

Frühstück

SAMSTAG & SONNTAG

BIS 15.00 UHR

LA GRANDE BOUFFE

(ab 4 Personen)

Unkompliziertes Frühstück unter Freund*innen. Wir servieren mindestens 5 verschiedene kalte, lauwarmer und warme Speisen in Schüsseln und auf Platten. Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches.

CHF 32 pro Person (exkl. Getränke)

BASIS Z'MORGE

Basis Gipfeli, 1 Stk. Baumnussbrot & Zöpfe, Confi, Butter	CHF 9
Basis-Vegan 1 Stk. Baumnussbrot & Hausbrot, Confi, Margarine	CHF 7
Brotkorb 1 Stk. Baumnussbrot, Zöpfe & Hausbrot	CHF 5

ZUM TEILEN UND FÜR DAZU

Wir empfehlen pro Person den Basiszorg und 1-2 Speisen dazu

Käse Coeur du roi, Mont Vully, Vacherin, Brie	CHF 12
Gemischt Hamme, Rohesswurst, Mont Vully, Brie	CHF 13
Granola Hausgemachtes Knuspermuesli, Joghurt, Früchte, Kompott (vegan möglich)	CHF 4 8
Klassiker 2 Rühreier, Speck, Schnittlauch	CHF 9
Waffel Haferwaffel, Rhabarber-Beerenkompott, Ahornsirup (vegan)	CHF 12
Orient Falafel, Rotes Bohnenmus, Tahinijoghurt, fermentierter Weisskabis & Rüepli, Pita (vegan)	CHF 15
Moudi Spiegelei, Schweinscipollata, Speck, Röstkartoffeln, weisse Bohnen, Tomatensauce	CHF 19
Shakshuka 1 Ei, Tomatensauce, Spinat, Feta, Pilze, Hausbrot	CHF 15
Salat Plus Hausmischung, Geisskäse, Honig, Crostini	CHF 17
Suppe Tagesangebot	CHF 9
Mimosa Schaumwein, Orangensaft	CHF 9.50

KUCHEN & SÜSSES

Im Glas Zitronenquarkcrème, Rhabarber-Beerenkompott, Amaretti	CHF 9
Schokolade Pralinékuchen, Rhabarber-Beerenkompott, Rahm	CHF 8

Au Nord

Wir servieren Schweizer Fleisch. Die Preise sind in Schweizer Franken inkl. MwSt.
Die Gipfeli liefert uns Backbord. Der Käse kommt von der Chähütte und das Fleisch von der Metzgerei Simperl. Berner Freilandeier aus Gasel.