

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: Tomaten, Peperoni, Chili,
Ei, Feta, Spinat
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, 21.0
Brioche, Spinat, Kartoffel-Espuma
+ Rauchlachs 26.0

SYDNEY *

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




NEW YORK *

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

KÄSE UND FLEISCH

Käse von Jumi aus dem Emmental:
La Bouse * (Weisschimmelkäse) 11.5
Schlossberger alt (Parmesan-Style) 9.5
Pixel (Blauschimmelkäse) 13.5
Andutgel * (Salsiz aus der Surselva) 11.5
Prosciutto Crudo aus der Emilia Romagna 13.0

PIMP YOUR BRUNCH

Eierspeisen   3.5
Spiegelei 3.5
Rührei, 2 Eier 7.0
Speck   4.0
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.