

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

2 Eggs Your Way

Rühr-, Pochierte-,
oder Spiegelei mit Tomaten &
Champignons, serviert mit
Toast

Scrambled, poached or fried
eggs with tomatoes &
mushrooms, served with toast

Vegan Option verfügbar/available

CHF 13.50

Yoghurt & Muesli

Natur-, Erdbeer-, oder
Heidelbeerjoghurt mit Saison
Früchten

Natural, blueberry or strawberry
yoghurt served with seasonal
fruit

CHF 9.50

Znüni Deluxe

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

CHF 9.50

Apfel Porridge

hausgemachte Apfelkompott,
Mandelbutter, Cranberries,
Chia, Mandel und Ahornsirup
Homemade apple compote,
almond butter, chia,
cranberries, toasted almonds &
maple syrup

CHF 16.50



... 08.00–14.30 ...

Eggs Benedict **CHF 17.50**

2 pochierte Eier, geräuchertes Schweinsnierstück, hausgemachte
Hollandaise auf Toast

2 poached eggs, smoked bacon, homemade hollandaise on toast

Eggs Florentine mit Spinat/with Spinach **CHF 16.50**

Eggs Royale mit Lachs/with Smoked Salmon **CHF 18.50**

Eggs Deluxe Benedict & Florentine **CHF 20.00**

Royale Deluxe Royale & Florentine **CHF 21.00**

Shakshuka **CHF 18.50**

2 Eier (oder Tofu) in gewürzter Tomatensauce Chermoula & Dukkah
2 eggs (or tofu) in spiced tomato sauce, Chermoula, Dukkah

– serviert mit Brot/served with bread

☞ Vegan - mit/with Tofu

Classic Zopf French Toast **CHF 16.00**

Fotzelschnitten aus Zopf, Ahornsirup und Schlagrahm

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

Bacon & Egg Breakfast Bagel **CHF 15.50**

Ei, Käse, Speck & Rucola – serviert mit hausgemachtes Ketchup

Egg, Cheese, Bacon & Rocket – served with homemade Ketchup

☞ ohne Speck/without bacon **CHF 12.50**

Salmon & Cream Cheese Bagel **CHF 16.50**

Bagel mit Räucherlachs, Frischkäse und Rucola

Smoked salmon, cream cheese and rocket bagel

Chicken & Brie Sandwich **CHF 19.50**

Marinierte Pouletbrust, Brie, Rucola, Mayonnaise & Preiselbeersauce
– serviert mit grüner Salat

Marinated chicken breast, Brie, rocket, mayonnaise and cranberry
sauce – served with green salad

Soup & Sandwich **CHF 16.00**
or Soup & Salad

Suppe serviert mit getoastetes Käsesandwich **oder** Grüner salat.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Tagessuppe

Soup served with toasted cheese sandwich **or** green salad. Ask your
waiter for today's soup

Beetroot Hummus Toast **CHF 16.00**

Randen-Hummus, knuspriger Grünkohl, Chermoula, Feta und Dukkah
– serviert mit Toast

Beetroot hummus, crispy kale, Chermoula, Feta & Dukkah – served
with toast

☞ zusätzlich/extra - pochiertes Ei / poached egg CHF 2.00

☞ Vegan - ohne/without Feta

Vegan Wrap **CHF 14.50**

Tofu-Rührei mit Spinat und hausgemachtes Ketchup

Tofu Scramble with Spinach and homemade Ketchup

Small Plates for Small Appetites

Cinnamon Raisin Bagel

mit butter/served with butter **CHF 5.50**

mit Mandelbutter & Konfi/with almond butter and jam **CHF 8.50**

Whole Wheat Bagel with cream cheese **CHF 8.50**

Toasted Cheese Sandwich **CHF 6.50**

Tagessuppe **CHF 10.50**

Green Salad **CHF 12.50**

Extras

geräuchertes Schweinsnierstück / Back Bacon CHF 5.00

Poulet / Chicken CHF 6.00 Lachs / Salmon CHF 6.00

Spinat / Spinach CHF 5.00 Tofu CHF 4.00

zusätzlich Teller / Extra Plate CHF 2.00

Glutenfreies Brot auf Wunsch / Gluten Free Bread on Request

Glutenfrei-Gluten Free

Vegan

Nüsse-Nuts

Sesam-Sesame



Allergien / Allergies

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
~ <i>Extra Espresso Shot</i>	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, 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. 8.1% MwSt.
All Prices are listed in CHF and include 8.1% 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
Jungfraubräu Lager 4.8%	500ml	CHF 7.50
Cider Clan Küsi Apple 4.5%	330ml	CHF 7.50
Barter 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/ Tonic	CHF 10.00
Toco Rosso	CHF 10.00
Lillet Blanc / Rosé & Tonic	CHF 10.00
Espresso Martini	CHF 12.00
Gin & Tonic	CHF 12.00
Negroni	CHF 12.00
Bloody Mary	CHF 15.00

