



bowls

fruity bowl

12.9

Base: Mango, Erdbeere, Banane,
Kokosmilch, Agavendicksaft

acai bowl

12.9

Base: Waldbeeren, Açaí, Banane,
Kokosmilch, Agavendicksaft

+ Mandelmus 1.5



= vegan

Auf unsere Bowls kommen verschiedene
Toppings - diese sind auch vegan erhältlich



sweets

overnight oats

9.9

Selbstgemachtes Birchermüsli mit gewürfelten
Äpfeln, gehackten Haselnüssen, Kokosraspeln,
Zimt, Vollmilch, Joghurt und Honig - getoppt mit
Haselnüssen und Agavendicksaft

french toast

15.5

Zwei Scheiben fluffiges Brioche, in Ei, Sahne, Milch
und Zimt getränkt, goldbraun angebraten - getoppt
mit frischen Früchten der Saison

Wahlweise mit Nutella oder Ahornsirup

+ beides 0.50

+ Pistaziencreme 1.50



thebreakfastclub

salty



Unser Sauerteigbrot beziehen wir von Brotalgut

avocado crush 13.9

knuspriges Sauerteigbrot von Brotalgut mit hausgemachte Avocado-creme - getoppt mit ofengerösteten Cherrytomaten, Granatapfelkernen und Saatenmix

- + Stracciatella di Burrata 3.0 (Büffel Bill)
- + Feta 2.0
- + Bacon 2.0
- + Spiegelei 2.0
- + Rührei 3.0



Unsere Stracciatella di Burrata beziehen wir von Büffel Bill

upper east bite 14.5

knusprig gerösteter Sesambagel, fluffiger Honig-Frischkäse, frischem Rucola und knackigen Gewürzgurken, darauf zartes Pastrami, selbstgemachtes Senfdrizzle, selbstgemachte eingelegte rote Zwiebeln, getoppt mit schwarzem Sesam

- + Spiegelei 2.0



Unsere Eier beziehen wir von unserem regionalen Wochenmarkt

bloggers bagel 13.9

Krosser Sesam Bagel mit cremigem Frischkäse, Rührei, Cherrytomaten und selbstgemachter Guacamole

- + Bacon 2.0
- + Feta 2.0
- + Halloumi 3.0

salty



Unser Sauerteigbrot beziehen wir von Brotalgot

sunnyside ceasar 14.9

knusprig geröstetes Sauerteigbrot von Brotalgot, mit selbstgemachter Guacamole, getoppt mit einem goldbraunen Freilandeier, frischem Rucola, gehobeltem Parmesan und einem selbstgemachten cremig-würzigen Caesar-Drizzle

+ Bacon 2.0

+ Spiegelei extra 2.0



Unsere Stracciatella di Bufala beziehen wir von Büffel Bill

velvet garden 15.5

knuspriges Sauerteigbrot von Brotalgot mit zart schmelzender Stracciatella di Burrata von Büffel Bill, darauf gegrillte Aubergine, Knoblauch, beträufelt mit selbstgemachtem Chimichurri, saftige Granatapfelkerne und einem Hauch Zitronenzeste

+ Spiegelei 2.0

+ Rührei 3.0



Unsere Eier beziehen wir von unserem regionalen Wochenmarkt

shakshuka 14.9

Fruchtig-würziger Tomaten-Paprika-Sugo, mit zwei pochierten Spiegeleiern - getoppt mit Feta, Sonnenblumenkernen, Petersilie, schwarzer Sesam, frischer Koriander und einer Scheibe fluffiges Bauernbrot

+ Bacon 2.0



= scharf

= vegan

salty



Unser Sauerteigbrötchen beziehen wir von Brotalgot

mango unchained 15.5

Goldbraunes Brioche trifft selbstgemachte cremige Avocado-Mango-Salsa mit einem Hauch Limette und Koriander, gebratenem Halloumi mit Honig-drizzle und Spiegelei - getoppt mit süß-pikanter Chili-Mayonnaise

