

FOR ENGLISH PLEASE SEE BELOW

Z'Morge: Täglich bis 16h

Birchermüesli 8.00
Mit Äpfel, Nüssen, Waldbeeri, hausgemachtem Brot und Schlagrahm

Z'Morge Dihei 9.50
Gipfeli, 1 Stück hausgemachtes Brot, Butter, hausgemachte Konfi, mini Joghurt (Honig auf Anfrage)

Grosses Z'Morge Dihei 17.50
Gipfeli, 2 Stück hausgemachtes Brot, 3 min. Ei*, mini Joghurt, Käse, Butter, Konfi (Honig auf Anfrage)
*Mit Rührei/Spiegelei – 3.CHF Zusatz.

Z'Morge Dihei mit Kater 20.50
2 Spiegeleier oder Rühreier, Speck, Würstli, Wedges, Zwiebelmarmelade und hausgemachtes Brot

Waffeln
Mit Beerenkompott und Crème Fraîche 14.50
Mit Lachs, Avocadostampf und Kräutercrème 21.50

Porridge mit Beerenkompott und Honig (Klein/Gross) 8.00/10.00

Glutenfreies Brötli anstelle von normalem Brot +2.00

Zusatz zum Z'Morge:

Portion Speck (4 Stück) oder Schinken (2 Stück) 4.50
Portion Lachs (ca 80g) mit Meerrettich & Kapern 8.50
Portion Käse 6.50
Rührei (3 Eier) mit Brot 7.50
Spiegelei (2 Eier) mit Brot 6.50
3/5 min Ei mit Brot 3.00
Nutella/ Ahornsirup 1.50
Stück Hausgemachtes Brot 1.00
Glutenfreies Brötli 4.00
Avocadostampf 5.00
Würstli 7.00
Früchteteller 6.00

Samstag / Sonntag Brunch: von 9h bis 16h

Vegie Omelette 18.50
Mit Spinat, Champignons, Käse und Zwiebelmarmelade, serviert mit Salat und Brot

Fleisch Omelette 20.50
Mit Schinken, Speck, Spinat, Käse, Zwiebelmarmelade, serviert mit Salat und Brot

Pancakes
Jedes Wochenende anders, siehe Tafel

Knuspriges Granola 12.50
Hausgemachtes Granola mit Honig, Joghurt & Früchte

Fitness Z'Morge (Vegan) 17.50
2 Stück hausgemachtes Brot, Konfi, Margarine, verschiedene Früchte, Avocadostampf, 2dl frischer Orangensaft

Dazu noch ein wechselndes Angebot, siehe Tafel

Brunch Cocktails

Bloody Mary 15.50
Mimosa 10.50
Espresso Martini 15.50

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Kleinbetrieben in der Schweiz, abgesehen von Lachs aus Norwegen und Lamm aus Neuseeland
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Z'Ässe: Mo/Mi/Do/Fr von 11:00h bis 21h
Sa/So von 11:00h bis 16h

Lammburger 250g Schweizer Lammfleisch mit Spiegelei, Speck, Gruyère und Zwiebelmarmelade, serviert mit Wedges und Salat	31.00
Schweinsschnitzel (Am Wochenende nicht erhältlich) An hausgemachter Panade serviert mit Wedges und Salat	25.50
Gemüsequiche Mit Salat	19.50
Warmer Chèvre Mit Mandelkruste, auf Salat mit Antipasti Gemüse	18.50
Offenes Steaksandwich Geschnittenes Rindshohrückensteak auf hausgemachter Focaccia mit Zwiebelmarmelade, Rucola und Parmesansplitter, dazu Salat, Suppe oder Wedges	21.50
Tagessuppe Serviert mit Salat und hausgemachtem Brot	15.00
Offenes BLT Sandwich Hausgemachte Focaccia mit Philadelphia, Tomaten, Speck, Salat und Spiegelei, dazu Salat, Suppe oder Wedges	19.50
Offenes Vegiesandwich Hausgemachte Focaccia mit Gemüse, Chèvre und Zwiebelmarmelade, dazu Salat, Suppe oder Wedges	18.50
Vorspeise Salat Grün/Gemischt	7.00/8.00
Vorspeise Suppe mit hausgemachtem Brot	7.50
Portion Wedges (Vegan) Gross/Klein mit Ketchup	7.00/12.50

Apéro: Montag – Freitag 14:00 – 21:00

Apéro Tellerli Klein Mit Oliven, Käse, Salami und Hausbrot	10.00
Apéro Teller Gross Mit Oliven, 2 Käsesorten, 2 Fleischsorten und anderen Überraschungen, serviert mit Hausbrot	19.50

Süsses und Gebäck

Buttergipfeli	2.00
Hausgemachte Brownies	5.00
Diverse Hausgemachte Kuchen mit Schlagrahm	6.50 - 7.50 + 1.00

