



WEEKEND BRUNCH

Sweet

Toasted Zopf, house jams and nut cream cheese 12.

Bircher muesli, swiss berries, dry apricots and almonds 12.

Giant Pancake with hazelnuts, chocolate or caramel sauce 16.

Extra Berries and whipped cream on the pancakes 3.

Pastry of the day ♥ 6.

Savory

Mushroom BBQ sandwich, caramelized onion and ranch Sauce 17.

Nut cream cheese and smoked carrots on a sesame bagel 15.

Black bean falafel, Spicy aioli, cabbage salad on a Wrap 15.

Warm Focaccia, hummus, peppers and garlic butter 15.

House pickles 6.

Beverages

Fresh Orange juice 7.

Café de Olla 6.

*Menu is subject to change due to seasonality of ingredients locally sourced.

Please let us know if you have any allergies or food restrictions

All prices include 7.7% taxes in CHF



WUCHENÄND BRUNCH

Süss

Getoasteter Zopf, hausgemachte Konfi und Nuss Käse 12.

Birchermüesli, Schweizer Beeren Dörraprikosen, Mandeln 12.

Riesen-Pfannkuchen mit Haselnuss, Schokoladen oder Karamell Sauce 16.

Extra topping Beeren und geschlagene creme 3.

Gebäck des Tages ♥ 6.

Salzig

Pilz BBQ Sandwich, karamellisierte Zwiebeln und Ranch Sauce 17.

Nuss Käse und geräucherte Karotten auf Sesam Bagel 15.

Schwarze Bohnen Falafel, Kohlsalat und Spicy Aioli Wrap 15.

Warme Focaccia, Hummus und Knoblauchbutter 15.

Eingemachtes Gemüse 6.

Getränke

Frisch gepresster Orangensaft 7.

Café de Olla 6.

*Das Menü kann sich aufgrund der Saisonalität der Zutaten ändern. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. in CHF