

Brunch am Tisch

(09.00 – 14.00 Uhr)

«Geniessen à discretion»

Wir bringen Ihnen die Getränke und Speisen an den Tisch.

Erwachsene	34.50
Kinder von 6 bis 14 Jahre	25.00
Kinder bis 5 Jahre	10.00

«Im Preis inbegriffen»

Frischer Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, warme und kalte Schokolade oder Ovomaltine, aromatische Teesorten im Kännchen, Fruchtsäfte, Winti-Wasser

Frische Butter-, Vollkorn-, und Laugengipfeli, verschiedene Brötli, Brot, Sonntagszopf am Meter

Hausgemachte Konfitüren, Honig, Nutella, Butter

Birchermüesli mit Granola, Naturejoghurt, Fruchtegläslü, Gemüseggläslü, frische Waffeln mit saisonalem Kompott

Käseteller mit Trockenfrüchten garniert
gemischte Fleischsteller mit Rohschinken, Honigschinken, Trutenschinken, Salami
Rauchlachsteller
Omelette
Rührei
weichgekochtes Ei
Spiegelei
gebratener Speck
Rösti
warmer hausgemachter Fleischkäse

Um Foodwaste möglich gering zu halten, bitten wir Sie in kleinen Mengen zu bestellen.



Sonntagsangebot

(11.30 – 16.00 Uhr)

Flammkuchen

mit Spinat, Zwiebeln, Sumak und Olivenöl

17.50

Hauspezialität

Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Käse von der «Sennerei Grund»

15.00

mit Speck

plus 4.00

mit Apfelmus

plus 2.00

Salat

(11.30 – 16.00 Uhr)

Gemischter Blattsalat

mit Sprossen und gerösteten Kernen

klein 7.70 gross 12.20

Gemischter Salat

Variation aus verschiedenen Salaten

klein 9.00 gross 13.50

+ Pouletbrustwürfel (CH-Freiland)

3.00

Dazu unsere hausgemachten Salatsaucen:

Hausdressing (Balsamico/Honig)

French

Wasabi-Sesam-Dressing

Curry-Ingwer

Unsere Salatsaucen können Sie auch zu Hause geniessen! Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.

Torten & Patisserie

Bitte beachten Sie die von unserer Hausbäckerei täglich frisch zubereiteten Köstlichkeiten an der Theke!

Desserts

(11.30 – 16.00 Uhr)

Warmes Brownie

mit hausgemachtem Joghurtglace

4.80

Erdbeerbettli

Blätterteig, Vanillesauce, Erdbeeren

12.00

Iced-Coffee

Mokkaglace, Espresso und geschlagener Rahm

9.80

Dänemark

Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce

12.00

Ein Hauch Provence

Lavendelglace mit Meringue und Honig

12.00

Eine Kugel Rahmglace oder Sorbet

Vanille, Schokolade, Mokka, Lavendel, Joghurt,

Erdbeer (Sorbet)

3.80

Frappé

Vanille, Schokolade, Mokka, Lavendel, Erdbeere

9.80

Frappé mit Kokosmilch (vegan)

Mango, Himbeere, Kokos

9.80

Verfeinern Sie Ihr Dessert mit einer

Portion geschlagenem Rahm

1.00

Warme Getränke

Kaffee Crème/Espresso

4.50

Schale

4.90

Cappuccino

5.40

Latte Macchiato warm/kalt

5.40

Espresso Macchiato

4.90

Doppelter Espresso

6.00

Schokolade warm/kalt

4.90

Ovomaltine warm/kalt

4.90

Milch kalt (25 cl)

4.50

Chai Latte

6.30

Chai Tee vegan

5.50

Alternativ mit Sojamilch

1.00

Geschlagener Rahm

1.00

Sirocco BIO-Teespezialitäten

Tee im Kännchen

6.20

Tee im Glas/Tasse

4.80

Säfte im Offenausschank

Orangensaft

4.80

Bodyguard

4.80

Apfelsaft

4.80

Bier in Flaschen

Euel Bräu Hell/Amber

5.30

Panaché

6.30

Apéro

Prosecco Superiore DOCG

7.90

Gespritzter Weisswein

7.20

Hugo

8.50

Aperol Spritz

8.50

Martini Bianco 4 cl, 15%

6.00

Campari 4 cl, 23%

6.00

mit Orangensaft

9.50

Hendrick's Gin 4 cl, 41.4%

8.00

ManzoRicks

4cl Hendrick's Gin 41.4%, Manzoni Spritz

12.00

Manzoni Spritz (alkoholfrei)

4.80

Weine vom Weingut Nadine Saxer

10 cl 50 cl

Nobler Rosé 5.50 25.50

Blanc de Noir 5.50 25.50

Pinot Noir Classic 5.50 25.50

10cl 75cl

Der Besondere 6.50 48.60

Kalte Getränke im Offenausschank

25cl 50cl

Hausgemachter Bio-Eistee 4.10 5.10

Holunderblütensirup 4.10 5.10

Goba Citro 4.10 5.10

Goba Mineralwasser

Mit und ohne Kohlensäure 6.10

Winti-Wasser 2.20 3.20

Kindersirup 1.00

Winti-Wasser für Kinder 0.50

Kalte Getränke in Flaschen

Goba Mineralwasser

Mit und ohne Kohlensäure 4.40

Coca Cola (Zero) 4.50

Rivella Rot/Blau 4.50

Michel Schorle 4.50

Samuel's Schorle Apfel/Quitte/Pfefferminze 4.80

Ruedi (Tafelgetränk mit Apfel- und Himbeersaft,

hergestellt vom Verein Läbesruum) 4.80

Schweppes Tonic 4.60

Red Bull 5.10

Lieber Gast,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

