Smilla
Café

Smillas Frühstück

Mittwoch bis Freitag 9 - 11.30 / Samstag 9 - 13.30 / Sonntag 9.30 -13.30

Crunchy Müesli
mit Nature-Joghurt und hausgem. Kompott 8.50

Gipfeli oder Vollkornbrot
mit Butter und Konfi 6
mit Butter, Konfi und Val Müstair Bio-Bergkäse 8.50

Chia-Pudding
Mandelmilch, garniert mit Früchten/Obst, hausgem. Kompott, vegan 9

Mini-Pancakes aus dem Ofen
auf hausgem. Beeren-Kompott und Crème fraîche 12

Frühstück vegi auf dem Brett
mit Crunchy-Müesli, Vollkornbrot, (Zopf nur Sa/So), Butter, Konfi, Val Müstair-Bio-Bergkäse, Frucht od.Obst, Dörrfrüchte, Kräuterfrischkäse und Hummus 19

Das gröbere Brett
Rührei, dazu Vollkornbrot, Konfi, Butter, zweierlei Käse, Dörrfrüchte, Kräuterfrischkäse, Rohschinken, luftgetrocknete Fenchel- und Chili-Wurst
vom Rind (Jumi aus dem Emmental) 24

Zwei Spiegeleier auf Schalotten-Mayonnaise,
auf Vollkornbrot, mit Kürbis- und Jalapenos-Pickles und marin. Oliven 16.50

Rührei auf Avocadomash und Vollkornbrot
mit hausgemachten Gemüsepickles 17.50
zusätzlich Lachstatar mit Karottentpickles und geröstetem Sesam (nur Sa/So) + 7

Power-Schnitte
Avocadomash auf Vollkornbrot, mit Granatapfelkernen und Hanfsamen, vegan 14.50
zusätzlich ein pochiertes Ei auf Cherrytomaten, mit Vollkornbrot + 4

* * *

Ab 14 Uhr

Hausgemachter Hummus mit Brot 7.50 Oliven entsteint, mit Brot 6

Warme Gemüse - Quiche mit Oliven 9

Hummus, Avocadomash, alles Eingemachte, Pickels und Kuchen sind hausgemacht. Volkornbrot und Butter-Gipfeli von der Bäckerei Kult; Wurst von Jumi Emmental; Quiche von finebouche. Auskunft über Zutaten die Allergien auslösen und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal

Preise inkl. 7.7% MwSt.