

BRUNCH À LA CARTE

SALZIG

RÜHREI 6.50

MIT ZWEI FRISCHEN BIO-EIERN AUS DER REGION

SPIEGELEI 6.50

MIT ZWEI FRISCHEN BIO-EIERN AUS DER REGION

MIT SPECK + 4.00

MIT 3-4 KNUSPRIGEN TRANCHEN

KÄSEPLATTE 7.50

MIT 3 KÄSESORTEN VOM CHÄSEGGE

FLEISCHPLATTE 7.50

MIT SALAMI, FLEISCHKÄSE UND MOSCHTBÖCKLI

SÜSS

PANCAKES 5.50

ZWEI KLEINE PANCAKES GARNIERT MIT BEEREN UND PUDERZUCKER

MIT AHORNSIRUP 6.50

BIO IM KLEINEN KÄNNCHEN

SCHOKONUSS AUFSTRICH 1.50

VEGAN

HONIG / HAUSGEMACHTE KONFIS 1.00

WECHSELNDE SORTEN

FRUCHTIG

FRUCHTSALAT 5.00

MIT FRISCHEM LIMETTENSAFT, ET WAS INGWER UND PFEFFERMINZE

MÜSLI 7.50

HAUSGEMACHT, MIT JOGURT UND BEEREN GARNIERT

MÜSLI VEGAN 8.00

HAUSGEMACHT, MIT KOKOSNUSS JOGURT UND BEEREN GARNIERT

JOGURT NATURE 3.50

GARNIERT MIT FRÜCHTEN

KOKOSNUSS JOGURT NATURE 4.00

GARNIERT MIT FRÜCHTEN

BROT

GIPFELI, RUSTICO UND ZOPFSCHEIBEN 2.00

ALLES VOM SPITZBUEB WETTINGEN

GLUTENFREIES BROT DARF GERNE SELBER MITGEBRACHT WERDEN

BUTTER 1.00

MARGARINE 1.50