



BRUNCH

SPECIALITIES

Chai Latte – Chaisirup, Zimt, heiße Milch	6
Matcha Latte – Matcha-Pulver, heiße Milch	6
Terrasse Shakerato – Doppelter Espresso, Himalaya-Salz, heiße Milch	7
Caffè Bicerin – Dunkle Schokolade, doppelter Espresso, Zimt, heiße Milch	7
Caffè Marocchino – Dunkle Schokolade, Espresso, Mokka, Milchschaum	6.5

SMOOTHIES & SHAKES

Red Pineapple ^{∇+} <i>Ananas, Rind, Karotten, Apfel, Ingwer, Orangen, Zitrone</i>	11
Ginger ^{∇+} <i>Ingwer, grüner Apfel, Zitrone</i>	11
Peach & Blackberry ^{∇+} <i>Pfirsich, Brombeeren, Mandelmilch, Agavensirup</i>	11
Avocado ^{∇+} <i>Avocado, Gurke, Apfel, Spinat, Datteln, Chiasamen, Limette</i>	11

BRUNCH COCKTAILS

«terrasse» Bellini ^{∇+} <i>Prosecco, Pfirsichpüree</i>	12
Lavender Collins ^{∇+} <i>Gin, Lavendelsirup, Zitronensaft, Soda</i>	18
Hibiscus Mule ^{∇+} <i>Vodka, Hibiskussirup, Minze, Limette, Ginger Beer</i>	18
House Bloody Mary [∇] <i>Vodka, Tomatensaft, Gurkensaft, Basilikum, Paprika, Tabasco</i>	18

SPARKLING

	10cl	75cl
Ferrari Perlé brut 2018 ^{∇+} Trentino – Chardonnay	14	85
Ferrari Maximum Rosé brut ^{∇+} Trentino – Pinot noir, Chardonnay	12.5	78
Bareta, Prosecco Valdobbiadene superiore brut 2023 Merotto, Veneto – Glera	11	62
Mumm Grand Cordon Brut Champagne – Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	19	119

CLASSICS

Espresso, Espresso Macchiato	5
Espresso doppio	6.5
Café crème	5
Cappuccino, Café au lait	5.5
Flat White	6.5
Latte Macchiato	6
Heiße Schokolade	5.5

TEA

Schwarztee Ceylon – English Breakfast	8
Darjeeling Tee <i>Puttabong Earl Grey Imperial</i>	8
Grüntee – Lung Ching Matinee	8
Früchtetee <i>Almond Pie Maninal Mango Wildkirsche</i>	8
Kräutertee – Wellness Cup	8
Chinesischer Jasmin Tee – Ting Yuan	8
Kamillentee – Chamomile Meadow	8
Rooibostee – Toffee	8
Pfefferminztee – Bavarian Mint	8

Wählen Sie Ihre Milch: Vollmilch, laktosefreie Milch, Sojamilch, Hafermilch

EGGS

Zwei Spiegeleier [∨]	9
Omelette [∨]	9
Zwei pochierte Eier [∨]	9
Rührei [∨]	9

ADD ONS

Tomatenwürfel ^{∨+}	2
Käse [∨]	2
Champignons ^{∨+}	2
Speck oder Schinken	2

BAKERY

Croissant [∨]	3.5
Pain au Chocolat [∨]	4.5
Brioche [∨]	4.5
Vollkornbrot ^{∨+}	2
Butterzopf [∨]	2
Brioche Toast [∨]	2.5
Weissbrot ^{∨+} - 2 Scheiben	2

SIDES

Marmelade ^{∨+}	2.5
Nussaufstrich [∨]	2.5
Blütenhonig [∨]	2.5
Butter [∨]	2.5
Margarine ^{∨+}	2.5

BREAKFAST BOWLS

Coconut Yogurt & Granola [∨] - Kokosnuss-Joghurt, Ahorn-Granola, Beeren	12
Classic Birchermüesli [∨] - Joghurt, Haferflocken, Apfel, Nüsse, Honig, frische Früchte	12

PLANT BASED

Fruit Platter ^{∨+} - verschiedene saisonale Früchte	12
Avocado ^{∨+} - Avocado, Tomatensalsa, Kräuter	9

CLASSIC & POPULAR

Swiss Breakfast - Brotauswahl, Käse, Aufschnitt, Birchermüesli, Marmelade, Butter	28
Avocado Bread [∨] - Vollkornbrot, Avocado, Käse, zwei pochierte Eier, Koriander, Peperoncini	19
Eggs Benedict - Brioche Toast, zwei pochierte Eier, Spinat, Speck, Sauce hollandaise	22
Shakshuka [∨] - Tomaten-Peperoni-Ragout, zwei Eier, Koriander, grilliertes Brot	19
Salmon Brioche - Brioche, Rauchlachs, Frischkäse, Meerrettich, rote Zwiebeln	24
Truffle Omelette [∨] - Omelette, schwarzer Trüffel, Parmesan, Crème fraîche	22

SWEET DESIRE

Almond Milk Pancakes ^{∨+} - Mandelmilch-Pancakes, pochierte Birnen, karamalisierte Mandeln	17
Vanilla Waffle [∨] - Vanillewaffel, Schlagrahm, Beeren, karamalisierte Baumnüsse	16

