

Torten



Geburtstag • Jubiläum • Hochzeit

Aussergewöhnliche Torten
für jeden Anlass.

Moos



Ein Stück Familientradition

Die Bäckerei zur Spendmühle wurde ab 1942 während 32 Jahren von Herrn Kohler geführt. Otto Moos hat im Betrieb der Bäckerei Kohler seine Lehre als Bäcker erfolgreich abgeschlossen und 1974 die Bäckerei mit seiner Frau Christa übernommen.

Seit 2015 wird die Bäckerei von der jüngsten Tochter Fabienne Mezzadri-Moos und ihrem Ehemann Marco Mezzadri als Familienbetrieb geführt. Die beiden Geschwister Claudio und Manuela Moos sind in der Backstube tätig und leiten die Bereiche Bäckerei und Konditorei-Confiserie.

Täglich werden frische Brote aller Art und eine Vielfalt an Torten, Patisserie und feinen Kreationen mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Wo andernorts fast nur Maschinen stehen, gründet hier die Qualität der Produkte noch immer auf einem grossen Anteil Handarbeit.

Fabienne Mezzadri-Moos

Marco Mezzadri



Grosser Genuss auf Bestellung

Unsere Kunden sollen sich bei uns wohlfühlen und gerne bei uns einkaufen – diesen Anspruch leben wir vor. Wir stehen für Frische und Freundlichkeit und sind täglich bestrebt, Kundenwünsche zu übertreffen.

Tradition und Frische mit Herzblut

Das Brotsortiment der Moos Bäckerei steht für Frische und Natürlichkeit. Das Brot wird täglich von Hand, frisch und knusprig hergestellt. Wir benötigen keine E-Nummern und Zusatzstoffe für die Herstellung. So muss ein Brot schmecken.



Wir backen und verpacken nachhaltig

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit – von der Energienutzung beim Backen bis hin zum Einwegbesteck. Zudem pflegen wir eine enge Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen im Bereich Foodwaste. Wir bemühen uns aktiv, nachhaltige und ressourcenschonende Lösungen anzubieten.



Ein Stück Luzern in der Hand

Wir sind eine regionale Bäckerei und Konditorei. Für uns bedeutet dies, dass alle unsere Zutaten aus der Region stammen. Wir beliefern unsere Kunden im Umkreis von maximal 10 Kilometern.





Ihre Torte, ganz individuell



Zuschlag für Dekor
mit Schriftzug:

Eckige Standardtorten

Dekorgrösse 10 × 5 cm auf
Torten 10 × 20 cm:
CHF 10.–

Dekorgrösse 15 × 5 cm auf
Torten 20 × 20 cm / 10 × 40 cm:
CHF 12.–

Dekorgrösse 15 × 20 cm auf
Torten 20 × 40 cm:
CHF 18.–

Runde Standardtorten

Dekorgrösse Ø8 cm auf
16er-Eugenie-Torte:
CHF 10.–

Dekorgrösse Ø10 cm auf
22er-/24er-Eugenie-Torte:
CHF 12.–

Cremeschnitten

Dekorgrösse 15 × 5 cm auf
½ Meter Länge: CHF 12.–

6
•
7

Besonderes:

Anlässe

Für Hochzeits-, Geburtstags-
oder Jubiläumstorten beraten
wir Sie gerne persönlich bei
uns in der Filiale.

Saisonales

Je nach Saison haben wir wei-
tere aktuelle Tortenkreationen
in unserem Sortiment.



Hochzeitstorten

Eine individuell für das Hochzeitspaar gestaltete Hochzeitstorte ist die Krönung einer unvergesslichen Feier.

Gerne laden wir Sie zu einem kostenlosen und unverbindlichen Gespräch ein, wo wir eine passende Hochzeitstorte zusammenstellen können.

Rufen Sie uns an, wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Geburtstagstorten für Gross und Klein

Verschenken Sie den besonderen Genuss- und Überraschungsmoment: Eine individuell gestaltete Geburtstagstorte für Ihre Liebsten verspricht besondere Freude zum Geburtstag.

Rufen Sie uns an unter der Nummer 041 260 33 23, gerne beraten wir Sie.

Spezialtorten: CHF 10.- bis 15.- pro Person, je nach Aufwand.

Hinweis: Bestellungen für Spezialtorten benötigen eine Vorlaufzeit von fünf Arbeitstagen.





Standardtorten

Unser Standard-Tortensortiment ist das ganze Jahr in verschiedenen Grössen und Ausführungen erhältlich und wird mit saisonal wechselnden Kreationen ergänzt.

Lassen Sie sich von unserer breiten Angebotspalette inspirieren und versüssen Sie sich den Moment.

Sorten:	Royal Himbeer Royal Ananas Schwarzwälder Schoggimousse Cremeschnitten Eugenie (Schokolade/Vanille)
Saisonal:	Erdbeer-Joghurt (Feb. – April) Zitronen-Joghurt (Mai – Juli) Erdbeer-Biskuit (April – Sep.) Himbeer-Joghurt (Aug. – Okt.) Vermicelles-Biskuit (Sep. – Feb.) Mandarinen-Joghurt (Nov. – Jan.)
Preis/Menge:	Standardtorten: 10×20cm (5 Personen): CHF 21.– 10×40cm (10 Personen): CHF 42.– 20×20cm (10 Personen): CHF 42.– 20×40cm (20 Personen): CHF 84.– Eugenie: Ø16cm (5 Personen): CHF 32.– Ø22cm (8 Personen): CHF 38.– Ø24cm (10 Personen): CHF 48.– Cremeschnitten: ½ Meter (10×50cm): CHF 49.– geschnitten: zzgl. CHF 4.–





Fragen kostet nichts

Schauen Sie in einer unserer Filialen vorbei und lassen Sie sich beraten. Zusammen kreieren wir ein «gluschtiges» Angebot, das bei allen Gästen für Begeisterung sorgen wird.

Gerne beraten wir Sie individuell und machen Ihnen passende Vorschläge für den perfekten Apéro.

Bestelleingang und Lieferbedingungen

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie mindestens zwei Arbeitstage im Voraus bestellen.

Die Abholung ist jeweils ab 10 Uhr des Liefertages möglich.

Die Liefergebühren werden vom Produktionsstandort an der Meierhöflistrasse 3 in 6020 Emmenbrücke berechnet. Die Gebühr gilt als Einzellieferung (Hin- und Rückfahrt). Bei Abholung von Liefergebinde wird die Zustellgebühr erneut fällig.

Liefergebühren Emmenbrücke und Agglomeration (der Zeitpunkt der Zustellung beträgt +/- 60 Minuten von Ihrer angegebenen Lieferzeit): CHF 30.-.

Liefergebühren Emmenbrücke und Agglomeration (zeitgenaue Anlieferung): CHF 55.-.

Liefergebühren ausserhalb der Agglomeration: Preis nach Rücksprache.

Lieferzeiten: Montag bis Freitag, 9 bis 16 Uhr
Samstag, 9 bis 11 Uhr
Sonntags keine Anlieferungen,
Abholung in unseren Filialen möglich.

Besuchen Sie uns

Amlehnstrasse 48
6010 Kriens
041 310 23 14

Alpenstrasse 31
6010 Kriens
041 310 24 44

Kramgasse 1
6004 Luzern
041 410 33 24

Kantonsstrasse 60
6048 Horw
041 342 20 50

Taubenhausstrasse 2
6005 Luzern
041 240 00 39

Langensandstrasse 23
6005 Luzern
041 361 03 23

18
•
19





Moos

— Brot.
Für alle.