

All day Breakfast

FRÜHSTÜCKSETAGERE KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Frisch gebackene Brötchen und Brotauswahl, Gipfeli, Honig, hausgemachte Konfitüre, Butter, Fleisch- und Käsespezialitäten, hausgemachtes Birchermüesli, Mini-Quiche, kalt geräucherter Lachs «Label Rouge» aus Norwegen

28

inkl. Heissgetränk & Fruchtsaft nach Wahl

CONTINENTAL BREAKFAST

Freshly baked rolls and bread selection, croissants, honey, homemade jam, butter, meat and cheese specialties, homemade Bircher muesli, mini quiche, cold smoked salmon «Label Rouge» from Norway

28

incl. hot drink & fruit juice of your choice

À-LA-CARTE

Daniels Hausbrot Tomate, Hafer, Quark, Bio-Spiegelei, Sanddorn Tomato, oats, curd cheese, organic fried egg, sea buckthorn	16
Käseplättli Verschiedene Käsesorten aus der Region, Brotkorb, Butter Cheese plate Cheeses selection from the region, bread basket, butter incl.	14
Fleischplättli Bio-Fleisch-Spezialitäten aus der Region, Brotkorb, Butter Meat plate Organic meat specialties from the region, bread basket, butter incl.	14
Lachs-Brioche Kaltgeräucherter Lachs «Label Rouge», gebeizter Lachs mit Dill, Clotted Cream, Meerrettich Salmon Brioche Cold smoked salmon «Label Rouge», gravad salmon with dill, clotted cream, horseradish	17
Quiche of the day Quiche of the day	15
Kartoffel-Waffel Lachs, Spinat, Bio-Ei Pimentos, Manchego-Käse, Mojo Verde Raclette Käse, hausgemachtes Essiggemüse Potato waffles Salmon, spinach, organic egg Pimentos, manchego cheese, mojo verde Raclette cheese, homemade pickles	17

SÜSS · SWEET

Birchermüesli Haferflocken, Maulbeeren, Karotte, Apfel, Limette, Zimt, Ingwer Bircher muesli Oatmeal, mulberry, carrot, apple, lime, cinnamon, ginger	12
mit geschlagenem Rahm addition whipped cream	2
Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad	14
French Toasts Himbeere, Zimt, Pistazie Salzkaramell, Haselnuss, Kakao Schokolade, Chili French toasts Raspberry, cinnamon, pistachio Salted caramel, hazelnut, cocoa Chocolate, chili	15
Overnight Oats Apfel, Pistazie, Leinsamen Rhabarber, Honig, Vanille Bananen, Erdnuss, Schokolade Overnight Oats Apple, pistachio, flaxseed Rhubarb, honey, vanilla Banana, peanut, chocolate	12
Smoothie Kiwi & Banane Ananas & Kokosnuss Karotte, Mango, Apfel, Pastinake, Limette & Wassermelone Smoothie Kiwi & Banana Pineapple & coconut Carrot, mango, apple, parsnip, lime & watermelon	11

EIERSPEISEN · EGGS

Egg Ambassador Kartoffelwaffel, Onsen Bio-Ei, Speck, Spinat, Sauce Hollandaise Egg Ambassador Potato waffle, onsen organic egg, bacon, spinach, hollandaise sauce	19
Omelette Omelettes	9
Eiweiss-Omelette Egg white omelet	9
Spiegeleier 2 Stück Fried eggs 2 pieces	9
Rührei Scrambled eggs	9
Mit Auswahl von: Petersilie, Peperoni, Schinken, Speck, Käse, Pilze, Lachs With choice of: Parsley, pepperoni, ham, bacon, cheese, mushrooms, salmon	
1 gekochtes Bio-Ei 1 Boiled organic egg	4
1 pochirtes Bio-Ei 1 Poached organic egg	4.50
Extras Hausgemachte Konfitüre, Schokoladenaufstrich, Honig, Quark, Butter, veganer Auberginenaufstrich Extras Homemade jam, chocolate spread, honey, curd cheese, butter, vegan eggplant spread	je 2.50 each 2.50
Portion gebratener Speck Portion of fried bacon	4.50
Portion kaltgeräucherter norwegischer Lachs «Label Rouge» (35 g) Portion cold smoked Norwegian salmon «Label Rouge» (35 g)	6
Gebratene «Zürischnurre» Schweinswürstchen Fried «Zürischnurre» pork sausages	6

GEBÄCK · PASTRY

Brioche pro Stück Brioche per piece	5
Gipfeli pro Stück Croissants per piece	3.5
Brotkorb gemischt Bread basket mixed	6.5
Vollkornbrote gemischt Wholemeal bread mixed	6
Pain au Chocolat pro Stück Pain au Chocolat per piece	5
Brötchen 2 Stück Rolls 2 pieces	6.5
Glutenfreie Brötchen 2 Stück Gluten-free rolls 2 pieces	8

KAFFEE & TEE · COFFEE & TEA

Café Crème Café Crème	5.50
Espresso Espresso	5
Espresso Doppio Double Espresso	7
Espresso Macchiato Espresso Macchiato	5.50
Cappuccino Cappuccino	6.50
Caffè Latte Caffè Latte	5.50
Latte Macchiato Latte Macchiato	6.50
Schokolade warm/kalt Chocolate hot/cold	6.50
Kanne «Länggass» Qualitätstee Pot of «Länggass» quality tea	9

White Needle · Jasmin Pearls · Long Ling · Assam Halmari
Earl Grey · Rooibos Bourbon · Berner Rose · Verveine
Menthe du Marco · Pu Er

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Speisen bieten wir vegetarisch, vegan sowie gluten- und laktosefrei an. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

gluten-free:  lactose-free:  vegetarian:  vegan: 

We offer our dishes vegetarian, vegan as well as gluten- and lactose-free. We will be happy to inform you about the allergenic ingredients in our dishes on request.

All prices in CHF incl. 7.7% VAT