

# SUPER LIBELLE

Kaffee und Tee à discrétion

1 dl Prosecco

2 dl frisch gepresster Orangensaft

Brot, Gipfeli und Zopf

Butter, hausgemachte Konfitüre und Nutella

Aufschnitt, Schinken, Trockenfleisch, Käse

Ei-Zubereitung nach Wahl und Bratspeck

Chia Pudding mit Früchten

Pancake mit Ahornsirup

**PRO PERSON 39**

# NACH LUST UND LAUNE

## BROTZEIT

Fleischteller	15
Käseteller	13
Fleisch-Käseteller	17
Butter, Konfitüre und 4 Stück Hausbrot	8
Gipfeli	2

## RÖSTI

ganze Rösti natur	9
ganze Rösti mit Spiegelei und Speck	19
halbe Rösti mit Kräuter- Ei-Quark und Kresse	9
Bratspeck	5

## EIER

Rührei	5
2 Spiegeleier	5
3, 4 oder 5 Minuten Ei	5

## EIER IM GLAS

mit Schinken, Kräutern, Frühlingslauch	8
mit Champignons, Kräutern, Frühlingslauch	8

## FISCH

Swiss Alpin Rauchlachs mit Crème fraîche, frischem Meerrettich	14
--	----

## SÜSS UND FRUCHTIG

Chiapudding mit Früchten	8
Früchteteller	8
2 Pancakes mit Ahornsirup	6

## KAFFEE RAST

Espresso / Ristretto	4.30
Kaffee crème	4.30
Schale / Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Schoggi / Ovi	4.50
Milch	3.50

Bei uns kriegst du deinen Kaffee  
auch mit Bio Hafermilch.