

Frühstück für Frühaufsteher ... 08.00–11.30 ... Early Bird Breakfast

2 Eggs Your Way

Rühr-, Pochierte-,
oder Spiegelei mit gerösteten
Tomaten, serviert mit Toast
Scrambled, poached or fried
eggs with roasted tomatoes,
served with toast

 Vegan Option verfügbar/available

CHF 11.50

Yoghurt & Muesli

Natur-, Erdbeer-, oder
Heidelbeerjoghurt mit Früchten
Natural, blueberry or strawberry
yoghurt served with fruit

CHF 8.50

Znüni Deluxe

2 schieben Brot, Gipfeli,
Konfitüre, Butter & Käse
2 slices of bread, croissant,
jam, butter & cheese

CHF 9.50

Açaï Smoothie Bowl

Beeren, Gepufftem Amaranth &
Quinoa, Chia Samen, Banane
& Granola

Berries, puffed amaranth,
quinoa, chia seeds, banana &
granola   

CHF 15.50



... 08.00–15.30 ...

Eggs Benedict

2 pochierte Eier, geräuchertes Schweinsnierzstück, hausgemachte
Hollandaise auf Toast

2 poached eggs, smoked bacon, homemade hollandaise on toast

CHF 16.50

Pastrami Benedict mit/with "Beef Bacon" ... **CHF 18.50**

Eggs Florentine

2 pochierte Eier, Spinat, hausgemachte Hollandaise auf Toast

2 poached eggs, spinach, homemade hollandaise on toast

CHF 15.50

Shakshuka



2 Eier (oder Tofu) auf gewürzter Tomatensauce Chermoula & Dukkah

2 eggs (or tofu) on spiced tomato sauce, Chermoula, Dukkah

– serviert mit Brot/served with bread (mit/with Tofu) 

CHF 17.50

Classic Zopf French Toast

Fotzelschnitten aus Zopf, serviert mit Ahornsirup und Schlagrahm

French toast made with Swiss traditional braided bread, served with
maple syrup and whipped cream

CHF 15.00

Berry Zopf French Toast

Fotzelschnitten aus Zopf, serviert mit Beeren coulis, Ahornsirup und
Schlagrahm

French toast made with Swiss traditional braided bread, served with
berry coulis, maple syrup and whipped cream

CHF 16.50

Chicken Sandwich

Marinierte Pouletbrust, Gruyère-Käse, Tomate, Kopfsalat und
Mayonnaise - serviert mit Salat

Marinated chicken breast, Gruyère cheese, tomato, lettuce and
mayonnaise – served with salad

CHF 17.50

Pastrami Sandwich

Pastrami-Rindfleisch Sandwich mit Dijon-Senf, Mayonnaise,
Emmentaler und Essiggurken - serviert mit Salat

Pastrami beef sandwich with Dijon mustard, mayonnaise, Emmentaler
and pickles – served with salad

CHF 17.50

Israeli Salad on Hummus



Tomaten-, Gurken- und roten Zwiebeln Salat, Chermoula,
hausgemachtem Hummus, Dukkah & Feta – serviert mit Toast

Tomato, cucumber and red onion salad with Chermoula, homemade
hummus Dukkah, and feta – served with toast

CHF 15.00

Confit Tomato Toast

Labneh, konfierte Kirschtomaten, Chili-Öl – serviert mit Toast

Labneh, confit cherry tomatoes, chili oil – served with toast

CHF 15.00

Buddha Bowl



Quinoa, geröstete Süßkartoffeln, Tofu, Asiatischer Salat, Edamame &
Zitronen-Tahinisauce – garniert mit Dukkah

Quinoa, roasted sweet potato, smoked tofu, Asian-Slaw, edamame &
lemon-tahini dressing – garnished with Dukkah

CHF 18.50

Mediterranean Bowl



Quinoa, Gegrilltes Gemüse, griechischer Salat, Tzatziki – serviert mit
Pouletbrust oder Halloumi

Quinoa, grilled vegetables, Greek salad, tzatziki – served with chicken
breast or halloumi

CHF 19.50

That's A Wrap

Füllen Sie eine dieser Füllungen für Ihren Wrap.

Fill your wrap with one of the following:

1. **Basil-Dijon Chicken** – lettuce, mayonnaise, tomato
2. **Halloumi & Chutney** – lettuce, mayonnaise, tomato
3. **Tahini Tofu** – rucola, sweet potato, tofu, Asian-Slaw, Dukkah  
4. **Vegan Scramble & Spinach** - with homemade Harissa Ketchup 

CHF 14.50

Extras

geräuchertes Schweinsnierzstück / Back Bacon CHF 4.50
Spinat / Spinach CHF 5.00 Tofu CHF 4.00 Halloumi CHF 6.00
Poulet / Chicken CHF 6.00 Pastrami CHF 6.00
zusätzlich Teller / Extra Plate CHF 2.00

Glutenfreies Brot auf Wunsch / Gluten Free Bread on Request

Glutenfrei-Gluten Free

Vegan

Nüsse-Nuts Sesam-Sesame



Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden
gerne auf Anfrage.