+ Bacon 2.0

+ Spiegelei extra 2.0



Unsere Stracciatella di Bufala beziehen wir von Bufal Bill

pop eye 14.9

Dreifaches Brioche goldbraun angebraten, mit selbstgemachter Trüffelmayonnaise, cremiges Spinatbett, karamellierte Zwiebeln und Spiegelei - getoppt mit Grana Padano, Petersilie und schwarzem Sesam

+ Bacon 2.0

+ Spiegelei extra 2.0



Unsere Eier beziehen wir von unserem regionalen Wochenmarkt

egg drop sandwich 15.5

Zwei Scheiben fluffiges Brioche, cremiges Rührei, zarter Edamer, hausgemachte fein würzige Guacamole, süß-pikante selbstgemachte Soße - getoppt mit frischer Petersilie, schwarzer Sesam und Sriracha

+ Bacon 2.00



= scharf

= vegan

cake

banana bread 5.9
verschiedene sorten

Zwei Scheiben saftiges Bananenbrot -
getoppt mit frischen Früchten der Saison
und Puderzucker

+ Mandelmus 1.5

Auch vegane Sorten 



=
vegan

avocado lime  5.5



lemon blueberry cake 5.5

brownie mit tahini 5.5

Unsere Kuchen beziehen wir von
Bisou Cake Studio.

heisses

espresso		2.5
espresso doppio		3.9
espresso macchiato		2.9
kaffee		4.2
americano		2.9
cappuccino		4.7
flat white		4.9
latte macchiato		4.9
milchkaffee		4.8
hot chocolate		4.9
white chocolate		4.9
kaffee mocha	black/white	5.2
chai latte		5.5
dirty chai		5.9
decaf kaffee		4.5
decaf cappuccino		4.7

Wahlweise mit Haferdrink oder laktosefreie Milch + 0.2

Kokosmilch + 0.3

specials

iced coffee	5.9
Dalgona Coffee Cream- cremig gerührt, kalte Milch, Eiswürfel und gesüsst	
Wahlweise mit Haferdrink oder laktosefreie Milch	+ 0.2
Kokosmilch	+ 0.3
iced coco mango cloud	6.5
mont blanc iced coffee	5.5
Doppelter Espresso auf Eis, getoppt mit einer luftigen Vanille-Cream	
soda limette minze	5.9
Sprudelwasser mit Holunderblütensirup, Minze, Limetten und Rohrzucker	
homemade ice tea	5.9
Verschiedene Sorten - gerne nachfragen	

matcha

matcha latte	6.2
iced matcha latte	6.2
iced mango matcha latte	6.9
iced strawberry matcha latte	6.9
iced bluberry matcha latte	6.9
iced coco matcha cloud	6.9

erfrischendes

wasser still Randegger Gourmet Naturell	3.5 0,25L	5.2 0,5L
wasser laut Randegger Gourmet Mineral	3.5 0,25L	5.2 0,5L
fritz sortiment fritz-kola: original, zuckerfrei fritz-limo: Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle	0,33L	4.2
elephant bay eistee Pfirsich, Zitrone oder Mango-Ananas	0,33L	4.2

säfte

orangensaft	0,2L	3.5	0,4L	4.8
multisaft	0,2L	3.5	0,4L	4.8
johannisnektar	0,2L	3.5	0,4L	4.8
mangonektar	0,2L	3.5	0,4L	4.8
maracujanektar	0,2L	3.5	0,4L	4.8
als schorle	0,2L	3.1	0,4L	4.2

tee

heisse zitrone	mit frischer Zitrone		4.9
minztee	mit frischer Minze		4.9
orange ingwer	mit frischer Orange und Ingwer		4.9
grüntee	Bio Beuteltee		4.2
earl grey	Bio Beuteltee		4.2

aperitive

aperol spritz			8.9
sarti rosa			8.9
lillet berry			8.9
hugo			8.9
frizzante secco			4.9



bier

pils	leibinger	0,3 l	3.9
pils	leibinger alkoholfrei	0,3 l	3.8
seeradler	leibinger	0,3 l	3.9