00h und von 13.30h bis 16.00h



Bestellung: \_\_\_\_\_

Name und Adresse: \_\_\_\_\_

Ort und Tel.-Nummer: \_\_\_\_\_

Wird abgeholt am \_\_\_\_\_  
Datum

Bitte im Laden abgeben oder per Fax senden an: 052 745 32 07

E-Mail: info@beckammann.ch

Telefon 052 745 11 05

### Kurz vorgestellt: unsere Lernenden



Cecile Schlatter, 3. Lehrjahr als Bäcker- Konditorin



Cecile Gut, 3. Lehrjahr als Bäcker- Konditorin



Stefan Kilchsperger, 2. Lehrjahr als Bäcker - Konditor



Simon Walser, 1. Lehrjahr als Bäcker - Konditor