



Fragen zu Allergien/Zusatzstoffen? Unser Personal hilft dir gerne.

# 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

## 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

Unsere Eier beziehen wir von unserem regionalen Wochenmarkt

# 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 Büffel Bill

## pop eye 14.9

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

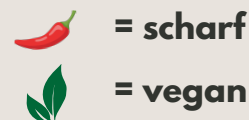
+ Bacon 2.0

+ Spiegelei extra 2.0

## 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



# 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

**banana cream roll** 6.5

Unsere Kuchen beziehen wir vom  
Bisou Cake Studio

# heisses

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

**Wahlweise mit Haferdrink oder laktosefreie Milch** + 0.2

**Kokosmilch** + 0.3

# heisses

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

# matcha

<b>matcha latte</b>	<b>6.2</b>
<b>iced matcha latte</b>	<b>6.2</b>
<b>iced mango matcha latte</b>	<b>6.9</b>
<b>iced strawberry matcha latte</b>	<b>6.9</b>
<b>iced bluberry matcha latte</b>	<b>6.9</b>
<b>iced coco matcha cloud</b>	<b>6.9</b>

# erfrischendes

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

# säfte

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

# tee

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

# aperitive

<b>aperol spritz</b>			<b>8.9</b>
<b>sarti rosa</b>			<b>8.9</b>
<b>lillet berry</b>			<b>8.9</b>
<b>hugo</b>			<b>8.9</b>
<b>frizzante secco</b>			<b>4.9</b>



# bier

<b>pils</b>	leibinger	0,3 l	<b>3.9</b>
<b>pils</b>	leibinger alkoholfrei	0,3 l	<b>3.8</b>
<b>seeradler</b>	leibinger	0,3 l	<b>3.9</b>