

**From stone cold to steamy hot.
From hearty to sweet.
From small to big.
From morning to evening.
And everything in between.**



BRUNCH LIKE IT'S SUNDAY.

Fluffiest pancakes. (v) Maple syrup.	11 CHF / 14 CHF
French Omelette. With or without: Cheese. Onion. Herbs.	12 CHF
Yoghurt. Granola. Fruits. Swiss superfood aka walnuts.	9 CHF / 12 CHF
Chic breakfast etagère. Bircher muesli. Cheese. Marmelade. Eggs of your choice. Bread.	34 CHF

SWEET.

Cake of the day.	8 CHF
Tart of the day. As sweet as you.	10 CHF
Vegan ice cream (v) "Nanimale" from Züri.	7 CHF
Caramelköpfl. Traditional Swiss flan caramel.	10 CHF
Felchlin Chocolate cream. If Switzerland were a flavour...	12 CHF

COLD.

Swiss burrata. Tomato salad. Arugula pesto.	17 CHF / 28 CHF
Caesar salad. Brewery style. With chicken or tofu bacon. (v)	20 CHF / 30 CHF
Cold tomato soup. Sbrinz cheese grissini.	12 CHF / 16 CHF
Beef Tartar. Toast. Raw. Precise. Swiss passion in perfection.	24 CHF / 34 CHF
Famous B2 Plättli. Swiss charcuterie and/ or cheese selection.	19 CHF / 29 CHF

HOT.

Baked goat cheese. Summer salad. Roasted walnuts.	16 CHF / 24 CHF
Grilled cauliflower. Creamy butter bean purée. Spicy arugula pesto.	16 CHF / 24 CHF
Feta and Olives Ravioli. (v) Homemade Basilpesto.	18 CHF / 27 CHF
St. Gotthard Zander. Taboulé. Seed crumble. Saffron Sauce.	41 CHF

GUEST AMBASSADOR'S PICK.

Cheese Burger. Beef. Cheese. Salad. Fries. Homemade Sauce.	32 CHF
Club Sandwich. Fries. Exclusive. Timeless.	29 CHF
Black Beans BBQ Burger. (v) Tofu bacon. Arugula. Onion. Fries. Homemade BBQ sauce.	28 CHF
Micky's favorite: Mah Meh. Asian Veggies from Switzerland. Chicken.	19 CHF / 28 CHF

Almost all dishes are available in starter and main course sizes.

(v) vegan

We are happy to inform you about ingredients that may trigger allergies or intolerances on request.
All our animal products, tofu, bread and baked goods are from Switzerland.

**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. (v) Ahornsirup.	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. So süss wie Du.	10 CHF
Veganes Eis „Nanimale“ aus Züri. (v)	7 CHF
Karamelköpfl. Traditioneller Schweizer Flan caramel.	10 CHF
Felchlin Schoggi-creme. Wenn die Schweiz ein Geschmack wäre...	12 CHF

KALT.

Schweizer Burrata. Tomatensalat. Rucola-Pesto.	17 CHF / 28 CHF
Caesar Salat. Brewery Style. Mit Poulet oder Tofu Bacon. (v)	20 CHF / 30 CHF
Kalte Tomatensuppe. Sbrinz-Grissini.	12 CHF / 16 CHF
Rindstatar. Toast. Roh. Bodenständig. Schweizer Leidenschaft in Perfektion.	24 CHF / 34 CHF
Berühmtes B2 Plättli. Schweizer Charcuterie und/oder Käse.	19 CHF / 29 CHF

HEISS.

Gratinierter Geiss-Chäs. Bunter Salat. Geröstete Walnüsse.	16 CHF / 24 CHF
Gegrillter Blumenkohl. (v) Cremiges Bohnenpüree. Pikantes Rucola-Pesto.	16 CHF / 24 CHF
Feta- und Oliven-Ravioli. Hausgemachte Basilikumpesto.	18 CHF / 27 CHF
St. Gotthard-Zander. Taboulé. Kerniges Crumble. Saffran Spiegel.	41 CHF

GUEST AMBASSADOR'S PICK.

Cheese Burger. Rindfleisch. Käse. Salat. Homemade Sauce. Pommes frites	32 CHF
Club Sandwich. Pommes frites. Exklusiv. Zeitlos.	29 CHF
Schwarze Bohnen BBQ Burger. (v) Tofu Bacon. Rucola. Zwiebeln. Homemade BBQ Sauce. Pommes frites.	28 CHF
Micky's Favorit: Mah Meh. Asiagemüse aus der Schwiiz. Poulet.	19 CHF / 28 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.