



## Frühstück

# Frühstücksfahrplan

## Breakfast time table

Bei uns frühstückst du täglich!

Mo.-Fr. 10.00 – 11.00 Uhr

Am Wochenende Langschläferfrühstück

Sa. 10.00 – 14.00 Uhr

So. 9.30 – 16.00 Uhr

\* nur am Wochenende!!!



## 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!

 **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 Rauchlachs 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 «Havanna» / 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°   
*(nur am Wochenende!)* 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 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*

<b>Hausgemachter Kräuterfrischkäse</b> <i>Homemade herb cream chees</i>	2.00 CHF
<b>Mango Pouletsalat</b> / Minze <i>Chicken mango salad / mint</i>	5.50 CHF
<b>Portion Norwegischer Rauchlachs</b> (50g) mit Sahne-Meerrettich <i>Smoked salmon (50g) with cream horseradish</i>	8.90 CHF
<b>Kleine Käseauswahl / Kleine Wurstausswahl</b> <i>Small cheese plate / Small plate of cold cuts</i>	8.90 CHF
<b>Serranoschinken</b> <i>Serrano ham (50g)</i>	8.90 CHF
* <b>Roastbeef "Havana"</b> (50g) <i>Roast beef «Havana» (50g)</i>	8.90 CHF
* <b>Tomaten-Baumnuss-Aufstrich</b> <i>Tomato walnut spread</i>	4.50 CHF
* <b>Erbseguacamole</b> 🌱 <i>Pea guacamole (vegan)</i>	4.50 CHF
* <b>Bohnenmus</b> 🌱 <i>Bean jam (vegan)</i>	4.50 CHF

### Süsse Ergänzungskost *sweet supplementary food*

<b>Croissant</b>	2.00 CHF
<b>Pain au chocolat</b>	2.90 CHF
* <b>Veganer Rüebl Muffin</b> 🌱 <i>Vegan carrot muffin</i>	4.00 CHF
<b>Eine Portion frisches Brot</b> <i>A serving of fresh bread</i>	3.30 CHF
<b>2 glutenfreie Brötchen</b> <i>2 gluten free rolls</i>	3.50 CHF
<b>Laugenbrezel</b> <i>Pretzel</i>	2.90 CHF
<b>Laugenbrezel mit Butter</b> <i>Pretzel with butter</i>	3.90 CHF
<b>Butter</b> <i>butter</i>	1.20 CHF
<b>Honig</b> <i>honey</i>	1.50 CHF
<b>Erdnussbutter</b> <i>Peanut butter</i>	2.00 CHF
<b>Bio Nussnougatcrème</b> <i>organic nut nougat crème</i>	2.00 CHF
<b>Bio Agavendicksaft</b> <i>Organic agave nectar</i>	2.00 CHF
<b>Hausgemachte Konfi</b> <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

<b>Gemischter Salat</b> 	9.50 CHF
Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Hausdressing* <i>Mixed Salad / organic greens and vegetables / sprouts / house dressing</i>	
<b>Grosser Knusper Salat</b> 	18.00 CHF
Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Croutons / Nüsse <i>Organic greens and vegetables / sprouts / croutons / nuts</i>	
• <b>mit Pouletstreifen</b> , Churrasco	+6.00 CHF
• <b>mit mariniertem Tofu</b> , Shitakepilze, Sojasauce, Lauchzwiebel	+5.00 CHF
...wahlweise mit Randenjoghurtdressing oder Hausdressing* (Balsamico Bianco – Honig – Senf-Dressing)	
<b>LG Benedict Stulle</b> 	13.00 CHF
Onsen-Ei / Erbsenguacamole / Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot <i>Onsen egg / pea guacamole / sauce Choron / roasted wood fired bread</i>	
<b>LG Benedict Stulle "Nordic"</b>	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>	
<b>LG Benedict Stulle "Gaucho"</b>	17.00 CHF
Onsen Ei / Bohnenmus / Roastbeef / Sauce Choron / geröstetes Holzofenbrot <i>Onsen egg / bean puree / roast beef / sauce Choron / roastet wood fired bread</i>	