



Frühstück

Frühstücksfahrplan

Breakfast time table

Bei uns frühstückst du täglich!

Mo.-Fr. 9.00 – 11.00 Uhr

Am Wochenende Langschläferfrühstück

Sa. 9.00 – 14.00 Uhr

So. 9.30 – 15.00 Uhr

Frühstückskombinationen *breakfast combinations*

Zu all diesen Frühstückskreationen gibt's natürlich frisches Brot und am Wochenende Zopf.


Butter und hausgemachte Konfi gibt es ebenfalls 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.

*** nur am Wochenende!!!**

LG "Freilandeier"  *"Free range egg"* 10.90 CHF
gekochtes Freilandeier (weich/hart) /
hausgemachter Kräuterfrischkäse
Boiled free range egg / cream cheese with herbs

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 Raumlachs mit Sahne-Meerrettich /
Serranoschinken / Coq au vin-Pastete /
Büffelmozzarella mit hausgem. Basilikumpesto und
Tomate / pikante Salami Ventricina / Buttergipfeli /
Rührei mit Champignons, Rauchspeck, Grana Padano
und Frühlingslauch / kleine saisonale Fruchtschüssel /
1 Glas Bio Prosecco oder frischer saisonaler
Fruchtsaft 0,1l
*Smoked Norwegian salmon with cream horse radish /
Serrano ham / coq au vin 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 "Vital"   15.90 CHF
Bio-Gemüsesticks / hausgemachter
Kräuterfrischkäse / veganes Birchermüesli /
"Detox"-Smoothie 0,1l
*Organic vegetable sticks / homemade cream cheese
with herbs / vegan "Birchermüesli" / "Detox"
smoothie 0,1l*

***LG "Vegan"** 26.90 CHF
Tunesischer Grillgemüse Salat / Hummus / Tomaten-
Baumnuss- Aufstrich / veganes Rührei / veganer
Rüebli Muffin / kleine saisonale Fruchtschüssel /
1 Glas Bio Prosecco oder "Detox" Smoothie 0.1 l
*Tunisian grilled vegetable salad / hummus / tomato
walnuts spread / vegan scrambled eggs / vegan
carrot muffin / small seasonal fruit bowl /
1 glass of organic prosecco or "Detox" smoothie 0.1 l*

***LG "Desayuno Latino"** 28.90 CHF
Roastbeef «Havana» / Merguez /
Gartenerbsen-Guacamole / Bohnenmus / «Huevos
a la Mexicana»-Rührei mit Tomate, Jalapeño,
Mexikanische Gewürze und Koriander / Granola mit
Joghurt / 1 Glas Bio Prosecco oder "Detox"
Smoothie 0.1 l
*Roastbeef "Havana" / Merguez / pea guacamole /
mashed beans / "Huevos a la Mexicana" scrambled
egg with tomato, jalapeno, Mexican spices and
coriander / granola with yoghurt / 1 glas of organic
prosecco or detox smoothie 0.1 l.*







«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

***62,5° Onsen-Ei** *Onsen egg 62,5°*  4.00 CHF
(nur am Wochenende!)

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

Getruffeltes 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 Mexico**  *(nur am Wochenende!)* 10.50 CHF
Rührei / Bio Tomaten / Jalapeño / Mexikanische Gewürze / Koriander
Scrambled egg «Mexico» / tomato / jalapeno / Mexican spices / coriander

*** Pancakes** *pan cakes*  *(nur am Wochenende!)*

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

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

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

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

...**Waldbeerenkompott** ...*wild berries compote*

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



Frühstück

Pikante Ergänzungskost *savory supplement*

Hausgemachter Kräuterfrischkäse <i>Homemade herb cream chees</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 (50g) with cream horseradish</i>	8.90 CHF
Kleine Käseauswahl / Kleine Wurstausswahl <i>Small cheese plate / Small plate of cold cuts</i>	8.90 CHF
Serranoschinken <i>Serrano ham (50g)</i>	8.90 CHF
* Roastbeef "Havana" (50g) <i>Roast beef «Havana» (50g)</i>	8.90 CHF
* Tomaten-Baumnuss-Aufstrich <i>Tomato walnut spread</i>	4.50 CHF
* Erbsenguacamole 🌱 <i>Pea guacamole (vegan)</i>	4.50 CHF
* Bohnenmus 🌱 <i>Bean jam (vegan)</i>	4.50 CHF

Süsse Ergänzungskost *sweet supplementary food*

Croissant	2.00 CHF
Pain au chocolat	2.90 CHF
* Veganer Rüebli Muffin 🌱 <i>Vegan carrot muffin</i>	4.00 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>	1.50 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>	1.50 CHF

Cerealien & Früchte *Cereals & fruits*

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

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

* **Grüner Detox-Smoothie** 0.2 l. *(nur am Wochenende!)* 8.00 CHF
Spinat / Apfel / Gurke / Rhabarber / Kürbiskerne / Zitrone / Ingwer
Spinach / apple / cucumber / rhubarb / pumpkin seeds / lemon / ginger

Kleine saisonale Fruchtschüssel 🌱 5.50 CHF
Small bowl of seasonal fruits
- mit Joghurt / *with yogurt* 7.00 CHF






Frühstück

Wochenend-Snack Weekend snack

Samstag 9.00 Uhr bis 14 Uhr

Sonntag 9.30 Uhr bis 15 Uhr

Gemischter Salat 	9.50 CHF
Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Hausdressing* <i>Mixed Salad / organic greens and vegetables / sprouts / house dressing</i>	
Grosser Knusper Salat 	18.00 CHF
Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Croutons / Nüsse <i>Organic greens and vegetables / sprouts / croutons / nuts</i>	
<ul style="list-style-type: none">• mit Pouletstreifen, Churrasco	+6.00 CHF
<ul style="list-style-type: none">• mit mariniertem Tofu, Shitakepilze, Sojasauce, Lauchzwiebel	+5.00 CHF
...wahlweise mit Randenjoghurtdressing oder Hausdressing* (Balsamico Bianco – Honig – Senf-Dressing)	
LG Benedict Stulle 	13.00 CHF
Onsen-Ei / Erbsenguacamole / Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot <i>Onsen egg / pea guacamole / sauce Choron / roasted wood fired bread</i>	
LG Benedict Stulle "Nordic"	15.00 CHF
Onsen Ei / Erbsenguacamole / Rauchlachs (NOR) / Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot <i>Onsen egg / pea guacamole / smoked salmon / sauce Choron / roasted wood fired bread</i>	
LG Benedict Stulle "Gaucho"	17.00 CHF
Onsen Ei / Bohnenmus / Roastbeef / Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot <i>Onsen egg / bean puree / roast beef / sauce Choron / roasted wood fired bread</i>	