



Frühstück

Frühstücksfahrplan

Samstag 9.00 Uhr bis 14 Uhr

Sonntag 9.30 Uhr bis 16 Uhr


* Dienstag - Freitag 9.00 Uhr bis 11 Uhr

Frühstückskombinationen *breakfast combinations*

Zu all diesen Frühstückskreationen reichen wir frisches Brot und am Wochenende Zopf. Butter und Konfi gibt es auf Wunsch a discretion dazu!

With all breakfast combinations we serve fresh bread and "Zopf" if you like.

Butter and marmalade is offered with every breakfast combi without charge.

* **LG "Freilande!"** *"Free range egg"*  10.90 CHF

gekochtes Freilande (weich/hart) / hausgemachter Kräuterfrischkäse

Boiled free range egg / homemade cream cheese with herbs

* **LG "Vital"**   15.90 CHF

Bio-Gemüsessticks / hausgemachter Kräuterfrischkäse / vegans Birchermüesli / "Mr.Green"-Smoothie 0,1l

Organic vegetable sticks / homemade cream cheese with herbs /

vegan "Birchermüesli" / "Mr.Green" smoothie 0,1l

* **LG "Klassisch"**  23.90CHF

(auch vegetarisch möglich / vegetarian option possible)

Wurst und Käse / Naturjoghurt mit Fruchtcouli und Honig / Buttergipfeli / Freilandspiegelei mit

Rauchspeck und Schnittlauch / 1 Glas Bio Prosecco oder frischer saisonaler Fruchtsaft 0,1l

Plate with cold cuts and cheese / yoghurt with fruit sauce and honey / Croissant / fried free range egg with ham and chives / 1 glass Organic Prosecco 0,1l or fresh squeezed seasonal juice 0,1l

* **LG "Exquisit"**  29.90 CHF

(auch vegetarisch möglich / vegetarian option possible)

Norwegischer Rauchlachs mit Sahne-Meerrettich / Serranoschinken / Kalbfleischpastete / Schweizer

Büffelmozzarella mit hausgem. Basilikumpesto und Tomate / picante Salami Ventricina / Buttergipfeli /

Rührei mit Champignons, Rauchspeck, Grana Padano und Frühlinglauch / kleine saisonale Fruchschüssel / 1 Glas Bio Prosecco oder frischer saisonaler Fruchtsaft 0,1l

Smoked Norwegian salmon with cream horse radish / Serrano ham / veal pasty / piquant salami Ventricina /

Swiss buffalo mozzarella with tomato and basil pesto / Croissant / scrambled free-range eggs with bacon,

spring onion, champignons and Grana Padano / small seasonal fruit bowl /

1 glass Organic Prosecco or fresh squeezed seasonal juice 0,1l

LG "Vegan"  26.90 CHF

Falscher Eiersalat / Hummus / veganer Camembert / vegans Birchermüesli /

gegrillte Bio Gemüse / Tomaten-Baumnussaufstrich / Kräuter-Rucola-Cashewnussaufstrich / 1 Glas Bio

Prosecco oder "Mr.Green" Smoothie 0.1 l

False egg salad / hummus / vegan Camembert / vegan "Birchermüesli" / grilled organic

vegetables / tomato walnut spread / herbs rocket cashew nut spread / 1 glass Organic

Prosecco or "Mr. Green" smoothie 0,1l

LG "Goa" 28.90 CHF

Truthahnbrust "Honig-Garam-Masala" / Mango-Pouletsalat / Rührei Akoori /

Samosa mit Dip / Kräuter-Rucola-Cashewnussaufstrich /

Tomaten-Baumnussaufstrich / saisonale Fruchtschüssel /

1 Glas Bio Prosecco oder "Mr.Green" Smoothie 0.1 l

Turkey roast "honey-Garam Masala" / chicken mango salad /

herbs rocket cashew nut spread / tomato walnut spread /





Frühstück

Frühstücksfahrplan

Samstag 9.00 Uhr bis 14 Uhr

Sonntag 9.30 Uhr bis 16 Uhr

* Dienstag - Freitag 9.00 Uhr bis 11 Uhr


«Ei, Ei, Ei...»

Wir verwenden ausschliesslich Freilandeier aus der Region. Unsere Rühreier bereiten wir aus 2 Eiern zu.
We only use free range eggs from our region. Our scrambled eggs are made of 2 eggs.

