

FRÜHSTÜCK

BRUNCH À LA CARTE

8:00–13:00



EXTRAS

- ☞ Gipfeli | Brötchen 1.70
- ☞ Konfitüre | Honig | Nutella 1.50
- ☞ gekochtes Ei | Spiegelei 2.50
- ☞ Rührei Nature 4.00
- ☞ Rührei mit Speck 6.00
- ☞ Käseplättli 12.00
3 Käsesorten
- ☞ Fleischplättli 12.00
3 versch. Fleischsorten
- ☞ Lachs 4.00
- ☞ Früchte kleine Schüssel 5.00
- ☞ Glutenfreies Brot auf Vorbestellung 2.00



Vegetarisch, vegan, glutenfrei? Fragen Sie uns.

Bei jedem Frühstück mit* ist ein warmes Getränk inbegriffen:
Kaffee | Milchkaffee | Cappuccino | Latte Macchiato |
Schokolade/Ovo | Tee

STARTER* | 14.00

2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig aus der Region

FITNESS* | 20.00

1 Vollkornbrötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig aus der Region, Smoothie Bowl (Joghurt mit gefrorenen Beeren, Granola, Chiasamen, Kokosflocken und Früchten)

BISTRO 11* | 24.00

2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig aus der Region, 2 versch. Fleischsorten, 2 Käsesorten, eine Portion Rührei mit Speck

DELUXE* (2 Pers.) | 31.00 pro Pers.

5 dl Orangensaft, gemischter Brotkorb, zwei Gipfeli, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig aus der Region, Nutella, 2 versch. Fleischsorten, 3 Käsesorten, Lachs, zwei 4 Min. Eier, Früchte, Joghurt mit Müesli, süsser Patisserieabschluss (1 Glas Moscato d'Asti oder Prosecco +3.00)

SMOOTHIE BOWL | 13.00

Joghurt mit gefrorenen Beeren, Granola, Chiasamen, Kokosflocken und Früchten

AVOCADO BAGEL | 10.00

Bagel mit Avocado, Frischkäse, Rucola (mit Lachs +2.00)

BREAKFAST BAGEL | 12.00

Butter, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Rucola (mit Speck +2.00)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 1 Gipfeli | Brötchen, Butter, Nutella, Früchte | 9.00
- 1 Gipfeli | Brötchen, Butter, Marmelade | 8.00



Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MWST.

GETRÄNKE

OHNE ALKOHOL



WARME GETRÄNKE

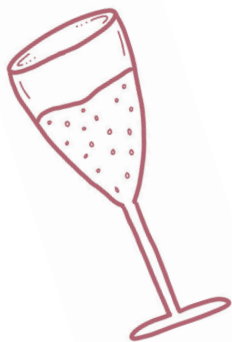
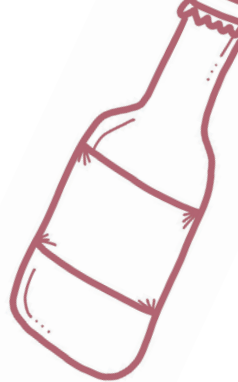
Kaffee Espresso	4.20
Milchkaffee	4.60
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.40
Schokolade Ovo <i>warm</i> <i>kalt</i>	4.00
Länggass-Tee im Kännchen	4.90
Grün Schwarz Ginger-Lemon Berner Rosen Minze Verveine	
Zusatz Teebeutel	+ 0.50
pflanzliche Milch (Hafer Soja)	+ 0.50

KALTE GETRÄNKE

	2dl	3dl	5dl
Mineralwasser	3.40	3.80	4.80
Orangensaft	3.40	3.80	4.80
Apfelsaft Prämium <i>aus Düdingen</i>	3.60	4.60	6.50
Holunderblütensirup <i>hausgemacht</i>	3.00	3.50	4.50
Coca-Cola 33cl			4.70
Coca-Cola Zero 33cl			4.70
Sinalco 33cl			4.70
Grapefruit 33cl			4.70
Rivella rot 33cl			4.70
Tonic Water 20cl			4.90
San Pellegrino Bitter 10cl			4.70
Gazosa <i>Heidelbeer</i> <i>Mandarinen</i> <i>Bergamotte</i> 35cl			5.20

GETRÄNKE

BIER | APERITIF | DRINKS



SCHNAPS

Grappa Paesanella Di Brunello 41.0%	8.00
Grappa Paesanella Amarone Barrique 41.0%	8.00
Apricot La Valadière 37.5%	8.00
Vieille Prune Morin 41.0%	8.00



