

BREAKFAST 09:00 BIS 14:00

BREAKFAST SPECIALS

Svenis Eggs Benedict 14.9
Pochierte Eier, gekochter Schinken von Markus Dirr und Sauce Hollandaise auf Brioche

Eggs Florentine mit Lachs 15.9
Pochierte Eier, Spinat, geräucherter Lachs, und Sauce Hollandaise auf Brioche

Turkish Eggs 13.9
Pochierte Eier auf cremigem Joghurt, Chili-Knoblauch-Öl und Koriander – serviert mit knusprigem Sauerteigbrot vom Brotbruder

Ein Teller Frühstücksdutt 12.9
Knuspriges Brot, Frühstücksei, Käse, frischer Schinken von Markus Dirr, hausgemachte Marmelade sowie Butter oder Frischkäse – auch vegetarisch möglich

Golden Glow Bowl 12.9
Griechischer Joghurt, Haferflocken, eingekochte Blaubeeren und hausgemachtes Schoko-Granola treffen auf frische Beeren und Erdnussmus

BAGELS

Breakfast Bagel 14.9
New York Style Bagel mit Frischkäse, Eieromelette gebratenem Bacon und Cheddar

Smoked Salmon Bagel 14.9
New York Style Bagel mit geräuchertem Lachs, Frischkäse, und eingelegten Zwiebeln

Avocado Bagel 13.9
New York Style Bagel mit Frischkäse, Avocadoscheiben und Spiegelei

Italian Kiss Bagel 14.9
New York Style Bagel mit Basilikum-pesto, cremiger Burrata und lauwarmen Ofentomaten

Pulled Pork Bagel 15.2
New York Style Bagel mit Frischkäse, hausgemachtem Pulled Pork und einer Honig-Senf-Mayo

Sexy Gardener Bagel 14.5
In einem Omelett ausgebackener Bagel, frischer Babyspinat, Feta und saftige Tomaten

STULLEN

Keep it classy 2.0 13.9
Knuspriges Steinmühlenbrot, hausgemachte Avocadocreme frische Cocktailtomaten, Chili-Öl

The Vegan Diva 13.9
Knuspriges Steinmühlenbrot, hausgemachte Karotten-Tomatencreme, Ofentomaten und schwarzer Sesam

Just Beet it 14.9
Knuspriges Steinmühlenbrot, Burrata, Rote Beete und karamellisierte Walnüsse

Eggs & Elegance 14.5
Knuspriges Steinmühlenbrot, cremiges Rührei, Parmesansplitter, und weißes Trüffelöl aus Apulien

Auf Wunsch servieren wir zu deiner Stulle einen kleinen Salat für 1.50 €.

Breakfast add ons

Crispy Bacon 3.5
Rührei 4.0
Spiegelei 2.9
Pochiertes Ei 2.9
Avocado 3.9
Geräucherter Lachs 4.0

BOWLS 11:30 BIS 14:00

Quick and Dirty 13.9
Lunchbowl mit knackigem Salat, Ofenkartoffeln, Tomaten und zwei pochierten Eiern

Couscous Crush 14.5
Lunchbowl mit knackigem Salat, Couscous, Tomaten, Gurken, Radieschen, Hüttenkäse und Falafel

Lunchbowl add ons
Crispy Bacon 3.5
Rührei 4.0
Spiegelei 2.9
Pochiertes Ei 2.9
Avocado 3.9

SWEETS VON FRÜH BIS SPÄT

Heaven on Earth 5.0
Unser Signature-Karottenkuchen mit Svenis unwiderstehlicher Creamcheese-Creme

Blueberry Bliss Rolls 7.5
Luftige Hefeteigschnecken mit Blaubeeren und Vanille-Frosting – Zubereitung ca. 15-20 Minuten, solange der Vorrat reicht

FrISChe Waffeln
Zwei Belgische Waffeln, wahlweise mit:
– Puderzucker & Obst 8.0
– eingekochten Blaubeeren 9.2



GOOD TO KNOW

Wir beziehen unsere Produkte regional und saisonal – aus Überzeugung und weil es uns am Herzen liegt. Wir möchten nicht nur die besten Produkte servieren, sondern auch die Menschen und Betriebe unterstützen, die sie mit Leidenschaft herstellen.