***Gekochtes Freilandeier boiled** *Free range egg*  3.00 CHF
(weich/hart) (soft/hard)

62,5° Onsen-Ei Onsen egg 62,5°  4.00 CHF

***Rührei Classico** 8.50 CHF
Rührei / Rauchspeck / Schnittlauch / schwarzer Pfeffer
Scrambled eggs «Classico» / smoked bacon / chives / black pepper

***Getrübzeltes Rührei**  10.50 CHF
Rührei / Trüffelöl / Champignons / Rosmarin / Grana Padano / Lauchzwiebel / Kresse
Truffled scrambled eggs / truffel oil / mushrooms / rosemary / Grana Padano / spring onion / cress

***Rührei Shiitake** 10.50 CHF
Rührei / Norwegischer Rauchlachs / Shiitake Pilze / Sesam / Sojasauce / frischer Koriander / Nori
Scrambled eggs «Shiitake» / Norwegian smoked salmon / Shiitake Mushrooms / sesame / soy sauce / fresh coriander / Nori

Rührei Akoori  10.50 CHF
Rührei / Zimt / Kreuzkümmel / Koriander / Chili / halbtrocknete Bio Tomaten
Scrambled egg «Akoori» / cinnamon / cumin / coriander / chilli / half dried organic tomato

Rührei Bio Gemüsegarten  10.50 CHF
Rührei / sautiertes Saisongemüse / Petersilie
Scrambled eggs «organic vegetable garden» / seasonal organic vegetable / parsley

Mexican Chilaquiles  13.00 CHF
Weizen Tortillas / Salsa Roja / Koriander / Feta / Freiland Onsen-Ei / Tomate / Crème Fraîche
Wheat tortillas / Salsa Roja / coriander / Feta cheese / Onsen egg / tomato / crème fraîche

Pancakes *pan cakes* 

1 Pancake mit... 4.00 CHF
1 Pancake with...

...**Bio Nussnougatcrème** ...*organic nut nougat crème*

...**Ahornsirup** ...*maples syrup*

...**Erdnussbutter** ...*peanut butter*

...**Erdbeerkompott** ...*strawberry compote*

...**Dulce de leche & fleur de sel**

...**Mandelmus** ...*almond paste*

Pancakes gibt es auch als grosse Portion (3 Stück) 10.50 CHF
Pan cakes also available as big portion (3 pieces)



Frühstück

Frühstücksfahrplan

Samstag 9.00 Uhr bis 14 Uhr

Sonntag 9.30 Uhr bis 16 Uhr

* Dienstag - Freitag 9.00 Uhr bis 11 Uhr

Pikante Ergänzungskost *savory supplement*

*Hausgemachter Kräuterfrischkäse <i>Homemade herb cream cheese</i>	2.00 CHF
*Mango Pouletsalat / Minze <i>Chicken mango salad / mint</i>	5.50 CHF
*Portion Norwegischer Rauchlachs (50g) mit Sahne-Meerrettich <i>Smoked salmon</i>	8.90 CHF
*Kleine Käseauswahl <i>Small cheese plate</i> / Kleine Wurstausswahl <i>Small plate of cold cuts</i>	8.90 CHF
*Serranoschinken <i>Serrano ham (50g)</i>	8.90 CHF
Truthahnbrust "Honig-Garam Masala" (50g) <i>Turkey roast "Honey-Garam Masala (50g)</i>	8.90 CHF
Natura Rinds-Pastrami "Sous Vide" (50g) <i>Natura beef pastrami «sous vide» (50g)</i>	8.90 CHF
Veganer Camembert (30g) <i>Vegan Camembert (30g)</i>	6.90 CHF
Kräuter Rucola Cashewnussaufstrich <i>herbs rocket cashew nut spread</i>	4.50 CHF
Tomaten- Baumnuss-Aufstrich <i>Tomato walnut spread</i>	4.50 CHF
Falscher Eiersalat (vegan) <i>False egg salad (vegan)</i>	4.50 CHF

