



BRUNCH

CLASSIC & POPULAR

Swiss Breakfast – <i>Brotauswahl, Käse, Aufschnitt, Birchermüesli, Marmelade, Butter</i>	28
Avocado Bread [∨] – <i>Vollkornbrot, Avocado, Käse, zwei pochierte Eier, Koriander, Peperoncini</i>	19
Eggs Benedict – <i>Brioche Toast, zwei pochierte Eier, Spinat, Speck, Sauce hollandaise</i>	22
Shakshuka [∨] – <i>Tomaten-Peperoni-Ragout, zwei Eier, Koriander, grilliertes Brot</i>	19
Salmon Brioche – <i>Brioche, Rauchlachs, Frischkäse, Meerrettich, rote Zwiebeln</i>	26
Truffle Omelette [∨] – <i>Omelette, schwarzer Trüffel, Parmesan, Crème fraiche</i>	22

BREAKFAST BOWLS

Coconut Yogurt & Granola [∨] – <i>Kokosnuss-Joghurt, Ahorn-Granola, Beeren</i>	12
Classic Birchermüesli [∨] – <i>Joghurt, Haferflocken, Apfel, Nüsse, Honig, frische Früchte</i>	9

PLANT BASED

Fruit Platter ^{∨+} – <i>verschiedene saisonale Früchte</i>	12
Avocado ^{∨+} – <i>Avocado, Tomatensalsa, Kräuter</i>	9

SWEETS

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

MAINS

Cafè de Paris – <i>Entrecôte, Cafè de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>	54
Beef Burger – <i>Luma Rindfleisch, Zwiebelconfit, geräucherter Raclettekäse, Speck, Pommes allumettes</i>	36

EGGS

Zwei Spiegeleier [∨]	8	Tomatenwürfel ^{∨+}	2
Omelette [∨]	8	Käse [∨]	2
Zwei pochierte Eier [∨]	8	Champignons ^{∨+}	2
Rührei [∨]	8	Speck oder Schinken	2
Veganes Rührei ^{∨+}	8	Kräuter ^{∨+}	1

ADD ONS

BAKERY

Croissant [∨]	3.5	Marmelade ^{∨+}	2.5
Pain au Chocolat [∨]	4.5	Nussaufstrich [∨]	2.5
Brioche [∨]	4	Blütenhonig [∨]	2.5
Vollkornbrot ^{∨+}	2	Butter [∨]	2
Butterzopf [∨]	2	Margarine ^{∨+}	2
Brioche Toast [∨]	2		
Weissbrot ^{∨+} - 2 Scheiben	2		

SIDES

SMOOTHIES & SHAKES

Red Pineapple ^{∨+} - Ananas, Randen, Karotten, Apfel, Ingwer, Orangen, Zitrone	9
Ginger ^{∨+} - Ingwer, grüner Apfel, Zitrone	9
Peach & Blackberry ^{∨+} - Pfirsich, Brombeeren, Mandelmilch, Agavensirup	9

BRUNCH COCKTAILS

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

SPARKLING

	10cl	75cl
Ferrari Perlé brut 2015 ^{∨+} Trentino - Chardonnay	13	85
Ferrari Maximum Rosé brut ^{∨+} Trentino - Pinot noir, Chardonnay	12	70
Prosecco Valdobbiadene superiore brut 2018/19 Col de'Salici, Veneto - Glera	9	61
Veuve Clicquot Brut Carte Jaune Champagne - Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier	19	119

BRUNCH SPECIAL

Filter Coffee – à discretion 7

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

SPECIALITIES

HOT

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

TEA

Schwarztee Ceylon – <i>English Breakfast</i>	6
Darjeeling Tee – <i>Puttabong Earl Grey Imperial</i>	6
Grüntee – <i>Lung Ching Matinee</i>	6
Früchtetee – <i>Almond Pie Maninal Mango Wildkirsche</i>	6
Kräutertee – <i>Wellness Cup</i>	6
Chinesischer Jasmin Tee – <i>Ting Yuan</i>	6
Kamillentee – <i>Chamomile Meadow</i>	6
Rooibostee – <i>Toffee</i>	6
Pfefferminztee – <i>Bavarian Mint</i>	6

Wählen Sie Ihre Milch: Vollmilch, laktosefreie Milch, Sojamilch

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/11.21

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.