BIER

Appenzeller Alkoholfrei 33 cl	4.20
Cardinal Blonde 33 cl	4.50
Appenzeller Panaché 33 cl	4.50

APERITIF ohne Alkohol

Amicero Ingwer-Orangen	8.00
Manzoni Johannisbeeren-Granatapfel	8.00

APERITIF mit Alkohol

Moscato d'Asti 1 dl Flasche 7 dl	6.00 40.00
Prosecco 1 dl Flasche 7 dl	6.00 40.00
Gespritzter Weisswein süss sauer	6.00
Martini weiss	6.00
Cynar Orangensaft	7.00
Campari Orangensaft Mineral	8.00
Aperol Spritz	10.00
Hugo	10.00
Lillet Berry	12.00
Suze	7.00
Gin Bombay Sapphire	8.00
Whisky Ballantines	8.00
Whisky Cragganmore Classic Malt	12.00

+2.00 für Zusatz



MITTAG

BISTRO-BOWLS

11:30–13:30



Die Bowl (Schüssel) setzt sich wie folgt zusammen:

- ☞ 1 Grundlage
- ☞ 1 Beilage
- ☞ 3 Sorten Gemüse
- ☞ 1 Crunch
- ☞ Dressing

Jede weitere Zutat (Gemüse | Crunch) +1.50, Beilage +3.00

KLEINE BOWL | 17.50

GROSSE BOWL | 19.50

GRUNDLAGE

Saisonaler Salat | Reis | Pasta | Couscous

BEILAGE

Rindsbällchen | Poulet | Tofu

GEMÜSE

Karotten | Zucchini | Randen | Gurken | Tomaten |
Peperoni | Zwiebeln | Mais | Mango | Oliven

CRUNCH

Croutons | Nüsse | Speck | Sesam | geröstete Zwiebeln |
Granatapfel

DRESSING

Hausdressing | French | Erdnuss | Soja | Sweet-Chili



TAPAS-DAY

IMMER FREITAGS

17:30–20:30

Geniessen Sie die kleinen Appetithäppchen als individuelle Tapasvariationen aus Spanien in einem Mix mit regionalen und saisonalen Produkten.

TAPAS-PLATTE ab 2. Pers. | **25.00** pro Pers.

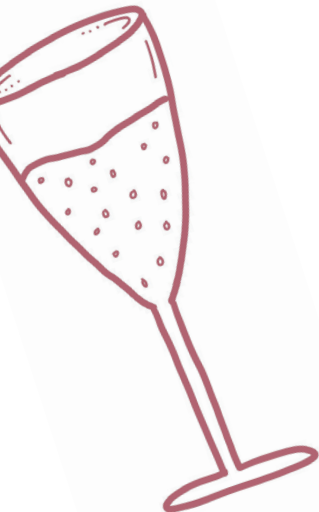
Fisch
Fleisch
Mix
Vegetarisch

«FRIDAY IS
TAPAS-DAY»



WEINKARTE

WEISS | ROSÉ | ROT



OFFEN

WEISS

Yvorne AVY
Johannisberg AOC

1 dl 5 dl

5.00 25.00
5.00 25.00

ROSÉ

Oeil de Perdrix les Chaumes

4.70 23.00

ROT

Salvagnin Vaudois, 2 dl
Navarra España

9.50
5.00 25.00

FLASCHE

75 cl

WEISS

Féchy Château Malessert 1^{er} Grand Cru
Einer der besten Chasselas aus La Côte,
elegant und fruchtig

42.00

Doral La Côte AOC

Herrlich spritziger Wein mit einem erfrischenden
leichten Zitrusgeschmack

38.00

ROT

Escargot Rouge Selection AOC

Der neue Waadtländer Wein. Assemblage mit
Gamaret/Garanoir und Pinot Noir, samtig, fruchtig und fein

39.00

Rioja Marques de Vitoria Crianza

Ein typischer Rioja aus 100% Tempranillo-Trauben, elegant und harmonisch

40.00

Valtravieso Crianza Ribera del Duero

Herrlicher Spanier aus den Traubensorten Tempranillo,
Cabernet Sauvignon und Merlot

45.00

Ripasso Valpolicella Bertani

Typischer fruchtiger Ripasso aus den Traubensorten Corvina,
Rondinella und Molinara, lieblich und fein

43.00