

BRUNCH

Petit déjeuner^v

26

*Ein Orangen- oder Saisonsaft, ein warmes Getränk nach Wahl,
Brotkorb – süß oder salzig,
Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig*

*One orange or seasonal fruit juice, one hot beverage of your choice,
Bread basket – sweet or savory
Butter, home-made jam, honey*

EGGS

Rührei nature^v / Scrambled eggs^v

9

mit Schinken oder Speck

13

mit Rauchlachs und Meerrettichmousse / with smoked salmon and horseradish mousse

15

mit Datteltomaten und Mozzarella^v / with date tomatoes and mozzarella^v

15

Weichgekochtes 5-Minuten-Ei

4.5

Soft boiled 5-minute egg

Spiegeleier^v / Fried eggs^v

2 Stück / pieces

9

mit Schinken oder Speck / with bacon or ham

13

Omelette nature^v

10

mit Schinken und Kräutern / with ham and herbs

1

v vegetarisch / vegetarian

v+ vegan

CLASSICS

Eggs Benedict «terrasse»	24
<i>Zwei pochierte Eier auf Toast, gekochter Schinken, Sauce Hollandaise</i>	
<i>Two poached eggs on toast, ham, Hollandaise sauce</i>	
<i>mit Trüffel / with truffle</i>	+6
Healthy Benedict [∨]	22
<i>Vollkornbrot, pikante Avocadocrème, geschmorte Datteltomaten, zwei pochierte Eier</i>	
<i>Whole wheat bread, spicy avocado cream, roasted date tomatoes, two poached eggs</i>	
Hangover Bagel «terrasse»	26
<i>Sesambagel, Kräuterfrischkäse, Schinken, Speck, Spiegelei, Rucola, Avocado, Käse, Tomaten und eine kleine Bloody Mary</i>	
<i>Sesam bagel, herb cream cheese, ham bacon, fried egg, rocket, avocado, cheese, tomatoes and a small Bloody Mary</i>	
Lachs Brioche	22
<i>Brioche, Rauchlachs, Kräuterfrischkäse, Meerrettich, rote Zwiebeln</i>	
<i>Brioche, smoked salmon, herb cream cheese, horse radish, red onions</i>	
French Toast	13
<i>Mascarpone, gedörrte Früchte, Aprikosensauce</i>	
<i>Mascarpone, dried fruits, apricot-sauce</i>	
Prosciutto San Daniele dalla Berkel	11
<i>San Daniele Rohschinken von unserer Berkel</i>	
<i>San Daniele raw ham from our Berkel</i>	
Bauernschinken / Farmer's ham	9
Gebratener Speck oder Schinken	8
Fried bacon or ham	
Rauchlachs / Smoked salmon	12
<i>Norwegischer Rauchlachs, Meerrettichschaum, Kapern</i>	
<i>Norwegian smoked salmon, horseradish mousse, capers</i>	
Käseteller / Cheese plate [∨]	9
<i>Ausgewählte Rohmilchkäse mit Nüssen</i>	
<i>Selected raw milk cheese with nuts</i>	

MÜESLI & FRUIT

Power-Müesli [∨]	13
<i>Acai- und Goji-Beeren, Chia-Samen</i>	
<i>Acai and goji berries, chia seeds</i>	
Birchermüesli [∨]	9
<i>Haferflocken, Joghurt, Äpfel, Honig, Haselnüsse</i>	
<i>Oat flakes, yoghurt, apples, honey, hazelnuts</i>	
Joghurt nature [∨]	6.5
<i>mit saisonalen Früchten</i> [∨] / <i>with seasonal fruits</i> [∨]	9.5
Frische Ananas ^{∨+} / Fresh pineapple ^{∨+}	9
Saisonaler Fruchteteller ^{∨+} / Seasonal fruit plate ^{∨+}	9

BREAD & SPREAD

Brotkorb süß / Bread basket sweet	7.5
<i>Croissant, Brioche, Pain au chocolat, 2 Stück Hausbrot</i>	
<i>Croissant, brioche, pain au chocolat, 2 pieces home-baked bread</i>	
Brotkorb salzig / Brad basket savory	7.5
<i>Butterzopf, 2 Stück Vollkornbrot, 2 Stück Toast</i>	
<i>Butterzopf, 2 pieces wholemeal bread, 2 pieces toast</i>	
Butter	2
Honig / Honey	2.5
Nutella	3.5
Hausgemachte Konfitüre / Home-made jam	3

Eier aus Freilandhaltung / *Free-range eggs*

v *vegetarisch* / *vegetarian*

v+ *vegan*

DESSERT

Schoggichueche ^v / Chocolate cake ^v	14
Zitronencake ^v / Lemon cake ^v	4.5
Rüeblichueche ^v / Carrot cake ^v	4.5
Mini Mandelmilch-Pancakes ^v <i>mit Ahornsirup / Mini almond milk-pancakes with maple syrup</i>	4 Stück / pieces 8

Gerne dürfen Sie nach unserer Dessertkarte fragen.

COFFEE CLASSICS

Espresso	5	Milchkaffee	5.5
Espresso doppio	6.5	<i>hell oder dunkel / light or dark</i>	
Café crème	5	Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.5	Heisse Schokolade Hot chocolate <i>Caotina</i>	5.5

v vegetarisch / vegetarian

v+ vegan

SPECIALITIES

Chai Latte	6
<i>Chaisirup, Zimt, heisse Milch / Chai syrup, cinnamon, hot milk</i>	
Matcha Latte	6
<i>Matcha Pulver, heisse Milch / Matcha powder, hot milk</i>	
Heidi Latte	6
<i>Milchkaffee, Honig, dazu Crunchy Flocken</i>	
<i>Coffee with milk, honey and crunchy flakes</i>	
Red Cool Sinalc	7.5
<i>Sanbitter, Espresso Shot, Eis, Limettenschale / Sanbitter, espresso shot, ice, lime zest</i>	
Shakerato «Winter Edition»	6
<i>Doppelter Espresso shot, Himalaya Salz, heisse Milch</i>	
<i>Double espresso shot, Himalaya salt, hot milk</i>	
Caffè Bicerin	6.5
<i>Dunkle Schokolade, doppelter Espresso shot, Zimt, heisse Milch</i>	
<i>Dark chocolate, double espresso shot, cinnamon, hot milk</i>	
Caffè Marocchino	6
<i>Dunkle Schokolade, Espresso shot, Mokka pulver, Milchschaum</i>	
<i>Dark chocolate, espresso shot, mocha powder, milk foam</i>	

JUICES – OPALINE

Apfel & Karotte / Apple & carrot	25cl	7.5
Birne & Quitte / Pear & quince	25cl	7.5
Aprikose / Apricot	25cl	7.5
Frischer Orangensaft / Fresh orange juice	20cl	7.5

TEA

Schwarztee Ceylon Tee – <i>English Breakfast</i>	8
Darjeeling Tee – <i>Puttabong Earl Grey Imperial</i>	8
Grüntee – <i>Lung Ching Matinee</i>	6
Früchtetea – <i>Almond Pie Maninal Mango Wildkirsche</i>	7
Kräutertee – <i>Wellness Cup</i>	7
Chinesischer Jasmin Tee – <i>Ting Yuan</i>	8
Kamillentee – <i>Chamomile Meadow</i>	7
Rooibostee – <i>Toffee</i>	8
Pfefferminztee – <i>Bavarian Mint</i>	7

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
For information about allergens please ask our employees.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / All prices in CHF incl. VAT /885/12.19