

Bubbles zum
Frühstück?
Mimosa
CHF 11.50

Breakfast

MO-FR 07.30 bis 11.00 Uhr
SA-SO 08.30 bis 14.00 Uhr

Eggs

Omelet CHF 15.00

3 Eier, Spinat, Kale, Pilze

Rührei California CHF 14.50

3 Eier, Speck, Cheddar,
Avocado, Ricotta

Avocado Toast ☺* CHF 15.00

Geröstetes Sauerteigbrot,
Avocado, Kürbis, Spinat,
Kale, Nüsse, Onsen-Ei

Speck + CHF 2.50

Rauchlachs + CHF 6.50

Hollandaise + CHF 3.00

Shakshuka ☺* CHF 14.50

1 Onsen-Ei, Tomatensauce, Kürbis,
Kichererbsen, Spinat, Kale,
Harissa, Tahini, Oliven

Spiegelei CHF 9.50

2 Eier in Butter gebraten

Bowls / Fruits

Protein Bowl ☺ CHF 15.50

Haferflocken, Chia, Leinsamen,
Kokosjoghurt, Kirschkompott,
Protein-Mandelmus, Soja-Crispies

Granola Bowl CHF 14.50

Joghurt, Banane, Erdbeeren,
Heidelbeeren, hausgemachtes Granola

Porridge Bowl CHF 15.50

Warmes Porridge, Zwetschgenkompott,
Mandeln, Kakao Nibs

Chia Pudding ☺ CHF 10.50

Chia-Samen, Hafermilch, Açaí,
Kokosjoghurt, Mandel, Dattel, Banane

Früchteauswahl Two Hands ☺ CHF 6.00

Wechselnd, frisch & saisonal

☺ = vegan

☺* = auf Wunsch vegan erhältlich

Homemade Pancakes

Classic Pancakes CHF 12.50

Ahornsirup, Schlagrahm

Plum Pancakes CHF 14.50

Zwetschgenkompott, Vanillecreme,
hausgemachtes Granola

Honeycomb Pancakes CHF 14.50

Griechischer Joghurt, Vanille, Tonka,
Honigwabe, Walnuss, Blütenpollen

Classics

Traditionelles Frühstück* CHF 19.50

1 Croissant, 2 Scheiben Brot, Butter,
hausgemachte Konfitüre, Auswahl an
Fleisch & Käse, kleines Joghurt mit
Granola, Früchte.

Kleines Frühstück* CHF 9.50

1 Croissant, 2 Scheiben Brot, Butter,
hausgemachte Konfitüre.

*SA-SO hausgemachter Zopf erhältlich

Über Zutaten in unseren Gerichten & Getränken, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Schwein CH • Geflügel CH • Rind CH • Wurstwaren CH • Lachs NO • Eier CH Freilandhaltung • Brot- & Backwaren CH • Alle Preise in CHF inkl. gesetzlicher MWST

Lunch

MO-FR 11.30 bis 14.00 Uhr
SA-SO 12.00 bis 14.00 Uhr

Bowls

Salad Bowl ☉ CHF 16.50

Gemischter Blattsalat, saisonales
Gemüse, Nüsse, Kresse
Avocado + CHF 4.50
Poulet + CHF 6.00
Lachs + CHF 6.50
Onsen-Ei + CHF 3.50

Kale Caesar Salad CHF 17.50

Kale, Spinat, Speck, Croûtons,
Parmesan, Caesar-Dressing
Avocado + CHF 4.50
Poulet + CHF 6.00

Quinoa Bowl ☉* CHF 18.50

Quinoa, Avocado, Hüttenkäse,
Kürbis-Kichererbsen in
Tomatensauce, Spinat, Kale
Poulet + CHF 6.00
Lachs + CHF 6.50
Onsen-Ei + CHF 3.50

Chef Special

Mittagsmenü (MO-FR)

Wechselnd, frisch & saisonal,
inkl. Menü-Salat

All Day Favorites

Avocado Toast ☉* CHF 15.00

Geröstetes Sauerteigbrot,
Avocado, Kürbis, Spinat,
Kale, Nüsse, Onsen-Ei
Speck + CHF 2.50
Rauchlachs + CHF 6.50
Hollandaise + CHF 3.00

Shakshuka ☉* CHF 14.50

1 Onsen-Ei, Tomatensauce, Kürbis,
Kichererbsen, Spinat, Kale,
Harissa, Tahini, Oliven

Sourdough Sandwiches

Chipotle Beef Sandwich CHF 17.50

Rinderbrust, Chipotle Mayo,
Coleslaw, Kale

Avocado Tofu Sandwich ☉* CHF 16.50

Avocado, Tofu, Spinat, Kale,
Ricotta, Honig, Harissa

*Menü-Salat + CHF 6.50

Soup

Hausgemachte Suppe CHF 12.00

Frisch zubereitet mit
saisonalem Gemüse

🌱 = vegan

🌱* = auf Wunsch vegan erhältlich

Cakes

New York Cheesecake CHF 8.00

Cremiger Frischkäse-Kuchen
mit Kekskrümel-Boden

Apple Tart CHF 7.00

Apfel-Streusel-Kuchen
mit Schlagrahm

Carrot Cake CHF 6.50

Saftiger Rüeblikuchen

Chef Specials

Wechselnde Two Hands
Kreationen

Blueberry Orange Cake CHF 7.00

Orangenkuchen mit Mascarpone-
Honig-Creme

Chocolate Tart CHF 6.00

Schokoladenkuchen
mit Schlagrahm

Banana Bread CHF 5.50

Saftiger Bananen Cake

Homemade
with love!

