

Sunday Brunch

zum Starten, direkt serviert

Steinhauerbrot ^[v+] + Butterzopf ^[v] von Bohnenblust Bern
Silberbutter + Ricotta-Honig-Chili ^[gf, v]
hausgemachte Mandel-Schoko-Aufstrich + Konfi ^[gf, v+]
Buchweizen-Granola, Kakaonibs, Joghurt, Ahornsirup ^[gf, v]

nach Lust + Laune zum Bestellen

Rührei oder Spiegelei mit Eier vom Biohof Herrenmatthof ^[gf, v]
Egg Florentine, Blattspinat, Champignon, Hollandaise ^[v]
Kräuter-Falafel + Ezme-Dip ^[gf, v+]
Randen-Kichererbsen-Hummus + Oliven ^[gf, v+]
Kräuterpesto-Kartoffeln ^[gf, v+]
Gurkensalat, Koriander, Soja ^[gf, v+]
Grapefruit flambiert, Rosmarin, Ahornsirup ^[gf, v+]
Jumi's Käse Duo: Aarewasser + Aettis ^[gf, v]
Toggenburger-Speck + Buurehamme ^[gf]

Zuckersüßes Buffet

Himbeer-Schokoladen-Brownie ^[gf]
Limonen-Crème, Tiramisu, Apfel-Streusel ^[v]
Schoko-Mousse ^[gf, v+] Früchte der Saison ^[gf, v+]

Kids Special

Mini Zimties ^[v+] Mini Crêpe, Zimt + Zucker ^[v]

v vegetarisch **v** +vegan **gf** gluten frei

Kaffee + Co, ohne Limit

Café Crème, Espresso, Doppio, Americano, Cappuccino, Schale
Schoggi, Ovo, heisse, kalte Milch
Bio-Kuhmilch, Worb | Erbsendrink, Sproud

Tee von L'art du thé

Symphonie de Fruits, Ginger-Lemon,
Assam, Jade-Oolong, Fuji-Sencha,
Rooibos-Vanille, Marokkanische Minze,
Alpen-Chic, Verveine

Softdrinks, self service

Apfelsaft vom Apfelgold, Bern
hausgemachter Hagebutte-Minze-Eistee, hausgemachter Zitronen-Ingwer-Soda
Infusion Wasser Gurke + Orange

9—11:30 oder 12—14:30 | Erwachsene 49.— Kids [7-14] 28.—

VIERTE WAND