

BRUNCH

JUICES

GREEN POWER Orange, Apfel, Avocado, Spinat

2.5DL

10.80

ORANGE frisch gepresst

8.80

BUBBLES

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER, Frankreich

1DL

18.–

CAVA PALAU ROSE / BRUT, Spanien

9.80

MIMOSA Prosecco, frischer Orangensaft

14.–

BREAKFAST

BREAD BASKET Zopf, Brötchen, Sauerteigbrot, Konfi, Honig, Butter.....	16.–
HEALTHY BOWL Griechischer Joghurt, Beeren, Granola	17.80
SWISS MÜESLI Birchermüesli mit Beeren und Früchten.....	12.80
VITAMIN BOWL frische Beeren und Früchten.....	10.80
BUTTER CROISSANT	3.80

PANCAKES

3 STÜCK Nature.....	14.–
ADD ONS	
BEEREN & FRÜCHTE	6.–
BANANE UND SCHOGGI	7.–

EGGS

TRIPPLE EGG 3 Eier als Rühr-, Spiegelei oder Omelette, dazu Hausbrot und Butter	14.80
ADD ONS	
BACON	5.–
TOMATEN	3.–
AVOCADO	3.–
KÄSE	5.–
RAUHLACHS	9.–

BAGELS OR OPEN FACED TORTILLA

Im Bagel von den Bagel Boys oder auf einer Tortilla

SALMON Rauchlachs, Mesclun Salat, Zwiebeln, Zitrone, Sauerrahm-Meerrettichsauce	29.80
FLORENTINE 2 pochierte Eier, frischer Spinat, Sauce Hollandaise	24.80
YELLOW Rührei, Tomaten, Bacon, Cheddar, Roxysauce.....	29.80

HOT SPECIALS

LUMBERJACK	
2 Pancakes, Rührei, Bacon, Hashbrown, Rindswurst, Tomate, Toast und Butter.....	32.80
ENGLISH BREAKFAST	
Rindswurst, Blackpudding, Baked Beans, Bacon, Tomate, Hashbrown, Toast und Butter, Spiegelei....	34.80
SHAKSHUKA	
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Eier	28.80
CALIFORNIA CROISSANT	
Gipfeli gefüllt mit Avocado, Tomaten, Spiegelei, Sauce Hollandaise, Market Salad.....	16.–

SUMMER SALADS

Variation aus knackigen Salaten, Pfefferminze, Wassermelone, Tomaten, Gurken, Radieschen und grünem Spargel

JUST A SALAD	23.80
mit grillierter Poulet Brust	+ 8.–
mit Fischchnusperli und Tartar-Sauce	+ 9.–
mit grilliertem Ziegenkäse, Rosemarin, Honig	+ 7.–
ADD ONS	
POCHIERTES EI	4.–
AVOCADO	3.–
HÜTTENKÄSE	4.–

RAW CUTS

BEEF TATAR	
Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln, Essiggurke, getoastetes Hausbrot und Butter	25.– 36.–
ADD ON WACHTEL EI	4.–

FROM THE GRILL

VEAL FLANKSTEAK 230G	
Grilliertes Schweizer Kalbs Flanksteak	38.–
CHICKEN PAILLARD 160G	
Hauchdünne, grillierte Schweizer Pouletbrust, Rucola und Tomaten	34.–

SIDES

FRIES	7.–
RÖSTI FRIES	11.–
BAKED POTATO WITH SOUR CREAM	6.–
OFENGEMÜSE	8.–
MARKET SALAD	6.–
COLESLAW SALAD	7.–

CLASSICS

CLASSIC CAESAR SALAT	
Lattich, Grana Padano, Croûtons, mit Caesardressing	21.80
MO’S SMASHED BURGER	
Schweizer Black-Angus Beef, Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries	31.80
BLACK ANGUS BACON CHEESE BURGER	
Schweizer Black-Angus Beef mit Cheddar, Bacon, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries	33.80
PANKO CHICKEN BURGER	
Schweizer Pouletbrust im Panko-Mantel, Zwiebel, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries	32.80
VEGI TÄTSCHLI	
Vegetarische Gemüsetätschli auf Tomatensauce im Pfännkli	24.–

SWEETS & ICE CREAM

CHURROS (5 Stk.)	
mit Nuss-Nougatsauce	12.–
NEW YORK CHEESECAKE	
Unser legendäre Cheesecake, mit Schlagrahm.....	12.–
BANANA FOSTERS	
das brennende Dessert aus Louisiana	
mit Vanille Glacé, mit Grand Marnier Cordon Rouge flambiert (ab 18 Jahren).....	21.–
CHOCOLATE FONDANT	
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanille Glacé, Schlagrahm.....	18.–
AFFOGATO AL CAFFÈ	
Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé.....	9.50
GLACÉ & SORBETS	
in Bio Qualität, von der Manufaktur Gelatito Buchberg	
Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Sauerrahm	pro Kugel 5.50
Apfel, Himbeer, Zitrone	pro Kugel 5.50

COFFEE & MILK

CLASSICS	
Kaffee Crème Espresso Ristretto Americano.....	5.20
WITH MILK	
Cappuccino Latte Macchiato Schale	6.20
STRONG	
Doppelter Espresso.....	6.80
SWISS	
Ovomaltine Schokolade	6.–
EXTRAS	
Haferdrink Honig auffüllen Tee Wasser	1.–
DOUBLE	
Extra Espresso Shot	3.–

FRESH INFUSED TEA

PEPPERMINT frische Pfefferminze	6.80
GINGER frischer Ingwer, Honig	7.80

TEE

ENGLISH BREAKFAST EARL GREY VERVEINE ROOIBOS	5.20
SYMPHONIE DE FRUITS BIO KAMILLE ALPENKRÄUTER	
GUNPOWDER GRÜNTEE	

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot gibt dir unser Staff gerne Auskunft.

Herkunft Deklaration: Alles Fleisch wie Rind, Lamm, Kalb, Schwein und Poulet aus der Schweiz, Lachsforelle aus der Schweiz, Rauchlachs aus Norwegen, Egli Knusperli aus Deutschland, MSC Crevetten aus Dänemark FAO21 Atlantic, Northwest (Trawis / OTB), Kalamar aus Spanien, Südwestatlantik- Methode Langleine (treibend) / Burger Bun, Sauerteigbrot, Brownie, Croissant, Toastbrot, Zopf und Brunchbrötchen und Süßgebäck frisch von der Bäckerei Bertschi / Zürich (Schweiz), Churros / Spanien