

BRUNCH

10 BIS 16 UHR



THE FUNKY BRUNCH

Joghurt mit Mango V* 9.50

FrISChe FrÜchte . SojaJoghurt . Granola . Kokosraspel
fresh fruits . soya yoghurt . granola . coconut

Porridge V* 14.00

Haferflocken . Hafermilch . Zwetschgenkompott . Zimt . Granola
oat flakes . oat milk . plum compote . cinnamon . granola

Pancakes V*/L 19.00

Erdnussbutter . Banane . Ahornsirup
peanutbutter . banana . maple sirup

Bio Spiegeleier auf Toast V/L 16.00

2 Bio Eier . Ofentomaten . Kazuz . Guacamole . Harissa
two organic fried eggs . tomatoes . kazuz . guacamole . harissa

Acai Bowl V* 19.50

Acai . Banane . Granola . Ananas . Kokosraspel . Erdnussbutter
acai . banana . granola . pineapple . coconut . peanutbutter

Rauchlachs auf Avocado 22.00

Rauchlachs . Avocado . Hüttenkäse . Senf . getoastetes Brot
smoked salmon . avocado . cottage cheese . mustard . toast

Hummus V*/G/L 13.00

Kichererbsen . Olivenöl . Pita.
chickpeas . olive oil . pita bread

Türkische Eier V 17.00

2 pochierte Bio Eier . Labné . Crispy Chili Öl . Hausbrot
two poached organic eggs . labné . crispy chili oil . bread

Shakshuka 24.00

Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot
tomatosauce . feta . organic eggs . coriander . bread

- Melanzane vegana / with eggplant V* 24.00

SALADS

LOGU Salad Bowl V*/L 17.00

Blattsalat . Radiesli . Tomaten . Gurken . Zaatar . Breadchips
leave salad . radish . tomatoes . cucumber . zaatar . breadchips

Chicken Shawarma L 27.00

Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot
leave salad fattoush . swiss chicken . breadchips . flatbread

Planted Chicken Shawarma V*/L 27.00

Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot
leave salad fattoush . planted chicken . breadchips . flatbread

BAGELS & BURGER

Bagel Egg Benedikt 24.50

Pochiertes Bio Ei . Schinken . Spinat . Hollandaise
poached organic egg . ham . spinach . hollandaise

Bagel Royal 25.50

Pochiertes Bio Ei . Rauchlachs . Spinat . Hollandaise
poached organic egg . smoked salmon . spinach . hollandaise

Rührei Bagel V 22.50

Bio Eier . Gruyere . Guacamole
organic scrambled eggs . Gruyere cheese . guacamole

Avocado Bagel V* 19.50

Guacamole . Tomatensalsa . Rucola
guacamole . tomato salsa . arugula

Pita Sabich V 19.00

Aubergine . frittiertes Bio Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita
eggplant . deep fried organic egg . pickles . fries . pita

Cheeseburger 29.00

Brioche . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Fries
brioche . swiss beef . harissamayo . cheddar . tomato . fries

ADD ONS

Portion Lachs 80g 9.50

portion of salmon 80g

Portion Speck 6.50

portion of bacon

Halbe Avocado V* 4.00

half an avocado

Pochiertes Bio Ei V 4.00

poached egg

SWEETS

Churros V*/L 13.00

mit Schokoladensauce / *with chocolate sauce*

Fondant au chocolat 15.00

Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern . Sauerrahmglace
chocolate cake with liquid center and . cream ice cream

New York Cheesecake 9.00

Karamell . Macadamia / *caramell . macadamia*

Schokoladekuchen G 8.50

glutenfrei / *glutenfree chocolate cake*

Vegan Cheesecake V*/L 9.00

auf Soyabasis / *soy-based*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Fleisch: Schweiz, Fisch: Griechenland | alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

