

# 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 Alouettes	
+ 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 – 12:00**

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> dazu Blattsalat mit Neubaddressing	14.50
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.