

POUR LES LÈVE-TÔT - ZUM ZMORGE

DIENSTAG – SONNTAG BIS 11.00

kombiniere nach lust & laune

hausbutter	2 ⁰⁰
hausgemachte marmelade	2 ⁵⁰
puschlaver alpenblüten honig	3 ⁰⁰

sauerteigbrot-scheiben	3 ⁰⁰
gipfeli	3 ⁵⁰
pain au chocolat	5 ⁰⁰

bio schinken fumée	5 ⁰⁰
mit vinaigrette	2 ⁰⁰

rauchspeck vom bio-bergsäuli und mostbröckli	17 ⁰⁰
----------------------------------------------	------------------

berglammsalsiz	9 ⁵⁰
mit essiggürkli und hausgemachten silberzwiebeli	2 ⁰⁰

alle unsere fleischerzeugnisse werden in der **macelleria zanetti** mit viel liebe hergestellt – gewurstet, getrocknet und geräuchert. mit großer leidenschaft und zeit finden sie ihren weg auf unser brättli.

jersey blue von willi schmid	5 ⁰⁰
bachtelberger reif von der sennerei bachtel	4 ⁵⁰
geissen tanne bio von der käserei stoffel	4 ⁵⁰
houderbäseler rezent von der sennerei bachtel	4 ⁵⁰

swiss lachs geräuchert von den kuratlis, kapern, frischer meerrettich	18 ⁰⁰
--------------------------------------------------------------------------	------------------

kleines frühstück	13⁰⁰
gipfeli, sauerteigbrot, hausbutter, puschlaver alpenblüten honig, hausgemachte marmelade	

birchermüesli

saisonale früchte, rosinen, haferflocken,
puschlaver alpenblüten honig

8/12⁰⁰

schweizer käseauswahl

von ausgewählten, nachhaltigen käseereien mit
hausgemachtem senf & chutney

23⁰⁰

demeter rührei

mit puschlaver biospeck

11⁰⁰

5⁵⁰

omelette

mit bio speckwürfeli, champignons & saisonalem gemüse

11⁰⁰

4⁰⁰

french toast

sauerteigschnitte, ei, zimt & zucker, caramel-äpfel

18⁰⁰

mimosa

champagner, frischer orangensaft

11⁰⁰

espresso martini

vodka, café, kaffeelikör, vanille, bitters

17⁰⁰

bloody mary

vodka, tomatensaft, zitrone, worcestersauce

17⁰⁰

für unsere gerichte verwenden wir ausschließlich tierische produkte aus der schweiz.

die preise sind in CHF angegeben, inkl. 8.1% mwst.

bei fragen zu allergenen & unverträglichkeiten geben wir ihnen gerne auskunft.