V vegetarisch / V* vegan / L laktosefrei / G glutenfrei

DRINKS



BRUNCH COCKTAILS

Mimosa Prosecco . frischer Orangensaft	14.00
Paloma Mezcal . Pink Grapefruit Soda . Limette . Salzrand	17.00
Bloody Mary Tomatensaft . Vodka . Sellerie	16.00
Negroni Beefeater Gin . Campari . Vermouth rosso	17.00
Mara Prosecco . Passionsfruchtsirup . Grapefruit . Minze	14.50
Ida Prosecco . Basilikum . Lime . Ginger Beer	14.50
Aperol Spritz Aperol . Prosecco . Soda	14.50
Sarti Spritz Sarti Rosa . Prosecco . Soda	14.50

MOCKTAILS

Nogroni Non alcoholic Gin . Bitter . Vermouth	14.00
Not a Gin Tonic Non alcoholic Gin and tonic with a twist	14.00
Patong Passionsfrucht . Tonic . Lime . Minze	9.50
Basil Smashless Non alcoholic Gin . Basilikum . Zitrone	14.00

BUBBLES

Lugana brut "Metodo Classico"		
Olivini	1 dl 75 cl	13.00 84.00
Franciacorta brut		
Ca' del Bosco	75 cl	95.00
Prosecco Brut		
L'Anima Vergani	1 dl 75 cl	10.00 64.00
Prosecco Rosé		
L'Anima Vergani	1 dl 75 cl	11.00 67.00

ROSÉ WINE

Rosé Europa Cesanese – Lazio	1 dl 75 cl	8.50 68.00
Rosé Côtes de Provence	75 cl	74.00
Grenache, Syrah, Mourvèdre Angelvin – Provence		

WHITE WINE

Pinot Grigio Grivo		
Volpe Pasini – Friaul	1 dl 75 cl	9.00 59.00
Falanghina		
Porconero – Kampanien	1 dl 75 cl	10.00 64.00
Chardonnay		
Ramon Reula – Spanien	1 dl 75 cl	11.00 69.00
Viognier Clémence AOC		
La Cave de Genève	75 cl	72.00

COFFEE & TEA

Espresso	4.50
Doppio	6.00
Kaffee	5.00
Cappuccino	6.00
Cappuccino freddo	7.80
Coretto Espresso . Grappa	7.80
Ingwer Tee mit Zitrone und Honig	6.50
Nana Tee mit frischer marokkanischer Minze	6.50
Chai Latte mit hausgemachtem Chai Sirup	7.00
Dirty Chai Latte Chai Latte mit Espresso Shot	7.80
Matcha Latte	7.00
Solaris Tee . Früchte . Jasmin . Kamille . Schwarz	5.80
Suchard Express / Ovomaltine	6.00

LEMONADE

Limonana Zitrone- Minzelimonade	3 dl / 6.50	5 dl / 8.50
Passionsfruchtschorle	3 dl / 6.50	5 dl / 8.50
Basilikumlimonade	3 dl / 6.50	5 dl / 8.50
Ingwer- Zitronenlimonade	3 dl / 6.50	5 dl / 8.50
Ali Baba Eistee	3 dl / 6.50	5 dl / 8.50
Club Mate Das Original aus Berlin		7.00
Gazosa Mirtillo / Mandarino		6.00
Pink Grapefruit Soda Three Cents		6.50
Coca-Cola / Zero		5.80
Rivella Rot		5.80
Ginger Ale . Tonic . Lemon . Ginger Beer Thomas Henry		5.80
Chinotto		5.80
Crodino		5.80
Wasser à discrétion* mit / ohne Kohlensäure pro Person		4.00

JUICES

Orangensaft frisch gepresst	2 dl / 7.00	3 dl / 9.00
Grapefruitsaft frisch gepresst	2 dl / 7.00	3 dl / 9.00
Tomatensaft	2 dl / 6.00	
Apfelsaft		3 dll / 6.00
Cranberrysaft		3 dll / 6.00

BEER

ZURIGO non filtrata unfiltriert Bügelflasche	3.3 dl	7.50
Appenzeller quöllfrisch	3 dl 5 dl	5.80 9.00
Tegernseer Hell	3.3 dl	7.50
IPA – Appenzeller Birra Artigianale	3.3 dl	8.50
Weihenstephaner Weizen	5 dl	9.00
Appenzeller alkoholfrei	3.3 dl	7.00