



hunger

???





zum drilänge

*dienstags bis freitags ab 18 Uhr,
samstags ab 12 Uhr*

sauerteig bruschette - 9.50

konfierte datteltomaten, knoblauch

apero mit max - pro pers. 12.00 / ab 2 pers.

*tahini dip, bhabaganoush, erbsen dip,
papadam chips*

apero mit moriz - pro pers. 16.00 / ab 2 pers.

*rote beete hummus, tzatziki,
erbsen dip, kräuter frischkäse, tahini dip,
sauerteig crostini, papadam chips*

alle preise sind in CHF inkl. MwSt. 8.1%

über allergene und inhaltsstoffe informieren wir dich gerne persönlich

Brot-Herkunft:

Bagel: Schweiz, Sauerteigbrot: Schweiz, Gipfeli: Schweiz



zum hauptgang

*dienstags bis freitag ab 18 Uhr,
samstags ab 12 Uhr*

curry platte · pro pers. 24.90

*tagescurry, rotes linsen dal,
joghurt raita und basmati reis*

tavolata · ab 4 pers. / pro pers. 41.90

*tomaten bruschette,
apero mit max und curry platte:
alles in der Tischmitte aufgedeckt*

alo mezze · ab 2 pers. / pro pers. 39.00

*randen hummus, tzatziki, bhabaganoush,
tahini dip, „feta“, seitan bites, erbsen dip,
arancini, gyozas, aioli, tomaten konfit,
algen-weizen-schlangen,
sauerteig crostini*

bowls

buddha bowl 26.50

*quinoa, rüebli lax, datterini, tzatziki, minze,
avocado, marktsalat, kräuter-granola,
seitan strips, miso-sesam swirl*

gyoza bowl · 24.50

*reis, miso-sesam swirl, gemüse gyozas,
edamame, gurken, avocado,
geröstete kichererbsen*



für dezwüsch

*dienstags bis freitags ab 18 Uhr,
samstags ab 12 Uhr*

avocado toast - 16.50

*frische avocado, tomatenkonfit,
limetten, „feta“*

schnitzelbrot - 19.50

*seitan schnitzel, tomaten,
balsamico reduktion, mayo*

lax bagel - 16.00

rüebli lax, erbsen dip, zitronen mayo

cashew cream cheese bagel - 13.50

*hausgemachter cashew-aufstrich,
konfierte datteltomaten, kresse*

ei caramba bagel - 14.50

*nicht so klassischer „eier“-salat,
rote beete hummus*

für dezue

remix fries - 12.50

*süsskartoffel fritten,
pommes frites, aioli*

beilagen salat - 05.00

frischer marktsalat mit haussauce



für di süesse

willkommen an der
kuchentheke

*vom marmor cheesecake über den
streuselkuchen bis hin zur snickers-tarte:*

*alles frisch, alles hausgemacht,
alles (fast) immer ausverkauft*



zmörgele

am Samstag
10 Uhr bis 12 Uhr

toast

avocado toast - 16.50

limetten, konfierte tomaten, auf sauerteigbrot

egg toast - 13.00

nicht so klassischer „eier“-salat

auf sauerteigbrot

erbsen toast - 13.00

erbsen-aufstrich, „feta“, auf sauerteigbrot

lax toast - 15.50

rüebli lax, zitronen-mayo auf sauerteigbrot

müesli & mehr

birchermüesli - 9.50

hausgemachtes birchermüesli

chia bowl - 12.50

*chia samen, kokosmilch,
früchte-kompott, granola, minze*

frozen açai bowl - 16.50

*waldbeeren, açai beeren, haferdrink,
orangen, haferflocken, bananen,
kokos chips, „joghurt“, granola*



zmörgele am samstig

10 Uhr bis 12 Uhr

mini brunch

brunch deluxe

basis - 25.00 pro person

- *no-butter*
- *1 gipfeli*
- *2 stk. sauerteigbrot*

wähle 2 - jedes weitere 1.00

- *konfitüre*
- *spekulatiuscreme*
- *schokoladencreme*
- *erdnussbutter*

wähle 2 - jedes weitere 2.00

- *cashew-kräuter aufstrich*
- *„eier“- aufstrich*
- *erbsen-aufstrich*
- *rote beete hummus*
- *rüebli lax*

wähle 1 - jedes weitere 3.00

- *bananen-waldbeer smoothie*
- *mini birchermüesli*
- *mini chia pudding*



brunch am sonntag

10 Uhr bis 14 Uhr

brunchen bis zum umfallen

brunch à discrétion - pro person 44.0

*inkl. heissgetränke, orangensaft und
detox wasser*

*auf dich wartet ein buntes buffet aus
warmen, kalten, süssen und salzigen speisen:
hausgemacht, frisch und einzigartig.*

ps: im voraus reservieren empfiehlt sich