Please ask our staff regarding the ingredients in our dishes for
allergies and/or intolerances



... Desserts ...

Schau dir unsere hausgemachten Produkte in der Theke an.

Come and have a look at our homemade items in the display fridge.



Espresso based coffee drinks made
with Swiss roasted Specialty Coffee

Vertical Coffee Roasters

Heisse Getränke / Hot Drinks

Espresso	CHF 4.00
Espresso Macchiato	CHF 5.00
Double Espresso	CHF 5.00
Piccolo	CHF 5.00
Americano/Café Crème	CHF 4.50
Cappuccino	CHF 5.00
Latte (Schale/Milchkaffee)	CHF 5.00
Latte Macchiato	CHF 5.50
Double Shot Latte	CHF 6.00
Flat White (double shot)	CHF 6.00
Cortado (double shot)	CHF 6.00
Iced Latte	CHF 6.00
Iced Americano	CHF 5.50
Espresso Tonic (iced)	CHF 6.50
Chai Latte	CHF 6.00
Dirty Chai (Chai Latte + Espresso)	CHF 7.00
~ Extra Espresso Shot	CHF 1.00
Matcha Latte	CHF 6.00
Hot Chocolate/Ovomaltine	CHF 5.00
Teekanne/Pot of Tea	CHF 5.00

Schwarz/Grün/Minze/Früchte/Kräuter/Chai/Zitrone & Ingwer/Kamille/Rooibos
Black/Green/Mint/Fruit/Herbal/Chai/Lemon & Ginger/Chamomile/Rooibos



~ Hafermilch & Laktosefreie auf Wunsch ~
~ Oat/Lactose Free Milk on request ~



Kalte Getränke / Cold Drinks

	Flasche/Bottles	
Mineral	500ml	CHF 5.00
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	330ml	CHF 5.00
Sprite	330ml	CHF 5.00
Apfelschorle / Mate	330ml	CHF 5.00
Kombucha 0.6%	330ml	CHF 6.00
↳ Ginger, Bergkräuter, Quitte		
Tonic	200ml	CHF 5.00
	Glas/Glass	
Aarburg Iced Tea	300ml	CHF 5.00
Aarburg Iced Tea XL	500ml	CHF 6.00
Orange Juice	300ml	CHF 4.50
Apple Juice	300ml	CHF 4.50
Pineapple Juice	300ml	CHF 4.50
Hahnenwasser / Tap Water		Gratis/Free



Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.
All Prices are listed in CHF and include 7.7% VAT

Swiss Local Beer & Cider

	Flasche/Bottles	
Thun Bier Trail Ale (Dirty Lager) 5.1%	330ml	CHF 7.00
Barter Cold IPA – The Lab Edition 6.0%	330ml	CHF 7.80
Haarige Kuh Motley Brü SPA 4.5%	500ml	CHF 8.50
Simmentaler Mango Wheat Ale 5.5%	330ml	CHF 8.40
Simmentaler Red Ale 5.3%	330ml	CHF 8.40
Simmentaler Sarine Pale Ale 5.3%	330ml	CHF 8.40
Schwarz Mönch Dark Ale 5%	330ml	CHF 8.00
Jungfraubräu Lager 4.8%	500ml	CHF 7.50
Cider Clan Küsi Apple 4.5%	330ml	CHF 7.50
Thun Bier Alkoholfrei 0.5%	330ml	CHF 7.00

Wein / Wine – Spiezer

Rot	1dl	2dl
Cuvée Intro	CHF 8.50	CHF 15.00
Weiss		
Riesling-Sylvaner	CHF 7.50	CHF 13.00
Blanc de Noir	CHF 8.00	CHF 14.00
	1dl	75dl
Prosecco (Italian)	CHF 7.00	CHF 39.00



The Spiez vineyards lie between 530 and 630 metres above sea level and are among the highest north of the Alps. Thanks to the choice of suitable and qualitatively convincing varieties as well as a favourable microclimate with Lake Thun as a heat reservoir and the Föhn wind, it is possible to produce finesse-rich, juicy and elegant wines within sight of the mountain icons Eiger, Mönch and Jungfrau.

Cocktails

Aperol Spritz	CHF 10.00
Campari Spritz	CHF 10.00
Hugo	CHF 10.00
Campari Orange	CHF 10.00
Campari Tonic	CHF 10.00
Lillet Blanc / Rosé & Tonic	CHF 10.00
Espresso Martini	CHF 12.00
French Martini	CHF 12.00
Gin & Tonic	CHF 12.00
Negroni	CHF 12.00
Bloody Mary	CHF 15.00

