

FOR ENGLISH SEE BELOW ...

Z'Morge & Brunch: Bestellungen bis 15:45

Birchermüesli	8.00
Mit Äpfeln, Nüssen, Himbeeren, hausgemachtem Brot mit oder ohne Schlagrahm	
Porridge (glutenfrei, kann aber Spuren enthalten)	10.00
Mit Himbeerkompott, Sauerrahm, Nüssen und Honig Mit Zwetschgen-Zimt-Kompott, Sauerrahm, Nüssen und Honig	
Porridge vegan (glutenfrei, kann aber Spuren enthalten)	10.00
Mit Himbeerkompott, Nüssen und Ahornsirup Mit Zwetschgen-Zimt-Kompott, Nüssen und Ahornsirup	
Granola - vegan (glutenfrei, kann aber Spuren enthalten)	15.50
veganes Joghurt, glutenfreies Granola mit Nüssen, Ahornsirup und Dörrfrüchten	
Z'Morge Dihei (auf Anfrage vegan/glutenfrei)	9.50
Gipfeli, 1 Scheibe hausgemachtes Brot, Butter, hausgemachte Konfi, mini Joghurt (Honig auf Anfrage)	
Fitness Z'Morge (vegan, auf Anfrage glutenfrei)	19.50
2 Scheiben hausgemachtes Brot, Avocadostampf, Margarine, hausgemachte Konfi, Gemüseaufstrich, Dörrfrüchte, Nüsse, 2dl frisch gepresster Orangensaft	
Vegie Omelette	19.50
Mit Spinat, Champignons, Zwiebelmarmelade und Käse, dazu Salat und hausgemachtes Brot	
Speck Omelette	21.50
Mit Speck, Spinat, Zwiebelmarmelade und Käse, dazu Salat und hausgemachtes Brot	
Dihei Kater	24.50
Grosse Portion Wedges mit Käse überbacken, Spiegelei, Speck, ein 80'erli Würstli und Kräutercreme	

Pancakes oder Waffeln	
➤ Mit Cheesecake-Crème, Himbeerkompott und Sabléstreusel	23.50
➤ Mit Speck, Ricotta und Ahornsirup	24.50
➤ Mit Rauchlachs, Avocadostampf, Kräutercreme, Kresse und ein wenig Salat	25.50

Nutella French Toast	23.50
French Toast mit Nutella, Zimt-Zucker und gegrillter Banane	

Z'Morge Zusatz – oder zum Zusammenstellen

Portion Speck (4 Stück)	4.50
Portion Lachs (ca. 80g) mit Meerrettich und Kapern	8.50
Rührei (3 Eier) mit Brot	7.50
Spiegelei (2 Eier) mit Brot	6.50
3 oder 5 Minuten Ei mit Brot	3.00
2x 80'erli Würstli	9.00
Ricotta	5.00
Portion Käse	7.00
Veganer „Feta“ (Soja, Kokos)	5.00
Avocadostampf	5.00
Gemüseaufstrich	5.00
Früchteteller (saisonal, im Winter gedörrt)	6.00
Nutella / Ahornsirup	2.00
Zwiebelmarmelade	1.50
Butter / Konfi / Honig / Margarine pro Stück	1.00
Scheibe hausgemachtes o. glutenfreies Brot	1.00

Glutenfreies Brot anstelle von normalem Brot +0.50

Z'Ässe:

Bestellungen bis 15:45

Bagel (Option: auf glutenfreiem Brot statt Bagel)

- Mit pulled Poulet, BBQ Sauce, Avocado, Speck, Parmesan und Kresse, dazu Salat und Wedges 26.50
- Mit Steak (125gr), Zwiebelmarmelade, Parmesansplitter und Kresse, dazu Salat und Wedges 26.50
- Mit Rauchlachs, Sauerrahm-Honig-Dill-Senfsauce und Kresse, dazu Salat und Rührei **oder** Wedges 25.50
- Mit gegrilltem Gemüse, Gemüseaufstrich, confierten Tomaten, Pinienkernen und Zwiebelmarmelade, dazu Wedges und Salat 21.50

Dazu: Chèvre +2.50, Halloumi +2.50, Rührei +3.00
Spiegelei +3.00, Veganer „Feta“ +2.00

Dihei Brunch Toast 24.50

Speck, Avocado, confierte Tomaten, Spiegelei und Kresse auf Toastbrot, dazu Salat und Wedges

Hausgemachte Quiche 21.50

wechselt täglich, siehe Tafel, serviert mit Salat

Grosser Gemischter Salat 19.50

mit Gemüse nach Saison

Dazu: Steakstreifen +6.00, Chevre +2.50,
Halloumi +2.50

Tagessuppe (vegan) 15.00

Serviert mit Salat und hausgemachtem Brot

Vorspeise Suppe mit hausgemachtem Brot 7.50

Vorspeise Salat mit hausgemachtem Brot 7.50

Wedges (vegan) klein / gross 7.00/12.50

Wechselnder Tagesteller

Siehe Tafel oder bitte die Bedienung fragen

Brunch Cocktails

Bloody Mary	15.00
Mimosa	13.00
Erdbeer-Mimosa	13.00
Aperol Spritz	13.00
Espresso Martini	15.50

