

Souvenir[®]

Breakfast all day long - oh we love it

Hangover Prävention ab 3.00 Uhr

Cheeseburger, Rinds-Patty, Tomate, Salat, Appenzellerkäse, BBQ Sauce, Zwiebeln	10.50
cheeseburger with beef patty, tomato, salad, appenzeller cheese, BBQ sauce, onions, tomato relish	
Bratkartoffeln mit Spiegelei und Speck	14.50
fried potatoes and egg with bacon	
Chicken Wings (5 Stück)	12.50
chicken wings (5 pieces)	
Fleischkäse im Brötchen mit Senf	6.50
meat loaf sandwich with mustard	
Currywurst	7.50
currywurst	
Pancakes mit Beerenkompott	12.50
pancakes with berry compote	

Extras

Rührei mit Speck und Pilzen (2 Eier)	8.50
scrambled eggs with bacon and mushrooms (2 eggs)	
2 Spiegeleier	7.00
2 fried eggs	
Fries mit Käse überbacken	8.00
Fries	+2.00
add gratinated cheese	

noch mehr ab 8.00 Uhr

Frühstück Swiss Style

Preis pro Person

Aufschnitt, 3 Sorten Basler Käse, Butter & Konfitüre, Zwei Brötchen, Buttergipfeli, Birchermüsli mit Beeren, ein gekochtes Ei	25.00
cold cuts, 3 types of Basel cheese, butter & marmelade, two bread buns, one croissant, bircher musli with berries, one boiled egg	

Frühstück healthy choice

Vegane Frühstücksbowl mit Mandelmilch, Bananen, gerösteten Kernen, frischen Beeren, saisonale Früchte, Gemüsesticks mit Kräuterquark grüner Smoothie, Vollkornbrot mit Hummus, Körnermix und Kresse 25.00
vegan fruit bowl with almond milk, bananas, roasted seeds, fresh berries, fruits, vegetable sticks with herbal quark, green smoothie, wholegrain bread with hummus, seed mix and cress

Frühstück Enjoy your life

Rührei mit Speck, Pilzen und Schnittlauch, Pancakes mit Nutella und Cashewnüssen, Rohschinken, Salami, Basler Käse, Rauchlachs, Zwei Brötchen, Laugenstange, Butter 28.00
scrambled egg with bacon, mushrooms and chive, panecakes with nutella and cashew nuts, raw ham, salami, basel cheese, smoked salmon, two bread buns, pretzel bread roll, butter

Kaffee & Tee

Kaffee 5.50

Espresso 4.50

Cappuccino 6.00

Latte Macchiato 6.50

Teesorten: mint, verbena, piz palü, camomile, english breakfast 6.00

Special Drinks

glass bottle

Prosecco, NUDO Extra Dry, Colli del Soligo/ Veneto 9.00 60.00

Rose Spumante, NUDO, Extra Dry BIO, Fasoli Gino/ Veneto 9.50 63.00

Champagne Brut Reserve AOC, Billecart-Salmon, Champagne 14.00 98.00

Mimosa, Prosecco & Orangensaft 13.00

Bloody Marry, Vodka & Tomatensaft 16.00

Aperol Spritz 11.00

All prices in CHF incl. VAT

Ask our staff for more information
regarding allergies and intolerances

Eggs CH,
Beef CH,
Chicken CH,
Pork CH
