

# Frühstück

SAMSTAG & SONNTAG  
10.00 UHR BIS 13.30 UHR

## LA GRANDE BOUFFE

Unkompliziertes Frühstück unter Freunden und Freundinnen.  
Wir servieren mindestens 5 Speisen in Schüsseln und auf Platten.  
Wir stellen sie jeweils zur Selbstbedienung in die Mitte des Tisches.

AB 4 PERSONEN  
CHF 38 pro Person

## NEUER NORDEN

<b>Beet (vegan) I</b> Brot, Humus, grilliertes Gemüse, Spinat, rote Zwiebeln	CHF	20
<b>Feld I</b> Brot, gebackener Ziegenkäse, grilliertes Gemüse, Onsen-Ei, Sauce Hollandaise, Spinat, rote Zwiebeln	CHF	22
<b>Teich I</b> Brot, geräucherte Lachsforelle, Zitrone-Frischkäsecrème, frittierte Kapern, Onsen-Ei, Sauce Hollandaise, Spinat, rote Zwiebeln, Dill	CHF	27
<b>Wiese I</b> Brot, Schweinsschulter-Braten, Zitrone-Frischkäsecrème, Onsen-Ei, Sauce Hollandaise, Spinat	CHF	23

# Frühstück

SAMSTAG & SONNTAG  
10.00 UHR BIS 13.30 UHR

## BASIS ZMORGE

<b>Basis I</b> Gipfeli, Baumnussbrot, Züpfе, Confi, Butter	CHF	9
<b>Basis vegan I</b> Baumnussbrot, Hausbrot, Confi, Margarine	CHF	7
<b>Basis-Combo I</b> mit Saft von Opaline 25cl (Aprikose, Birne-Verveine)	CHF	+ 5.5
<b>Brotkorb  </b> Baumnussbrot, Züpfе, Hausbrot	CHF	6

## ZUM TEILEN & ALLEINE GENIESSEN

<b>Käse I</b> Greyerzer, Bergkönigin, Gerzensee Brie	CHF	13
<b>Vom Bauer I</b> Trockenwurst, Schweinsschulter-Braten, Zitronen-Frischkäsedip	CHF	16
<b>Granola I</b> Joghurt, Früchte, Kompott, Nussgranola (vegan möglich)	CHF	14/11
<b>Sataraš I</b> Tomatensauce mit gebratenem Gemüse, Kichererbsen, Spinat, Feta	CHF	12
<b>Humus  </b> Kichererbsencrème, geröstete Kichererbsen (vegan)	CHF	10.5
<b>Ei I</b> Spiegelei mit Speck	CHF	10
<b>Waffel I</b> Hausgemachte Blaubeerwaffel, Früchtekompott, Rahm	CHF	14
<b>Fotzuscnitte I</b> Brot, Ei, saisonales Kompott, Vanille, Zimtzucker, Rahm	CHF	12

## SÄFTE VON OPALINE

<b>Birnensaft mit Verveine</b> 25 cl	CHF	6.8
<b>Aprikosensaft</b> 25 cl	CHF	6.8

## ZUM ANSTOSSEN

<b>Mimosa  </b> Schaumwein, Orangensaft	CHF	11
---	-----	----