Quality Coffee

Ristretto CHF 4.90

Verkürzter Espresso, intensiv und kräftig

Espresso CHF 4.90 / 5.90

Starker, aromatischer Kaffee

Espresso Macchiato CHF 5.00

Espresso mit wenig Milchschaum

Lungo CHF 4.90

Verlängerter Espresso, weniger intensiv im Geschmack als ein Espresso

Americano CHF 4.90

Espresso, dem heisses Wasser hinzugefügt wird. Weniger kräftig als ein Espresso.

Long Black CHF 5.90

Doppelter Espresso, der in heisses Wasser gegossen wird. Stärkeren Geschmack als ein Americano.

Cortado CHF 5.00

Spanische Kaffeespezialität. Single Shot Espresso mit einem gleichen Anteil heisser Milch.

Café crème CHF 4.90

Das meistgetrunkene Kaffeegetränk in der Schweiz.

Flat White CHF 6.50

Typisch australischer Kaffee. Gebrüht als Doppel-Espresso, ergänzt mit heisser Milch und einer dünnen Milchschaumschicht. Intensiverer Kaffeegeschmack und geringere Milchschaumschicht als ein Cappuccino.

Cappuccino CHF 5.50

Espresso mit heisser Milch und Milchschaum.

Schale CHF 5.90

Verlängerter Espresso mit viel heisser Milch und einer dünnen Milchschaumschicht.

Latte Macchiato CHF 6.10

«Gefleckte» Milch, in stark aufgeschäumte Milch wird ein Espresso eingegossen, es entstehen drei Schichten. Ähneln einem Milchkaffee, enthält aber mehr Milch.

Milchalternative:

Oatly Hafer + CHF 0.90

Extra Shot Espresso + CHF 1.50

Barista Specials

Latte Specials

Latte CHF 5.90

Espresso mit aufgeschäumter Milch

Honey Cinnamon Latte CHF 7.90

Espresso mit aufgeschäumter Milch, Honig, Zimt und Blütenpollen

Caramel Latte CHF 6.90

Espresso mit aufgeschäumter Milch, Caramel Sirup

Vanilla Latte CHF 6.90

Espresso mit aufgeschäumter Milch, Vanille Sirup

Haselnuss Latte CHF 6.90

Espresso mit aufgeschäumter Milch, Haselnuss Sirup

Kids Special

Babyccino CHF 2.00

Aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver und Marshmallows

Hot Chocolate

Ovomaltine / Caotina CHF 5.00

mit Schlagrahm + CHF 1.50

Tea

Frischer Pfefferminztee CHF 5.90

mit Honig

Frischer Ingwertee CHF 6.00

mit Zitrone

Tee, L'art du thé - Luzern CHF 5.00

Rooibos Bourbon, English Breakfast Bio, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine Bio, Kräutertee

Matcha & Power Lattes

Matcha Latte* CHF 6.90

Japanischer Grüntee (Bio Ceremonial) mit Milch

Iced Strawberry Matcha Latte CHF 8.90

mit hausgemachtem Erdbeerpüree

Protein Iced Matcha Latte CHF 8.90

Vanille Protein (vegan erhältlich)

Honey Cinnamon Matcha Latte* CHF 8.40

mit Honig, Zimt

Chai Latte* CHF 6.90

Hausgemachter Chai-Sirup mit Milch, Zimt

Golden Milk CHF 6.90

Kurkuma, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, Pfeffer

*Die Getränke sind auch iced erhältlich.

Cold Drinks

Iced Coffee

Iced Americano CHF 5.90

Doppel-Espresso, Eis

Iced Latte CHF 6.90

Doppel-Espresso, Milch, Eis

Iced Latte mit Aroma CHF 7.90

Caramel, Vanille, Haselnuss

Iced Honey Cinnamon Latte CHF 8.40

Doppel-Espresso, Milch, Honig, Zimt, Eis

Protein Iced Latte CHF 8.90

Doppel-Espresso, Milch, Vanille oder
Kakao Protein, Eis (vegan erhältlich)

Homemade Iced Tea & Drinks

Hibiscus Cold Brew* CHF 5.00 / 6.50

Hibiskusblüten, Minze,
Clementine, Zitrone

Classic Iced Tea CHF 5.00 / 6.50

Schwarztee, Zitrone, Minze

Horchata CHF 5.00 / 6.50

Reis, Hafermilch, Zimt, Vanille

*zuckerfrei

Cold Chocolate

Ovomaltine / Caotina CHF 5.00

mit Schlagrahm + CHF 1.50

Smoothies

Frisch zubereitet, ohne Zuckerzusatz!

Go Green CHF 8.50

Spinat, Mango, Ananas, Apfel

Florida Glow CHF 8.50

Ananas, Mango, Banane, Kokoswasser

Berry Blast CHF 8.50

Banane, Beeren, Orange

Blueberry Protein CHF 9.50

Heidelbeeren, Banane, Chia,
Haferdrink, Vanille Protein

Juices

Orangensaft 2 dl CHF 6.00

Frisch gepresst

Power Saft CHF 6.50

Karottensaft, Orangensaft, Kurkuma

Alcoholic Drinks

Aperitif

Aperol Spritz

CHF 11.50

Aperol Spritz, Prosecco,
Mineralwasser, Orange

Mimosa

CHF 11.50

Prosecco, frisch gepresster
Orangensaft

Bellini

CHF 11.50

Pfirsichpüree, Prosecco

Rossini

CHF 11.50

Erdbeerpüree, Prosecco

Wine 1 dl / 75 cl

Toso Prosecco Millesimato 2021

CHF 8.50 / 59.00

Toso

Venetien, Italien

Solis Lumen Bio Rosé

CHF 8.50 / 59.00

Domaine Montrose

Pays d'Oc, Frankreich

Beer 33 cl

Goldmandli Premium Hell

CHF 6.50