

My Brunch Now



Für einige unsere Speisen sind vegetarische, gluten freie & halal Varianten verfügbar. Bitte sprechen sie uns bei Bedarf an.

UNSERE KLASSIKER



2 MINI SCHOGGIBROT

3.50



2 MINI SCHOGGIGIPFELI

3.50

UNSERE RÖSTIWAFFELN



SWISS GOURMET BACON

Eine Rösti-Waffel mit Bacon, Frischkäse, Salat und einem pochierten Ei
Halal-Option

17.-



SWISS GOURMET LACHS

Eine Rösti-Waffel mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, Salat und einem pochierten Ei



Vegetarische Option



17.-

UNSERE BAGELS



GOLDEN CITRUS

Vegetarischer Lachs auf Karottenbasis, cremiger Hummus, Rucolasalat, begleitet von zitronigen und pfeffrigen Perlen

16.-

RUBY GARDEN

Rote-Bete-Mousse, Rucolasalat, begleitet von Ziegenkäse, Walnüssen und einer Note Honig



16.-



SIGNATURE SALMON

Geräucherter Lachs, Crème fraîche, begleitet von Avocadoscheiben, Rucolasalat und einem Spiegelei

17.-

CREAMY BACON & EGG

Knuspriger Bacon, Frischkäse, Spinatblätter und Kirschtomaten, bedeckt mit cremigem Rührei



16.-



SMOKY BACON & AVOCADO

Geräucherter Bacon auf einem Bett aus Guacamole, karamellisierten Zwiebeln, Spinatblättern, begleitet von einem Spiegelei

17.-

SIGNATURE BRUNCH



MORNING BLOOM

Geräucherter Lachs, cremiger Hüttenkäse, Röstkartoffeln, Rührei in Blumenform, Guacamole-Tatar, Kirschtomaten und eine Auswahl an frischen Früchten

25.-



MORNING CRUSH

Halber Bagel, gefüllt mit Champignons in brauner Sauce und einem pochierten Ei, Bacon, Hüttenkäse, Guacamole-Tatar, frische Gurken und frische Früchte

25.-



GENUSSMENSCHEN DELIKATESSEN

Unsere Platte, Auswahl an Wurstwaren, Käsevariation, Kirschtomaten, frische Früchte und Nussbrot

22.-

2 Pers.

33.-

3 Pers.

HEALTHY & PROTEIN

Bagel halb mit Guacamole (Cherrytomaten, Zwiebeln, Feta), halb mit Frischkäse, Honig-Pouletaufschnitt & Rührei. Vollkornbrötchen mit Aufschnitt & Hüttenkäse.

Dessert: Reiswaffel mit Joghurt, Erdnussbutter, Erdbeeren, dunkler Schokolade & Granatapfel + Chia-Joghurt mit Granola & Früchten.

35.-



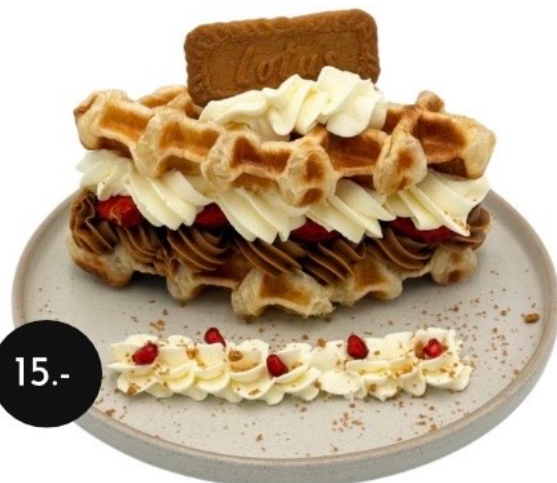
UNSERE SÜSSIGKEITEN



15.-

THE FRENCH TOAST

Goldbrauner French Toast, belegt mit karamellisierten Äpfeln und Pekannüssen, begleitet von einer Kugel Vanilleeis



15.-

BISCOFF CROISSANT WAFFLE

Waffel Croissant mit feiner Biscoff-Crème, luftig geschlagener Sahne & frischen Erdbeeren



13.-

SWEET WAFFLE

Goldene Waffel, belegt mit frischen Früchten, mit Honig überzogen und mit Kokosraspeln bestreut



13.-

MINI PANCAKES

Lockere Mini-Pancakes, belegt mit frischen Früchten und Ovomaltine-Creme, bestreut mit Kokosraspeln

BRAZILIAN TOUCH

Açaí-Bowl mit Kondensmilch und Kokosmilch, roten Früchten, garniert mit Erdbeeren, Banane, Granatapfel, knusprigem Granola, einer Note Nutella und Kokosraspeln

13.-



- GETRÄNKE -

FRUCHTSÄFTE

Hausgemachter Apfelsaft	30cl / 4.50
Ananas, Michel	30cl / 4.00
Orange, Michel	30cl / 4.00
Tomate, Granini	30cl / 5.00

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	4.00
Espresso Macchiato	4.00
Kaffee	4.00
Latte Macchiato	4.80
Cappuccino	4.80
Milchkaffee	4.80
Double Espresso	7.00
Matcha Latte	6.50
Dirty Matcha	8.50
Chai Latte	5.50
Tumeric Latte	5.50
Pistacchio Macchiato	6.50
Tee	4.50

ICED

Sweet Dirty Matcha	9.50
Strawberry Matcha Latte	7.50
Cinnamon Matcha Latte	7.50
Vanilla Matcha Latte	7.50
Pure Matcha Latte	7.00
Tumeric Sweet	6.00
Chai	6.00
Kaffee Shakerato	6.00
Iced Coffee	6.50

COCKTAILS

Bloody Mary	15.00
Vodka, Tomatensaft, Gewürze	
Garibaldi	12.00
Campari, Orangensaft	
Espresso Martini	15.00
Vodka, Kahlua, Kaffee	
Bellini	12.00
Pfirsichpüree, Prosecco	

WEIN

Prosecco	10cl / 7.00
Weisser Gewürztraminer Hämmerli, Ins	10cl / 7.00
Rot La Passion Hämmerli, Ins	10cl / 11.00

Rosé Oeil-de-Perdrix St. Sébaste	10cl / 6.00
	10cl / 7.00
Schillerwein, Schott	10cl / 12.00

*Weitere Auswahl in der vollständigen weinkarte

SOFTDRINKS

Hausgemachter Eistee	30cl / 4.50 - 50cl / 7.00
Wasser still	50cl / 2.00 - 1l / 4.00
Wasser mit Kohlensäure	50cl / 4.00 - 1l / 7.00
Gazosa Zitrone	35cl / 5.00
Gazosa Mandarine	35cl / 5.00
Vivi Kola	33cl / 4.50
Vivi Kola Zero	33cl / 4.50
Apfelschorle Vivi	33cl / 5.00

Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Herkunft der Backwaren: Frankreich
Herkunft der Fleischprodukte: