



WEEKEND BRUNCH

Savory

- Mushroom BBQ sandwich, caramelized onion and ranch Sauce 17.
- Nut cream cheese and smoked carrots on a sesame bagel 15.
- Focaccia toast, hummus spread and preserved tomatoes 16.
- Crunchy salad, almonds, mandarin and elderflower dressing 14.
- Corn custard omelette with chive spread 12.

Sweet

- Giant pancake chocolate, hazelnuts or caramel sauce 16.
- French toast casserole with white chocolate glaze and walnuts 8.
- Toasted Brioche with seasonal jams and whipped Butter 12.
- Panettone al Cioccolato ♥ 6.

Extra toppings: almond butter, whipped cream or apple sauce 3.

Brunch special Beverages

- Fresh orange juice 7.
- Chai Latte 7.
- "Suizo" 7.
- Café de Olla 6.
- Mimosa 14.

*Please let us know if you have any allergies or food restrictions. All prices include 7.7% taxes in CHF



WOCHENEND BRUNCH

Salzig

- Pilz BBQ Sandwich, karamellierte Zwiebeln und Ranch Sauce 17.
Nuss Käse und geräucherte Karotten auf Sesam Bagel 15.
Focaccia Toast, Hummus Aufstrich und eingelegte Tomaten 16.
Knusprige Salatherzen, Mandarine, Mandeln und Holunder Dressing 14.
Maiscreme Omelette mit Schnittlauch Aufstrich 12.

Süss

- Riesen-Pfannkuchen mit Schokoladen, Haselnuss oder Karamell Sauce 16.
French Toast Casserole mit weisser Schokoladenglasur und Walnuss 8.
Getoastetes Brioche mit saisonaler Konfi und geschlagener Butter 12.
Panettone al Cioccolato ♥ 6.

Extra Toppings: Mandelbutter, geschlagene Rahm oder Apfel Sauce 3.

Brunch Getränke

- Fresh orange juice 7. Café de Olla 6. Chai Latte 7.
Mimosa 14. "Suizo" 7.

* Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben
Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. in CHF