

SONNTAG

ZMORGEN

AB 09:00

Gipfeli	2.00
+ Konfi und Butter	1.50
Naturjoghurt	6.50
mit hausgemachtem Fruchtkompott und Granola (vegan mit Mandeljoghurt)	7.00
Frisch gepresster Orangensaft 2dl	6.50

BRUNCH

10:00 – 14:00

Rutschbahn <small>klassisch</small>	16.50
Kräuterrührei, Hummus, Zopf, Brot, Butter, Konfi, Honig und Früchte	
+ Bergkäse	2.00
+ Uelihof Bio-Speck	4.50
Badmeister*in <small>herzhaft-pikant</small>	16.50
Brioche French-Toast gefüllt mit Käse, dazu Stunden-Ei, Ajvar, Harissacreme, Ahornsenf, Pommes Alumettes	
+ Uelihof Bio-Speck	4.50
Seepferdli <small>vegan</small>	14.00
Röstbrot mit weissem Bohnenhummus, Süsskartoffel, karamellierte Cherrytomaten, Oliven, eingelegte Radieschen	
Schwimmflügeli <small>süss</small>	14.50
Brioche French-Toast mit Ricottacreme, hausgemachtem Fruchtkompott, saisonale Früchte, Schokolade, Minze	

SNACKS

12:00 – 16:00

Panini <small>vegan</small>	14.00
Marinierter Räuchertofu, Coleslaw, Röstzwiebeln, hausgemachte Mayo	
Panini <small>vegi</small>	14.00
Kräuterfrischkäse, hausgemachte Balsamico Randen, marinierte Dörrtomatenstreifen, Ruccola	
Dinkelflammkuchen mit Gemüse <small>vegi</small> dazu Blattsalat mit Neubaddressing	14.50
Bunter Salatteller <small>vegan</small> mit Brot	13.50
Portion Pommes <small>vegan</small> mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño Zusätzliche Sauce: 1.00	8.00
Fritten Delüx <small>vegan</small> mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuter- bombe, Sesam und geräuchertem Paprika	10.00

SAMSTAG

ZMORGEN

09:00 – 14:00

Gipfeli	2.00
+ Konfi und Butter	1.50
Naturjoghurt	6.50
mit hausgemachtem Fruchtkompott und Granola (vegan mit Mandeljoghurt)	7.00
Frisch gepresster Orangensaft 2dl	6.50

AB 11:00

Panini <small>vegan</small>	14.00
Marinierter Räuchertofu, Coleslaw, Röstzwiebeln, hausgemachte Mayo	
Panini <small>vegi</small>	14.00
Kräuterfrischkäse, hausgemachte Balsamico Randen, marinierte Dörrtomatenstreifen, Ruccola	
Bunter Salatteller mit Brot	13.50

AB 14:00

Portion Pommes <small>vegan</small>	8.00
mit Ketchup, hausgemachte Mayo oder Chipeño Zusätzliche Sauce: 1.00	
Fritten Delüx <small>vegan</small>	10.00
mit holländischer Joppie-Sauce, frischer Kräuterbombe, Sesam und geräuchertem Paprika	
Dinkelflammkuchen mit Gemüse <small>vegi</small>	14.50
dazu Blattsalat mit Neubaddressing	
Kaltes Plättli <small>vegi</small>	18.00
Mit rezentem Buochserhornkäse und Luzerner Bergkäse, Paillassebrot, Oliven, Knuspernüssen, Hummus, Chips und hausgemachte Pickles	
+ Uelihof Bio-Rinderrauchwurst	24.00

SNACKS

GANZES WOCHENENDE

Hausmarinierte Röstnüsse	4.00
Oliven	5.00
Hummus mit Tortilla Chips	6.50
Als Knabbertrio	13.00

SÜSSES

GANZES WOCHENENDE

Diverses Gebäck	3.50
Hausgemachter Kuchen	4.50
Gasparini Glace	4.50

Wir beziehen ausschliesslich Schweizer Bio-Fleisch vom Uelihof.
Über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können sowie über verfügbare
laktose-/glutenfreie Alternativen informieren unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.
→ Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MWST.