Süsse Ergänzungskost *sweet supplementary food*

*Croissant	2.00 CHF
*Pain au chocolat	2.90 CHF
*Eine Portion frisches Brot <i>A serving of fresh bread</i>	3.30 CHF
*2 glutenfreie Brötchen <i>2 gluten free rolls</i>	3.50 CHF
*Laugenbrezel <i>Pretzel</i>	2.90 CHF
*Laugenbrezel mit Butter <i>Pretzel with butter</i>	3.90 CHF
*Butter <i>butter</i>	1.20 CHF
*Honig <i>honey</i>	2.00 CHF
*Erdnussbutter <i>Peanut butter</i>	2.00 CHF
*Bio Nussnougatcrème <i>organic nut nougat crème</i>	2.00 CHF
*Bio Agavendicksaft <i>Organic agave nectar</i>	2.00 CHF
*Hausgemachte Konfi <i>Homemade jam</i>	1.60 CHF
*Bio Mandelmus <i>Organic almond mouse</i>	2.00 CHF

Cerealien *cereals*

***Hausgemachte Frucht-Granola** / Kokoshobel / Nüsse / 70%ige Bio-Schoggi / Bio Getreide / gefriergetrocknete Früchte / Naturjoghurt / Honig
Homemade fruit granola / coconut / nuts / 70% organic chocolate / organic cereals / freeze-dried fruits / yoghurt / honey 7.50 CHF

***Hausgemachte Birchermüesli**  / Bio Apfel (frisch und gedörrt) / Waldbeeren / Bio Getreide und Saaten / geröstete Haselnüsse / Bio Soja Vanillejoghurt / Ahornsirup
Homemade "Birchermüesli" / organic apple / berries / organic cereals and seeds / roasted hazelnuts / organic soy vanilla yoghurt / maple syrup 6.50 CHF

***Kleine saisonale Fruchtschüssel**  / Wassermelone / Limette / Cocosnus 5.50 CHF
Small bowl of Swiss watermelon / lime / coconut with or without yoghurt + Joghurt 7.00 CHF

Bio Früchte im Glas *Organic fruit in a glass*

Frühlingssmoothie «Mr Green» 0.2 l 8.00 CHF
Apfel / Gurke / Spinat / Kiwi / Zitrone / Agavendicksaft / Ingwer / Rhabarber



Frühstücksfahrplan

Samstag 9.00 Uhr bis 14 Uhr

Sonntag 9.30 Uhr bis 16 Uhr

* Dienstag - Freitag 9.00 Uhr bis 11 Uhr

Sonntagssnacks

Sunday snacks

Sonntag 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr

Falafel Tiger Bowl

26.00 CHF

3 Falafel / Quinoa und Gemüse aus biologischem Anbau / Bio Süsskartoffel / Hummus / geröstete Kichererbsen / Sauce nach Wahl

3 Falafel / quinoa and vegetable from organic farming / organic sweet potato / hummus / roasted chickpeas / sauce of your choice

Bio-Gamba Tiger Bowl

30.00 CHF

4 Bio-Gamba / Quinoa und Gemüse aus biologischem Anbau / Bio Süsskartoffel / Hummus / geröstete Kichererbsen / Sauce nach Wahl

4 organic prawns / quinoa and vegetable from organic farming / organic sweet potato / hummus / roasted chickpeas / sauce of your choice




Saucen:

Unsere Tiger Bowls lieben Saucen! Je mehr desto leckerer.

Du darfst also ruhig mehrere wählen...

Our Tiger bowls love sauces.

You are welcome to choose as many as you like...

- **Honig-Tamarindensauce** / Honey tamarind sauce 
- **Safranjoghurt** / saffron yogurt 
- **Mangochutney** 

Salat Bowl mit Schweizer Pouletbrust (130g)

28.00 CHF

Blattsalat und Gemüse aus biologischem Anbau / Churrasco / Sprossen / Balsamico Bianco Vinaigrette / Bio Früchte

Lettuce and vegetable from organic farming / sprouts / Swiss chicken breast (130g) / Churrasco / homemade dressing of your choice / organic fruits

Salat Bowl mit Bio Tofu (120g)

26.00 CHF

Blattsalat und Gemüse aus biologischem Anbau / Bio Shitake Pilze / Mangochutney / Sprossen / Balsamico Bianco Vinaigrette

Lettuce and vegetable from organic farming / sprouts / Organic tofu (120g) / organic shitake mushrooms / mango chutney / homemade dressing of your

Dressing

- **Balsamico Bianco-Vinaigrette**
Balsamic vinegar vinaigrette
- **Tamarinden-Sesam-Vinaigrette**
Tamarind sesame vinaigrette