

FRÜHSTÜCK / BRUNCH


Samstag und Sonntag 10.00 - 14.00 Uhr.

Gerichte mit einem Stern bieten wir auch Montag-Freitag von 9.00 bis 11.30 Uhr an.

DRINKS *	
FRISCH GEPRESSTER SAFT	6.0
Orange 2dl	
WEEKEND BUBBLES	1dl / 75cl
Prosecco NUDO extra dry	8.5 / 54.0
MIMOSA	12.0
Prosecco, frisch gepresster O-Saft	
COALMINE SPRITZ	13.0
Hibiskus, Granatapfel, Prosecco	
UH MAMI	16.0
Vodka, Tomaten-Essenz, Holunder, Zitrone	



CROISSANT 2.5

KLEINES FRÜHSTÜCK * 14.0
Croissant, Brot vom BIO-Beck Lehmann, Honig, hausgemachte Konfi, Butter

JERUSALEM  21.0
Shakshuka: Spinat, Tomaten, Chili, Peperoni, Ei, Feta
Zubereitungszeit 20 Minuten

PARIS 16.0
French Toast mit hausgemachter Konfi




MINNEAPOLIS *   17.0
Hausgemachtes Bananenbrot mit Peanut Butter

RIO   16.0
Smoothie Bowl mit Beeren, Banane und hausgemachtem Granola

WINTERTHUR

Egg "COALMINE": Stundenei, Brioche, Spinat, Kartoffel-Espuma 21.0
+ Rauchlachs 26.0

SYDNEY *

Avocado Toast: BIO Dinkelvollkornbrot, Zitronenzeste, Avocado   18.5
+ Feta 21.0
+ Rauchlachs  25.0

NEW YORK *

Pastrami Sandwich: BIO Pastrami von das Pure, Käse, Sauerkraut, Reubensauce, hausgemachte Essiggurken 22.5

BERN

Käse von Jumi aus dem Emmental 22.0

BERN MEETS MODENA

Käse- und Fleischspezialitäten von Jumi aus dem Emmental und der Emilia Romagna 28.0

PIMP YOUR BRUNCH

Eierspeisen

Spiegelei 3.5

Rührei, 2 Eier 7.0

Speck

Joghurt mit Granola und Früchten * 11.0

Bei Fragen zu den Allergenen helfen wir gerne weiter.

()=vegan, ()=glutenfrei, ()=laktosefrei)

Rindfleisch: CH / Lachs: NOR / Speck: CH / Schweinefleisch: IT
Preise in CHF inkl. MwSt.