

# Frühstück

S A M S T A G & S O N N T A G  
10.00 U H R B I S 13.30 U H R

## LA GRANDE BOUFFE (Ab 4 Personen)

Unkompliziertes Frühstückchen unter Freunden und Freundinnen. Wir servieren mindestens 5 verschiedene kalte, lauwarne und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten. Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches.

CHF 36 pro Person

## B A S I S Z ' M O R G E

<b>Basis</b>   Gipfeli, 1 Stk. Baumnussbrot & Züpfle, Confi, Butter	CHF 9
<b>Basis-Vegan</b>   1 Stk. Baumnussbrot & Hausbrot, Confi, Margarine	CHF 7
<b>Basis-Combo</b>   mit Saft von Opaline 25cl (Aprikose, Birne-Verveine)	+CHF 5.50
<b>Brotkorb</b>   1 Stk. Baumnussbrot, Züpfle & Hausbrot	CHF 6

## Z U M T E I L E N & A L L E I N E G E N I E S S E N

Wir empfehlen pro Person den Basis Z'morge und 1-2 Speisen dazu

<b>Oevos rancheros</b>   Bohnenmus, Spiegelei, Tomatensauce, Mais, Tortilla   mit pikanter Wurst	CHF 16   21
<b>Käse</b>   Mariniert Hirtenkäse, Gruyere, Bergkönigin, Gerzensee Brie	CHF 13
<b>Tapenade</b>   Hummus, Kürbis-weiße Bohnen-Salbei, Ajvar (vegan)	CHF 9
<b>Granola</b>   Joghurt, Früchte, Kompott, Nussgranola (vegan möglich)	CHF 7   10
<b>Fotzu Schnitte</b>   Ei, Brot, Saisonales Kompott, Vanille, Zimtzucker, Rahm	CHF 10
<b>Menemen</b>   Rührei, Tomatensauce, Petersilie, Hirtenkäse	CHF 10
<b>Orient</b>   Kräuterfalafel, Tahinjoghurt, fermentierter Kabissalat, Ajvar, Pitabrot (vegan)	CHF 17
<b>Pancakes</b>   Pancakes, Ahornsirup, saisonales Früchtekompott (vegan & glutenfrei)	CHF 13
<b>Pancakes plus</b>   Pancakes, Ahornsirup, Speck, Spiegelei (glutenfrei)	CHF 17
<b>Sabich</b>   Kürbis, Zugh, Ei, Hummus, Tahinjoghurt, Tomaten-Gurken-Relish, Pitabrot	CHF 17
<b>Shakshuka</b>   1 Ei, Tomatensauce, Spinat, Kichererbsen, Hausbrot	CHF 16
<b>Salat Plus</b>   Blattsalat, Hausdressing, Gemüsestreifen, Geisskäsecrostini	CHF 19
<b>Suppe</b>   Tagesangebot	CHF 9.50

## SÄFTE VON OPALINE

<b>Birnensaft mit Verveine</b> 25 cl	CHF 6.80
<b>Aprikosensaft</b> 25 cl	CHF 6.80