

**Von eiskalt bis feurig heiss.  
Von herzhaft bis süss.  
Von klein bis gross.  
Von morgens bis abends.  
Und alles dazwischen.**



### BRUNCH, ALS WÄR'S SONNTAG.

Fluffigste Pancakes. Ahornsirup. (v)	11 CHF / 14 CHF
Französisches Omelett. Mit oder ohne: Käse. Zwiebeln. Kräuter.	12 CHF
Joghurt. Müsli. Früchte. Schweizer Superfood aka Walnüsse.	9 CHF / 12 CHF
Schicke Frühstücks Etagère. Birchermüsli. Käse. Marmelade. Eier nach Wahl. Brot.	34 CHF

### SÜSS.

Tageskuchen.	8 CHF
Tageswähe.	10 CHF
So süss wie Du.	
Veganisches Eis „Nanimale“ aus Züri. (v)	7 CHF
Caramelköppli. Traditioneller Schweizer Flans caramel.	10 CHF
Felchlin Schoggicreme. Wenn die Schweiz ein Geschmack wäre...	12 CHF

### KALT.

Schweizer Burrata. Tomatensalat. Rucola-Pesto.	17 CHF / 28 CHF
Caesar Salad. Brewery Style. Mit Poulet oder Tofu Bacon. (v)	20 CHF / 30 CHF
Gratinierter Geiss-Chäs. Bunter Salat. Geröstete Walnüsse.	16 CHF / 24 CHF
Tatar. Toast. Roh. Bodenständig. Schweizer Leidenschaft in Perfektion.	24 CHF / 34 CHF
Berühmtes B2 Plättli. Schweizer Aufschnitt und/ oder Käse.	19 CHF / 29 CHF

### HEISS.

Spargelsuppe.	14 CHF / 20 CHF
Gegrillter Blumenkohl. Cremiges Bohnenpüree. Pikante Rucola-Pesto. (v)	16 CHF / 24 CHF
Bärlauch- und Cashew-Quadrolini. Tomatensugo. Kräuter.	18 CHF / 27 CHF
St. Gotthard-Zander. Taboulé. Kerniges Crumble. Saffran Spiegel.	41 CHF

### GUEST AMBASSADOR'S PICK.

Cheese Burger. Rindfleisch. Käse. Salat. Pommes frites. Hausgemachte Sauce.	32 CHF
Club Sandwich. Pommes frites. Exklusiv. Zeitlos.	29 CHF
Veganer BBQ Burger. Scharze Bohnen. Tofu Bacon. Rucola. Zwiebeln. Pommes frites. Hausgemachte BBQ Sauce. (v)	28 CHF
Kenianische Grüße von unserem Küchenchef. Kalbshohrücken. Spezial-Marinade. Gemüse und Kartoffeln.	46 CHF

Fast alle Gerichte gibt es für den kleinen oder grossen Hunger.

(v) vegan

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.  
Sämtliche tierischen Produkte sowie Tofu, Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.