Süßes und Gebäck

Buttergipfeli 2.50

Hausgemachte Brownies 5.00

Diverse Hausgemachte Kuchen 6.50 - 7.50

auch vegan und glutenfrei

schaut doch schnell in die Vitrine,
das Auge isst ja schließlich mit 😊

mit Schlagrahm + 1.00

Di-High Tea: Täglich von 15:00 bis 17:00

Zwei Scones, frisch aus dem Ofen, 13.50

Mit hausgemachter Lemon Curd, Konfi und
Teekanne nach Wahl (dauert ca. 25 Minuten)

... ENGLISH

Breakfast and brunch: Daily, last orders 15:45

Birchermüesli (Muesli)	8.00
With apples, raspberries, yogurt, nuts and honey, served with homemade bread, with or without whipped cream	
Porridge	10.00
With raspberry compote, sour cream, nuts and honey With plum-cinnamon compote, sour cream, nuts and honey	
Porridge vegan	10.00
With raspberry compote, nuts and maple syrup With plum-cinnamon compote, nuts and maple syrup	
Granola – Vegan and gluten free	15.50
vegan yogurt, gluten free granola with nuts, maple syrup and seasonal fruits (dried in winter)	
Small breakfast (Option: vegan/gluten free)	9.50
One croissant, one slice of homemade bread, butter, homemade jam and mini yogurt (honey on request)	
Fitness breakfast (Vegan. Option: gluten free)	19.50
Two slices of homemade bread, avocado smash, vegetable spread, seasonal fruits (dried in winter), homemade jam, margarine, 2dl fresh squeezed orange juice	
Vegetarian omelet	19.50
With spinach, mushrooms, onion marmalade and cheese, served with salad and homemade bread	
Bacon omelet	21.50
With bacon, spinach, onion marmalade and cheese, served with salad and homemade bread	
Dihei Hangover Brekkie	24.50
Large portion of wedges baked with cheese, with a fried egg, bacon, an 80gr Sausage and herb cream cheese	

Pancakes or waffles

- With cheesecake cream, raspberry compote and shortbread crumble 23.50
- With bacon, ricotta and maple syrup 24.50
- With smoked salmon, avocado smash, herb cream cheese, cress and some salad 25.50

Nutella French Toast 23.50
French toast with Nutella, cinnamon sugar and grilled banana

Breakfast extras to add or mix and match

Bacon (4 slices)	4.50
Pair of 80gr Sausages	9.00
Smoked salmon (ca 80g), horseradish & capers	8.50
Scrambled eggs (3 eggs) with bread	7.50
Fried eggs (2 eggs) with bread	6.50
3 or 5 minute boiled egg with bread	3.00
Ricotta	5.00
Cheese	7.00
Vegan „Feta“ (soy, coconut)	5.00
Avocado smash	5.00
vegetable spread	5.00
Fruit plate (seasonal, dried in Winter)	6.00
Nutella / maple syrup	2.00
Onion marmelade	1.50
Butter / jam / honey / margarine	Each 1.00
Slice of homemade or gluten free bread	1.00

Gluten free bread instead of regular bread +0.50

- Food: Daily, last orders 15:45**
- Bagels** (Option: on gluten free bread instead of bagel)
- With pulled chicken, BBQ sauce, bacon, avocado smash, parmesan and watercress, served with wedges and salad 26.50
 - With steak (125gr), onion marmalade, parmesan and watercress served with wedges and salad 26.50
 - With smoked salmon, sour cream-honey-dill-mustard sauce, watercress and served with salad and scrambled eggs **or** wedges 25.50
 - With grilled vegetables, vegetable spread, comfited tomatoes, pine nuts, and onion marmalade, served with wedges and salad 21.50

Option with: Goat cheese +2.50, Halloumi +2.50
 Vegan "feta" +2.00, Scrambled eggs +3.00
 Fried egg +3.00

Dihei Brunch Toast 24.50
 Toast with bacon, avocado, comfited tomatoes, fried egg and watercress, served with salad and wedges

Homemade Quiche 21.50
 Changes regularly, check the board, served with salad

Large Mixed Salad 19.50
 With seasonal vegetables
Option with: Steak strips +6.00, Goat cheese +2.50, Halloumi +2.50

Daily Soup (Vegan) 15.00
 Served with salad and homemade bread

Small soup with homemade bread 7.50

Small salad with homemade bread 7.50

Wedges (vegan) small / large 7.00/12.50

Daily Specials

Please ask your server or check the board

Brunch Cocktails

Bloody Mary	15.00
Mimosa	13.00
Strawberry Mimosa	13.00
Aperol Spritz	13.00
Espresso Martini	15.50

Pastries and sweets

Croissant	2.50
Homemade Brownie	5.00
Various homemade cakes	6.50 - 7.50
(Have a look at the cake display inside)	
Gluten free and vegan options available	

with whipped cream + 1.00

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