

BRUNCH

ZUM ANSTOSSEN

Weisser Burgunder Sekt Black Label von Winning	12.50 45.–
1 dl à discretion – pro Person	
Neumarkt Rosé Weingut Besson Strasser	9.– 45.–
1 dl 5 dl	

COCKTAILS

Garibaldi Orange Bitters	14.–
Bloody Mary Wodka Tomate Zitrone	17.–
Mimosa Orange Prosecco	16.–

MOCKTAILS

Virgin Mary Tomate Zitrone	14.–
--------------------------------	------

SÄFTE | 2.5 dl

Orange	8.50
Grapefruit	8.50
Garten Power Karotte Ingwer Orange Apfel	9.–

KAFFEE *

Espresso	4.50
Doppio	6.–
Americano	5.–
Cappuccino	6.–
Café Latte	6.50
Flat White	6.50

HEISSE SCHOKOLADE **

Heisse Schoggi Bean-to-Bar	6.50
------------------------------	------

TEE ***

Früchte Tee Kräuter Tee Grün Tee Schwarz Tee	5.50
Roiboos & Vanille Verveine Zitronengras & Ingwer	

BRUNCH

BRUNCH TAVOLATA

Kinder bis 11 Jahre

PRO PERSON 45.–

PRO JAHR 1.–

TAVOLATA

Butter Croissant | Sauerteigbrot | Hausgemachte Marmeladen
Schweizer Waldhonig | Alpenbutter | Birchermüsli | Bergkäse
Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken & Salsiz

Gefüllte Poulardenbrust & Senf Jus
oder

Geräuchertes Auberginen Steak & Kräuter Salsa

mit Bohnenpüree & glasierten Erbsen | Tomatensalat mit Avocado

BRUNCH

Gebäck

Sauerteig Brot	5.–
Butter Croissant	3.50
Pain au Chocolat	4.50

Aufstrich

Alpenbutter	1.50
Hausgemachte Erdbeer Marmelade	1.50
Hausgemachte Aprikosen Marmelade	1.50
Honig	1.50

Käseteller

Brie & Bergkäse	14.50
-----------------	-------

Fleischteller

Bünderfleisch, Rohschinken, Salsiz	16.50
------------------------------------	-------

Spiegeleier aus 2 Schweizer Bio Eier

+ Bergkäse Speck Champignons	8.50 + 2.50
----------------------------------	----------------

Rührei aus 2 Schweizer Bio Eier

+ Bergkäse Speck Champignons	8.50 + 2.50
----------------------------------	----------------

Ei Benedikt

mit Butterbrioche, Blattspinat, Onsenei & Raps Hollandaise	19.–
--	------

Gefülltes Croissant

mit Speckmarmelade, Rührei & Kräutersalat	18.–
---	------

Veganes Birchermüsli

mit Beeren & hausgemachtes Granola	12.50
------------------------------------	-------

French Toast "Neumarkt Style"

mit Zimt Zucker, Blaubeeren & Doppelrahm	18.–
--	------

ALLE PREISE inkl. 8.1 | MwSt. in CHF

HERKUNFT Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Schwein CH | Forelle CH

ALLERGENE Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichte

LUNCH

Neumarkt Salat mit Kernen & Senf Dressing	14.50
Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln, Eigelbcrème & Toast + Pommes	33.– 39.– + 6.50
Vitello Trotato dazu Focaccia & Kapern	25.–
Grüner Spargel mit Stracciatella di Burrata & Jalapeño-Minz Pesto	29.50
Schmorbraten Ravioli mit Nussbutter & Parmesan	32.–
Hausgemachte Orecchiette mit Tomaten Sugo, Auberginen, Taggiasca Oliven & Ricotta	29.–
Gefüllter Poularden Schenkel mit glasierten Erbsen, Tomaten Salat & Senf Jus	39.–
Geräuchertes Auberginen Steak mit glasierten Erbsen, Tomaten Salat & Kräuter Salsa	34.–

DESSERTS

Brownie mit Schokolade & Baumnüssen	8.50
Streusselkuchen mit Beeren & Butterstreussel	7.50
Affogato Vanille Glacé mit Espresso	9.50
Glacé von Leonardo Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot	pro Kugel 5.–