Unser Brot fertigt der Brotbruder aus Freiburg, frisches Obst und Gemüse liefert Früchte Blust aus Königschaffhausen und unsere Eier stammen von glücklichen Hühnern direkt aus der Nachbarschaft.

Wichtige Hinweise:

Wenn du Informationen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wünschst, geben wir dir gerne Auskunft. Bei uns kannst du ganz bequem mit Karte zahlen – bitte beachte, dass wir kein Bargeld annehmen.

DRINKS

KAFFEE

Espresso	3.0
Espresso Doppio	4.2
Americano	4.0
Milchkaffee	4.4
Cappuccino	4.5
Flat White	4.7
Cortado	4.7
Latte Macchiato	4.9
Iced Coffee	4.5
Iced Milk Coffee	4.8

MILCHGETRÄNKE

Matcha Latte	6.0
Chai Latte	5.5
Dirty Chai Latte	6.0
Lebkuchen Latte	5.7
Dirty Lebkuchen Latte	6.2
Heisse Schokolade	5.2
Jokilicino (aufgeschäumte Milch)	1.8
Iced Matcha Latte	6.0
Iced Mango Matcha	6.6
Iced Strawberry Matcha	6.6
Iced Raspberry Matcha	6.6

Unsere Milchgetränke sind ohne Aufpreis mit Hafer-, Mandel- oder Kokosmilch verfügbar.



Kein Bargeld,
dafür voller Genuss:
Bezahle bequem per
Karte oder digital.
Vielen Dank für dein
Verständnis.

OFFENER TEE

Verschiedene Sorten à	5.0
India Darjeeling, Ayurveda, Rooibos Vanilla, Chai, Nana Minze, Vanille Orange, Green Ananas Mango	
Frischer Ingwer mit Honig	5.5

SMOOTHIES (BIS 14:00)

Yellow Submarine	7.5
Pfirsich, Passionsfrucht, Mango, Apfel, Kokosmilch	
Pink Panther	7.5
Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht, Apfel, Kokosmilch	
The Green Machine	7.5
Ananas, Erbsenprotein, Spinat, Banane, Chiasamen, Apfel, Kokosmilch	

REFRESHING

Frischer Saft, 0.3l	5.2
(Apfel, Orange, Karotte)	
Orangensaft, 0.3l	4.2
Wasser Still / Sprudel, 0.3l	3.4
Wasser Still / Sprudel, 0.7l	5.2
Coca-Cola / Zero, 0.33l	4.2
Spezi, 0.33l	4.2
Apfelschorle, 0.33l	4.4
Rhababerschorle, 0.33l	4.4
Johannesbeerschorle, 0.33l	4.4

HOMEMADE ICE TEA

Pfirsich, 0.5l	5.9
Citrus-Mandarine, 0.5l	5.9
Himbeere, 0.5l	5.9

SPRITZ & DRINKS

Aperol Spritz	8.5
Aperol Sour	10.0
Joro Spritz	9.5
Limoncello Spritz	9.5
Pampelle Spritz	9.5
Gin Tonic	10.0
Negroni	10.0

BIER

Waldhaus, 0.33l	4.5
Pils oder Alkoholfrei	
Erdinger Weizen, 0.5l	5.8
Erdinger Weizen alkoholfrei, 0.5l	5.8

WEIN & SEKT

Entdecke unsere feine Auswahl regionaler Weine auf der separaten Weinkarte.

GOOD TO KNOW

Unser Ice Tea ist kein gewöhnlicher: Er wird aus handgemachtem Rooibos-Konzentrat aus Südafrika hergestellt – mit echter Frucht und ganz ohne künstliche Zusätze. Leicht, aromatisch und komplett koffeinfrei.

EVENTS



Wir freuen uns, dich regelmässig zu Veranstaltungen in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Scan den Code und wirf gerne einen Blick in unsere Übersicht – die verfügbaren Plätze sind limitiert, deshalb empfehlen wir dir eine frühzeitige Anmeldung.