Di-High Tea: Täglich von 15h bis 17h Zwei Scones frisch aus dem Ofen mit hausgemachter Lemon Curd, Konfi und Teekanne nach Wahl (dauert ca. 25 Minuten)	13.50
---	-------

ENGLISH MENU

Z'Morge: (Breakfast) Daily until 16:00

Birchermüesli (Muesli) 8.00
With yogurt, mixed berries, apples, nuts and honey served with bread and whipped cream

Z'Morge Dihei (Small breakfast) 9.50
1 croissant, 1 piece of bread, butter, homemade jam, mini yogurt

Grosses Z'Morge Dihei (Large breakfast) 17.50
1 croissant, 2 pieces of bread, soft boiled egg*, mini yogurt, cheese, butter, homemade jam
*Scrambled/fried eggs 3 CHF extra charge

Z'Morge Dihei mit Kater (Fry up) 20.50
Choice of 2 fried eggs or scrambled eggs, bacon, sausages, onion marmalade and bread.

Waffels with berry compote and crème fraîche 14.50
Waffels with smoked salmon, avocado smash & herb cream 21.50

Porridge with berry compote and honey (small/large) 8.00/10.00

Regular bread replaced with gluten free roll +2.00 each

Extras:

Portion of ham (2 slices) or bacon (4 slices) 4.50
Portion of smoked salmon (80gr) with horseradish and capers 8.50
Breakfast sausages 7.00
Cheese 6.50
Scrambled eggs (3 Eggs) with bread 7.50
Fried eggs (2 Eggs) with bread 6.50
3/5 min Egg with bread 3.00
Butter / Jam / Honey / Margarine each 1.00
Nutella / Maple Syrup 1.50
Slice of homemade bread 1.00
Gluten free roll 4.00
Avocadosmash 5.00
Fruit plate 6.00

Saturday / Sunday Brunch: from 9:00 until 16:00

Vegie Omelette (Vegetable omelette) 18.50
With spinach, mushrooms, cheese and onion marmalade, served with salad.

Fleisch Omelette (Meat omelette) 20.50
With bacon, ham, spinach, cheese and onion marmalade, served with salad

Pancakes

Change weekly, please see board

Knuspriges Granola (Crunchy Granola) 12.50
Homemade granola with yogurt and fruits

Fitness Z'Morge (Vegan breakfast) 17.50
2 pieces of homemade bread, homemade jam (Strawberry and raspberry mix), margarine, mixed fruits, fresh orange juice, avocado smash

Weekly specials, please see board

Brunch Cocktails

Bloody Mary 15.50
Mimosa 10.50
Espresso Martini 15.50

Z'Ässe: (Food)	Mo-Fr from 11:00 until 21:00 Sa/So from 11:00 until 16:00 Tuesday closed	
Lammburger (Lamb burger)	250gr Swiss lamb mince with a fried egg, bacon, cheese and onion marmelade, served with wedges and salad	31.00
Schweinsschnitzel (Pork Schnitzel)	Breaded and served with wedges and salad	25.50
Gemüsequiche (Vegetarian Quiche)	With Salad	19.50
Warmer Chèvre (Warm goat cheese)	With an almond crust served on a large mixed salad	18.50
Offenes Steaksandwich (Open steak sandwich)	Steak strips on focaccia with onion marmalade, arugula and parmesan shavings, served with salad, soup or wedges	21.50
Tagessuppe (Daily soup)	Served with bread and salad	15.00
Offenes BLT Sandwich (Open BLT sandwich)	Homemade focaccia with bacon, cream cheese, lettuce, tomato and a fried egg, served with salad, soup or wedges	19.50
Offenes Vegiesandwich (Open veggie sandwich)	Homemade focaccia with onion marmelade, vegetables and goat's cheese, served with soup, salad or wedges	18.50
Vorspeise Salat	Small green/mixed salad	7.00/8.00
Vorspeise Suppe	Small soup served with bread	7.50
Portion Wedges	with Ketchup large or small	7.00/12.50

Apéro: Weekdays after 14:00

Apéro Tellerli Klein (Small Aperio Plate) 10.00
Olives, cheese, salami and bread

Apéro Teller Gross (Large Aperio Plate) 19.50
With olives, 2 types of cheese, 2 types of salami, and various antipasti vegetables and bread

Süsses und Gebäck (Sweets & Pastries)

Buttergipfeli - Croissant 2.00
Homemade Brownies 5.00
Various homemade cakes 6.50 - 7.50
with whipped cream + 1.00

Di-High Tea: served from 15:00 – 17:00 13.50
Two scones fresh out of the oven (takes approx. 25 min)
served with homemade lemon curd, jam and a teapot of choice.

All our meat comes from small Swiss producers with the exception of Lamb from New Zealand and Salmon from Norway

All prices are inclusive of 7.7% VAT.