

BRUNCH

10 BIS 16 UHR



THE FUNKY BRUNCH

Joghurt mit Mango V*	9.50
Frische Früchte . Sojajoghurt . Granola . Kokosraspel <i>fresh fruits . soya yoghurt . granola . coconut</i>	
Porridge V*	14.00
Haferflocken . Hafermilch . Zwetschgenkompott . Zimt . Granola <i>oat flakes . oat milk . plum compote . cinnamon . granola</i>	
Pancakes V*/L	19.00
Erdnussbutter . Banane . Ahornsirup <i>peanutbutter . banana . maple sirup</i>	
Bio Spiegeleier auf Toast V/L	16.00
2 Bio Eier . Ofentomaten . Kazuz . Guacamole . Harissa <i>two organic fried eggs . tomatoes . kazuz . guacamole . harissa</i>	
Acai Bowl V*	19.50
Acai . Banane . Granola . Ananas . Kokosraspel . Erdnussbutter <i>acai . banana . granola . pineapple . coconut . peanutbutter</i>	
Rauchlachs auf Avocado	22.00
Rauchlachs . Avocado . Hüttenkäse . Senf . getoastetes Brot <i>smoked salmon . avocado . cottage cheese . mustard . toast</i>	
Hummus V*/G/L	13.00
Kichererbsen . Olivenöl . Pita. <i>chickpeas . olive oil . pita bread</i>	
Türkische Eier V	17.00
2 Pochierte Bio Eier . Labné . Crispy Chili Öl . Hausbrot <i>two poached organic eggs . labné . crispy chili oil . bread</i>	
Shakshuka	24.00
Pikanter Tomatensugo . Feta . Bio Eier . Koriander . Hausbrot <i>tomatosauce . feta . organic eggs . coriander . bread</i>	
- Melanzane vegana / with eggplant V*	24.00
SALADS	
LOGU Salad Bowl V*/L	17.00
Blattsalat . Radiesli . Tomaten . Gurken . Zaatar . Breadchips <i>leave salad . radish . tomatoes . cucumber . zaatar . breadchips</i>	
Chicken Shawarma L	27.00
Fattoush Salat . CH Poulet . Breadchips . Fladenbrot <i>leave salad fattoush . swiss chicken . breadchips . flatbread</i>	
Planted Chicken Shawarma V*/L	27.00
Fattoush Salat . Planted Chicken . Breadchips . Fladenbrot <i>leave salad fattoush . planted chicken . breadchips . flatbread</i>	

BAGELS & BURGER

Bagel Egg Benedikt	24.50
Pochiertes Bio Ei . Schinken . Spinat . Hollandaise <i>poached organic egg . ham . spinach . hollandaise</i>	
Bagel Royal	25.50
Pochiertes Bio Ei . Rauchlachs . Spinat . Hollandaise <i>poached organic egg . smoked salmon . spinach . hollandaise</i>	
Rührei Bagel V	22.50
Bio Eier . Gruyere . Guacamole <i>organic scrambled eggs . Gruyere cheese . guacamole</i>	
Avocado Bagel V*	19.50
Guacamole . Tomatensalsa . Rucola <i>guacamole . tomato salsa . arugula</i>	
Pita Sabich V	19.00
Aubergine . frittiertes Bio Ei . Aubergine . Pickles . Fries . Pita <i>eggplant . deep fried organic egg . pickles . fries . pita</i>	
Cheeseburger	29.00
Brioche . CH Rindfleisch . Harissa Mayo . Cheddar . Tomate . Fries <i>brioche . swiss beef . harissamayo . cheddar . tomato . fries</i>	

ADD ONS

Portion Lachs 80g	9.50
<i>portion of salmon 80g</i>	
Portion Speck	6.50
<i>portion of bacon</i>	
Halbe Avocado V*	4.00
<i>half an avocado</i>	
Pochiertes Bio Ei V	4.00
<i>poached egg</i>	

SWEETS

Churros V*/L	13.00
mit Schokoladensauce / <i>with chocolate sauce</i>	
Fondant au chocolat	15.00
Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern . Sauerrahmglace <i>chocolate cake with liquid center and . cream ice cream</i>	
New York Cheesecake	9.00
Karamell . Macadamia / <i>caramell . macadamia</i>	
Schokoladekuchen G	8.50
glutenfrei / <i>glutenfree chocolate cake</i>	
Vegan Cheesecake V*/L	9.00
auf Soyabasis / <i>soy-based</i>	

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 . Zitronen	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
PET NAT Méthode Ancestrale	
Pietramore	1 dl 75 cl 10.50 68.00

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 Zitronen 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 Zitronen- 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 dl / 6.00
Cranberrysaft		3 dl / 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