
BRUNCHKARTE

FRÜHSTÜCK & BRUNCH SAMSTAG & SONNTAG BIS 16 UHR

ÉTAGERE DES AMIS AB 2 PERSONEN	PRO PERSON 29.50	
CROISSANT, BROTKORB, BIO-BUTTER, HONIG, 2 CONFITUREN, BAUERNFRISCHKÄSE, TOMME ROUGEMENT, STERNENBERGER BERGKÄSE, SPIEGELEI BIO MIT GEBRATENEM SPECK, ROHSCHINKEN, RAUHLACHS, NUTELLA CRÊPE, FRÜCHTEJOGHURT & REICHHALTIGE FRÜCHTEGARNITUR		
ORIENTALISCHER BRUNCHTELLER	24.50	
BROTKORB, HUMMUS, LINSENKÖFTE, FETA DODONIS, OLIVEN, GRIECHISCHER NATURJOGHURT MIT HONIG, GURKEN, TOMATEN & FRÜCHTE		
BRUNCHTELLER DES AMIS	20.50	
CROISSANT, BROTKORB, BIO-BUTTER & CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUGEMENT, STERNENBERGER BERGKÄSE, SPIEGELEI BIO MIT GEBRATENEM SPECK, FRÜCHTEJOGHURT & SAISONALE FRÜCHTE		
BRUNCHTELLER DES AMIS	22.50	
MIT RÜHREI BIO AUS 2 EIERN & GEBRATENEM SPECK		
SAISONALER BRUNCHTELLER	18.50 - 20.50	
WECHSELNDES ANGEBOT NACH JAHRESZEIT, SIEHE TAFEL		
LACHSTELLER GARNIERT	17.50	
IRISCHER PREMIUM RAUHLACHS (100 G), IN DER SCHWEIZ VERARBEITET UND GERÄUCHERT VOM FAMILIENBETRIEB SALMO FUMICA SERVIERT MIT RICOTTAMEERRETTICH, TOAST, BIO-BUTTER & SALATBOUQUET		
PETIT DÉJEUNER SALÉ	10.50	
BROTKORB, CROISSANT, BIO-BUTTER & CONFITURE, FRISCHKÄSE, TOMME ROUGEMENT & STERNENBERGER BERGKÄSE		
PETIT DÉJEUNER	10.50	
BROTKORB, CROISSANT, BIO-BUTTER & CONFITURE, SAISONALE FRÜCHTE		
BUTTERCROISSANT	1.80	
CROISSANT AU CHOCOLAT	2.80	
BIRCHERMÜESLI	8.50	
BIRCHERMÜESLI KLEIN	4.50	
GRIECHISCHER NATURJOGHURT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN & HONIG	8.50	
AUF WUNSCH MIT HAUSGEMACHTEM GRANOLA MIT DINKEL & CHIASAMEN		+2.-
FRÜCHTETELLER	12.—	
2 SPIEGELEIER BIO	7.50	
AUF WUNSCH MIT GEBRATENEM SPECK		+2.-
RÜHREI BIO, 3 EIERN	9.50	
AUF WUNSCH MIT GEBRATENEM SPECK		+2.-
AVOCADO-FÄCHER MIT SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM & SALATBOUQUET	10.50	
WARMES ZMORGE-SANDWICH	12.50	
FOCACCIA VOM HAUSBÄCKER, GEFÜLLT MIT BIO-RÜHREI, BERGKÄSE & RUCOLA AUF WUNSCH MIT SPECK		+2.-
SALATSCHALE MIT KERNEN & HAUSDRESSING	15.50	
BÜFFELMOZZARELLA MIT OLIVENÖL EXTRA VERGINE & FLEUR DE SEL	6.—	

CRÊPE

APFELMUS & ZIMT	5.50
NUTELLA & BANANE	6.—
SAISONALER FRÜCHTEKOMPOTT	6.—
TOMATENSUGO & PARMESAN	6.50
TOMATENSUGO, PARMESAN & RUCOLA	7.—
RAUHLACHS, RICOTTA & MEERRETTICH	7.50
CHÈVRE & HONIG	7.50

SÜSSES

DIVERSE HAUSGEMACHTE KUCHEN UND DESSERTS IN UNSERER VITRINE

PETIT SUCRE KLEINES, HAUSGEMACHTES DESSERT	4.50 - 6.50
SCHOGGIKUCHEN	6.50
STREUSELKUCHEN	6.—
MUFFIN	5.50
FRÜCHTE-QUARK-KUCHEN	7.50
+ SCHLAGRAHM	1.—
+ KUGEL VANILLEGLACÉ VON SORBETTO	3.—
AFFOGATO ESPRESSO MIT KLEINER KUGEL VANILLEGLACÉ VON SORBETTO	6.50
AFFOGATO MIT AMARETTO 2 CL, 28%	9.50
FONDANT CHOCOLAT SCHOKOCHÜEHLI MIT FLÜSSIGEM KERN, SAUERRAHMGLACÉ VON SORBETTO & FRÜCHTEN	12.50
GANZE KUCHEN UND GEBÄCK GERNE AUF VORBESTELLUNG	PREIS AUF ANFRAGE

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE & OPALINE SÄFTE

ORANGENSAFT	6.—
APFEL-ORANGEN-INGWER-SAFT	6.—
APFEL-KAROTTE	5.50
TOMATENSAFT MIT SELLERIESALZ	6.50
APRIKOSE	6.50
HIMBEER-APFEL	7.50

UNSERE LIEBLINGSGETRÄNKE HAUSGEMACHT

CHAI / CHAI FROID	6.50
FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG	5.50
HEISSE LIMONADE MIT FRISCHEM ZITRONENSAFT & HONIG	5.50

WIR VERWENDEN: BIO EIER/CH, BIO MILCH/CH, FLEISCH AUS ARTGERECHTER HALTUNG/CH, SCHOTTISCHEN RAUHLACHS UND BÜFFELMOZZARELLA AUS APULIEN/I, ARTIGIANA CASEIFICIO 125G, DNV GL GEPRÜFT. UNSERE SPEISEN WERDEN TÄGLICH FRISCH IN UNSERER KÜCHE ZUBEREITET. PREISE INKL. 8% MWST.

