

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, griechischer Joghurt ^[gf, v]

nach Lust + Laune zum Bestellen

Rührei oder Spiegelei 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 Trio: Aarewasser + Aettis + Frühlingskäse ^[gf, v]
Toggenburger-Speck + Onkel Urs Salami ^[gf]

Zuckersüsses Buffet

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

vvegetarisch **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

Bubbles + Drinks ^[nicht inklusive]

3B Spumante Rosé Filipa Pato, Portugal ^{CHF 12.—}
Matinée Amara, Johannisbeere, Bubbles ^{CHF 14.50}
La Vie Parisienne Jinja, Holunderblüte, Bitter, Soda ^{CHF 14.50}

Kids Special

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

9—11:30 ^{oder} 12—14:30

Erwachsene 49.— Kids [7-14] 28.—

VIERTE WAND