

Brunch

→ BRUNCH — JEWEILS SAMSTAGS, 10 BIS 15 UHR

SALTY

Rührei Levante	Rührei aus zwei Eiern, geschmorte Aubergine und Za'atar	12.–
Breakfast Burrito	Burrito gefüllt mit Chorizo, Cheddar, Rührei und Avocado	15.–
Avocado French Toast	French Toast mit Avocado-Mayonnaise, Frühlingszwiebeln und Chili	13.–
BRIDGE-Bagel	Bagel mit Rauchlachs aus der BRIDGE-Manufaktur, Frischkäse, Rucola, hausgemachten gepickelten Gurken und Meerrettich	15.–
Pochierte Eier	pochierte Eier auf Briochetoast, dazu Haselnuss-Hollandaise	12.–

SWEET

Porridge	Porridge mit Zimt und Bratapfelkompott	6.–
Blueberry Pancakes vegan	Blueberry Pancakes mit Ahornsirup	13.–
Bread and Butter Pudding	Bread and Butter Pudding mit Kardamom und Nelke, dazu Vanillesauce	8.–

EIER

Rührei	Rührei aus zwei Eiern	6.–
Spiegelei	zwei Spiegeleier	6.–
Ad Ons	Schweinsbratwurstli aus der BRIDGE-Manufaktur Speck gebackene Bohnen	4.– 6.– 4.–

Unsere Empfehlung: Stelle dir dein Etagengericht nach belieben aus Eier Speisen, Brot und Add Ons zusammen.

Z.B Brot + Rührei mit Schweinsbratwurstli aus der BRIDGE-Manufaktur.

Unser Brunch ist erhältlich an folgenden Samstagen:
19. März / 26. März / 2. April / 9. April / 16. April

Fleisch — Schweiz
Fisch — Norwegen (ASC- oder MSC-zertifiziert)

Alle Preise in CHF — inkl. MwSt.

vegan



Brunch

→ BRUNCH — JEWEILS SAMSTAGS, 10 BIS 15 UHR

KALTE GERICHTE

Fleischteller	Appenzeller Mostbröckli (IGP), Prosciutto Crudo (Rapelli), Prosciutto Cotto (Sélection), hausgemachte gepickelte Gurken	14.–
Lachsteller	Rauchlachs aus der BRIDGE-Manufaktur, dazu hausgemachte Meerrettich-Mayonnaise	11.–
Käseteller	Tête de Moine, Sbrinz, Le Rustique Camembert, dazu karamellisierte Baumnüsse	11.–
veganer Teller	V-Love The Softy, New Roots Basilikum & Tomate, dazu hausgemachtes Chutney und frische Radiesli	● 13.–
Hummus vegan	Hummus aus Kichererbsen, mit Zaluk dazu Pide Brot (Vier Linden) + 3.–	● 5.–
Randen-Tatar vegan	Tatar aus Randen mit Shiitake-Topping, Meerrettich, Brunnenkresse und Kapern dazu Pide Brot (Vier Linden) + 3.–	● 6.–

BROT

Brotkorb	2 Scheiben Versazca-Brot, 2 Scheiben Butterzopf (Walter Buchmann) und 1 Portion Butter	9.–
Ad Ons Preis pro Stück	Pain au Chocolat (SERI) 5.– Plant Based Gipfeli (SERI) 4.– Pide Brot (Vier Linden) 3.–	

AUFSTRICH

süsser Aufstrich Preis pro Portion	Erdbeerkonfitüre 2.– Aprikosenkonfitüre 2.– Quittenkonfitüre 2.– Honig (CH) 3.– Schoggi-Aufstrich 3.–	
--	---	--

Unsere Empfehlung: Stelle dir dein Etagengericht nach belieben aus Eier Speisen, Brot und Add Ons zusammen.

Z.B Brotkorb + Speigelei mit Erdbeerkonfitüre, Honig und Schoggiaufstrich.

Unser Brunch ist erhältlich an folgenden Samstagen:
19. März / 26. März / 2. April / 9. April / 16. April

Fleisch — Schweiz
Fisch — Norwegen (ASC- oder MSC-zertifiziert)

Alle Preise in CHF — inkl. MwSt.

vegan

