

SALTY

Breakfast Sandwich (v)	16
rührei, cheddar, scharfe sauce, kartoffel-bun <i>mit speck + 3.5 / mit avocado + 7 mit pastrami / burger patty / fried chicken + 10</i>	
Avocado Toast (v)	19
sauerteigbrot, guacamole, avocado, frittierte kichererbsen <i>mit rührei + 6</i>	
Wedge Salad (v)	16 / 21
romanasalat, blauschimmelkäse, speck, eingelegte senfkörner, frischer dill, buttermilch-kräuterdressing	
Classic Chicken Burger	19.5
24 stunden mariniertes pouletschenkel, burger-sauce, hausgemachte essiggurken, kartoffel-bun	
Buffalo Chicken Burger	22.5
24 stunden mariniertes pouletschenkel, buffalo-sauce, coleslaw, hausgemachte essiggurken, kartoffel-bun	
Hot Honey Chicken Burger	22.5
chipotle mayo, scharfer honig, rotkohl, hausgemachte essiggurken, kartoffel-bun	
Grilled Cheese Sandwich (v)	16
sauerteigbrot, cheddar, gruyère, scharfer honig, thymian	

SMASHED BURGERS

- wähle aus 100% dry aged rindfleisch (CH) oder portobello-pilz
- jeder rindsburger wiegt 170g und wird in zwei patties serviert
- serviert mit burger-sauce in massgefertigten kartoffel-buns

Oklahoma (v) cheddar, gegrillte zwiebeln, essiggurken	23
Guac (v) cheddar, guacamole, eingelegte peperoni	25
BBQ cheddar, bbq sauce, chipotle mayo, essiggurken, frittierte zwiebeln, speck	25
Reuben Pastrami 1 beef patty, hausgemachtes pastrami, cheddar, gruyère, sauerkraut, hausdressing	25

BEILAGEN

Breakfast Fries (v) / Coleslaw (v) / Blattsalat (v)

SWEET

Cinnamon Roll (v)	9
hausgemachte zimtschnecke	
Banana Bread (v)	9
hausgemachtes bananenbrot mit datteln & schokolade	

BRUNCH

BAGELS

mit avocado + 7 / mit rührei + 6

Pastrami	21.5
dijonnaise-sauce, käse, rotkohl, essiggurken	
Reuben Pastrami	21.5
hausdressing, käse, sauerkraut	
Smoked Salmon	22.5
meerrettich-mayonnaise, zwiebeln, kapern, dill	
Avocado (v)	16.5
avocado-scheiben, gurke, vegane ranch-sauce, salat	

WAFFLES

hausgemachte waffeln serviert mit ahornsirup

Chocolate Sauce (v)	16
Dulce de Leche (v)	16
Beerenkompott (v)	17
Fried Chicken	22
frittierter pouletschenkel, honigbutter, scharfer honig	
Chicken & Waffles Burger	24
24 stunden mariniertes pouletschenkel, speck, cheddar, honigbutter, scharfer honig	
<i>zusätzliche waffel + 6</i>	

PANCAKES

hausgemachte luftige pfannkuchen serviert mit ahornsirup

Chocolate Sauce (v)	16
Dulce de Leche (v)	16
Beerenkompott (v)	17
Speck, Spiegelei, Honigbutter	22
<i>zusätzlicher pancake + 8</i>	

(v) = vegetarisch (v) = vegan () = option / kindergerichte erhältlich

für informationen zu inhaltsstoffen & allergenen in den gerichten,
wende dich bitte an unsere mitarbeitenden. / alles fleisch aus CH.
lachs msc wildfang, pazifik. / alle preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

COFFEE

alle unsere heissgetränke gibt es auch als ice/iced-variante.
bitte wähle zwischen normaler oder hafermilch.

Espresso	5
Café Crème	5
Doppio	6
Latte Macchiato	7.5
Cappuccino	6
Chai Latte	6
Tee	5
schwarztee, grüntee, ingwer-zitrone, pfefferminz, verveine	

SOFT DRINKS

Lou's Limonade 0.3L / 0.5L	5.5	7.5
Les Pétillantes Pamplemousse 0.33L	6.5	
Polara Arancia Rossa 0.275L	6.5	
Coca Cola, Coca Cola Zero 0.33L	5.5	
Orangensaft 0.3L frisch gepresst	8.5	
Thomas Henry 0.2L tonic water, ginger ale, ginger beer, bitter lemon	6	
Mineral mit / ohne 0.33L / 0.1L	5.5	9.5
Hahnenwasser pro person, gratis nachfüllen	2	

COCKTAILS

Breakfast Gin & Tonic f.e.w. breakfast gin, tonic water	16
Espresso Martini vodka, kaffeelikör, zuckersirup, espresso	16
Breakfast Martini dry gin, cointreau, zitronensaft, orangenkönfitüre	17
Bloody Mary vodka, tomatensaft, zitronensaft, gewürze	18
Snaquiri weisser rum, limettensaft, zuckersiruo	9.5

alle preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



SPARKLING



Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry Glera · Villa Sandi · Veneto IT <i>mach einen 'mimosa' draus! + 1.5 CHF</i>	8	54
Buscareto Rosé Rosé Spumante Brut Lacrima · Conti di Buscareto · Marche IT	9	58
Champagne Brut Réserve AOC Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Philippe Gonet · Champagne FR		83

BEER

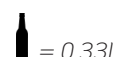
TAP

Sprint Lager 5.2% · 0.33L / 0.5L	5.5	7.5
Orion IPA 5.5% · 0.33L / 0.5L	6.5	8.5
Panaché 0.33l / 0.5L	5.5	7.5

BOTTLES *alle biere aus der CH*



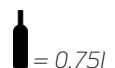
St. Laurentius hell 4.8%	8.5
Oerlikon LucIPAn Session IPA 4.5%	9
Dr. Brauwolf Red Ale 4.8%	9
Dr. Brauwolf Witbier 4.6%	9
Ahoi Hill IPA 6.5%	9.5
Saisonales Bier <i>wende dich an unsere mitarbeitenden</i>	
Möhl Straight Apple Cider 4.5%	8
Appenzeller Leermond <i>alkoholfrei</i>	8
Oerlikon Phantom IPA <i>alkoholfrei</i>	9



= 0.33l



= 0.1l



= 0.75l