



Vegane und vegetarische Salate

Salat mit Hüttenkäse und Ei	14.00
Schnittlauch, Bio Rüebli, Sonnenblumenkerne, Radiesli, Sprossen und Croûtons an unserem Hausdressing	
Veganer Bio Tempeh-Salat	15.00
Blumenkohl, feine Tomaten- und Zwiebelwürfel, Spinat und rote Linsen an Limonen-Kichererbsendressing	
Veganer Gemüsesalat	15.00
Avocado, Aubergine und Broccoli mit Sprossen, Cashew- und Granatapfelkernen an Sesamdressing	
Kleiner Salat für dazu	5.00
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl	

Unsere veganen und vegetarischen Salate haben einen saisonalen Blattsalat als Basis.

Salate mit Fleisch und Fisch

Schweizer Pouletbrust	17.00
auf Lattich und Blattsalat mit gebratenem Speck, Apfel, Hinkelstein-Käse und Croûtons an Caesar-Dressing	
Gezupftes Kalb	24.00
mit Kartoffel-Schnitzen, Spinat, buntem Blattsalat, Kefen, Basilikum, Kräuterseitlingen und Cashewkernen an Sesamdressing	
Mini-Rindshacktäschli	17.00
auf saisonalem Blattsalat mit knusprigen Röstispänen, grünen Bohnen und Peperoni an Hausdressing	
Brüggli Rauch-Forelle	17.00
mit Weisskabis, Grapefruit und Gurke auf Blattsalat an Hausdressing	

Zu jedem Salat gibt es ein Stück Brot dazu.



Warme Sandwiches

Gezupftes Kalb im Maggiabrot mit Champignons, Sauerrahm, Spinat und karamellisierten Balsamico-Schalotten	12.00
Rindshacktätschli-Focaccia mit Pesto rosso, Pinienkernen, Kräuterquark und Rucola	11.00
Veganer Döner Rosmarin Focaccia gefüllt mit Seitan, Rotkabis, roten Zwiebeln, Spinatblättern und Cocktailsauce	9.00

Kalte Sandwiches

Emmentaler Buure Hamme im Försterbrot mit Meerrettich, Gurke und Rucola	9.00
Rauchlachs-Focaccia mit Frischkäse, Gurkenrelish, roten Zwiebeln und Brunnenkresse	9.00
Vegane Rosmarin-Focaccia mit Erbsen, Fenchel, Radiesli, Cherrytomaten und Soya-Pfefferfrischkäse	8.00
Sternenberger Brie im Maggiabrot mit Birnenchutney, Baumnüssen und Brunnenkresse	9.00



Zmorge

Veganes Birchermüesli	6.00
Knuspermüesli mit Joghurt und warmen Apfelschnitzen	6.00
Gemischtes Brotchörbli mit Konfitüre und Bio Butter	5.00
Rührei und Avocado auf Maggiabrot	7.00
mit Speck	9.00

Gipfeli und Brötchen

Znüni und Zvieri

Schokoladenkuchen Glutenfrei	6.50
Lavendelkuchen	6.50
Patisserie und Süssgebäck	ab 3.80
Dessert wöchentlich wechselnd	ab 3.80

Nachem Schaffe zum Essen

Bure-Brättli mit Käse, Fleisch oder vegan dazu ein Brotkörbchen	9.90
---	-------------



Mineral, Säfte, Limonaden und Süssgetränke

Hausgemachte Säfte und Smoothies		ab 5.50
Lilly Jo Tafelwasser	50 cl	4.50
mit und ohne Kohlensäure	100 cl	7.50
Hausgemachter Eis Tee	50 cl	4.80
Veganer Hausgemachter Eistee	50 cl	4.80
Cucumis-Gurkenwasser	33 cl	5.50
Gazosa 1883 Limone, Arianciata Amara, Pompelmo rosa	35 cl	5.50
Gents Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	20 cl	5.00
Guldenberg Apfelschorle, Rhabaraberschorle	50 cl	4.50
Heldenpause	33 cl	5.50
LemonAid Blutorange, Limette, Maracuja	30 cl	5.00
Skiwasser	33 cl	5.00
Vivi Kola, ViviSiro Kola	33 cl	5.00
Valser Silent, Classic	50 cl	4.50
Rivella rot, blau, grün	50 cl	4.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	50 cl	4.50

Heissgetränke

Kaffee, Espresso	4.00
Espresso Doppio	5.00
Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato*	5.50
Heisse oder kalte Schoggi*	5.50
Chai Latte	5.50
Bio Tee von Sirocco	4.50

*mit Caramel- oder Vanillesirup oder Schlagrahm + CHF 1.-



Schaumwein

Il Colle Prosecco Valdobbiadene	10 cl	7.00
	75 cl	45.00
Stadt Zürich Brut Blanc de Noir AOC	10 cl	10.50
	75 cl	65.00

Weisswein

Roero Arneis DOCG	10 cl	6.00
	75 cl	42.00
Mythos weiss VdP Suisse	10 cl	5.70
	75 cl	39.00
Grüner Veltliner Löss DAC Kamptal	10 cl	6.00
	75 cl	42.00
Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc	10 cl	4.80
	75 cl	32.00

Rosé

Stadt Zürich Rosé AOC	10 cl	5.90
	75 cl	42.00

Rotwein

Watt else Cuvée AOC	10 cl	6.20
	75 cl	43.00
Ripasso Valpolicella Classico DOC Superiore	10 cl	7.00
	75 cl	49.00
Goru Organic D.O. Jumilla	10 cl	6.20
	75 cl	41.00
Tête de Cuvée VdP d'Oc	10 cl	6.50
	75 cl	44.00



Nachem Schaffe zum Trinken

Hugo Rosmarin 1dl Prosecco mit Holunderblütensirup und Rosmarin	8.00
Prosecco Cranberry 1dl Prosecco mit Cranberrysirup, Pfefferminze und Zitronenverveine	8.00
Lillet Basilikum 4 cl Lillet Blanc (17% vol.) mit Ginger Ale und Basilikum	8.00
Gin Tonic Lavendel 4 cl Gin (40% vol.) mit Tonic und Lavendelsirup	8.00