

FRÜHSTÜCKSMENÜ

Bar Centrale.....	7.50
Croissant mit Cappuccino und frischem Orangensaft	
Buffet Kull	9.90
Bircher Müsli mit Cappuccino und frischem Orangensaft	
riva.....	9.90
Panino nach Wahl mit Cappuccino und frischem Orangensaft	
CORTIINA	12.50
Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken, Joghurt mit Obstsalat	
LOUIS.....	13.50
Omelette mit Scampi, Kirschtomaten und Caciocavallo, Carpe Diem Kombucha	
brenner	19.50
Rühr- oder Spiegeleier, italienische Salumiauswahl, frischer Orangensaft und Brotauswahl	

CROISSANTS UND CRUMBLE

natur, ohne Füllung.....	2.30
mit Schokoladencreme.....	2.50
Brezn	2.00
mit Butter	
Crumble	5.50
mit Früchten der Saison und einer Kugel Vanilleeis	

GEGRILLTER TOAST

mit Mailänder Salami, Caciocavallo und Frischkäse.....	3.80
mit gekochtem Schinken, Caciocavallo und Frischkäse	3.80
mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Tomaten und Frischkäse	3.80

PANINI UND VOLLKORNBROT

mit Mailänder Salami, Ruccola und Frischkäse.....	3.90
mit hausgebeiztem Lachs, Meerrettich, Ruccola und Frischkäse	3.90
mit Coppa di Parma, Ruccola und Frischkäse	3.90
mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Tomaten, Ruccola und Frischkäse	3.90
Vital-Vollkornbrot.....	3.90
mit Frischkäse, Tomaten, Ruccola und Olivenöl	

BIO-EIER

Rühr- oder Spiegelei natur.....	4.60
Rührei	6.50
mit Schinken oder Speck	
zwei Spiegeleier	6.50
mit Schinken oder Speck	
gekochtes Ei	1.50
weich oder hart	
Omelette einfach natur mit Caciocavallo.....	5.50
Omelette mit Speck, Egerlingen, roten Zwiebeln und Caciocavallo.....	6.50
Omelette mit Avocado und Caciocavallo	8.50
Omelette mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	7.50
Omelette mit Hühnchenbrust, grünem Spargel, Caciocavallo, Pesto und Parmesan	7.50
Omelette mit Mailänder Salami und Belpaese	8.50
Omelette mit Scampi, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Caciocavallo	10.50

WÄHLEN SIE ZU IHREN EIERSPESIEN

Röstkartoffeln	4.40
mit Zwiebeln	

ZU ALLEN SPEISEN SERVIEREN WIR AUF WUNSCH:

hausgemachte italienische Mini-Brötchen	2.50
mit Basilikum, gerösteten Zwiebeln, Fenchel, Pesto, Natur, Marmelade und Butter	

^(M) = vegane Gerichte

Frühstück von Montag bis Samstag von 8:30 - 11:30 Uhr. Sonntags Brunch von 9:30 - 12:30 Uhr.

AUF'S BROT

Käsevariation	7.50
mit Südtiroler Bergkäse, Taleggio, Provolone und Frischkäsevariation	
Italienische Salumiselektion	10.50
mit Mailänder Salami, San Daniele, Prosciutto Rovagnati	
Hausgebeizter Lachs.....	8.50
mit Meerrettich und Honig-Senf-Dressing	
Vitello Tonnato	13.50
hauchdünne Kalbfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischcreme und Apfelkapern	
Marmelade, Nutella oder Honig	1.50

FRÜCHTE (FRISCH, SAISONAL)

Frischer Obstsalat	4.50
natur	
Frischer Obstsalat	5.50
mit Bio- oder Soja-Joghurt, Honig, getrockneten Feigen und Nüssen	
Bircher Müsli	4.50
natur	
Bircher Müsli	5.50
mit Früchten	

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE & SMOOTHIES

Orangensaft	0,2 l · 4.20
Karotte-Ingwer	0,2 l · 4.20
Apfelsaft	0,2 l · 4.20
Smoothie Multivitamin.....	0,2 l · 5.50
mit Apfel, Birne, Ananas, Trauben und Orangensaft	
Smoothie Beerenfrüchte	0,2 l · 5.50
mit Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und Apfelsaft	

WASSER

Plose naturale	0,25 l · 3.50 / 0,75 l · 7.20
Plose medium.....	0,25 l · 3.50 / 0,75 l · 7.20

WELLNESS DRINKS

Kombucha Classic.....	0,25 l · 4.20
Kombucha Quitte.....	0,25 l · 4.20

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2.50
Espresso Macchiato	2.70
Doppio Espresso	4.50
Doppio Espresso Macchiato	4.70
Flat White.....	4.70
Cappuccino.....	3.40
Latte Macchiato	3.40
Kaffee Lungo	2.90
Chai-Latte	3.90
Frischer Ingwer	4.50
mit heißem Wasser und Honig oder Zitronensaft im Kännchen	
Verschiedene Teesorten (Eilles Bio Fairtrade).....	4.50
Darjeeling Imperial, English Breakfast, China Jasmin, Baroness Grey, Rooibos Pur, Früchte natur, Vervenia Kräuter, Kamille	
Heisse Schokolade	4.20