



M E N U



ENTDECKEN SIE UNSERE
GESCHICHTEN ONLINE

Qualität

Einfachheit

Geselligkeit

Authentizität



Authentizität

“In erster Linie ist es eine Reise auf der Suche nach einem echten und nahrhaften Brot, das aus Sauerteig gebacken wird. Ein Brot, das dem guten Weizen alle Ehre macht.

Dann wird der grosse Tisch mit Zutaten gedeckt, die eine Geschichte haben genauso wie die Menschen, welche die Zutaten herstellen.”

Alain Coumont

Brote

GEMISCHTER BIO BROTKORB	6.7
Auswahl an Brotscheiben und Baguettes	
DER KORB DES BÄCKERS	12.9
Auswahl an verschiedenen Broten, Baguettes und Butter-Croissants	
FLÜTE VEGAN ^V	5.1
mit Rosinen und Haselnüssen	

Frühstück

LE PAIN QUOTIDIEN FRÜHSTÜCK	19.9
Heißes Getränk nach Wahl, frisch gepresster Orangensaft 2dl, Butter-Croissant und gemischter Bio-Brotkorb; dazu servieren wir Butter Suisse Garantie, unsere Bio-Konfitüre, Akazienhonig und unsere Bio-Brotaufstriche	
GESUNDMACHER FRÜHSTÜCK	22.5
Heisses Getränk nach Wahl, Berry-Mint-Booster 3dl, Vollkorn-Croissant, hausgemachte Bio-Granola oder hausgemachtes Bio-Birchermüesli oder hausgemachter Fruchtsalat oder Porridge mit Beerenkompott und Superseeds	

KINDERFRÜHSTÜCK	13.9
Mini-Bio-Granola, Pain au Chocolat, klein heisse Schokolade oder Babyccino sowie ein frisch gepresster Orangensaft 1dl	

CROISSANT SCHINKEN & KÄSE	5.5
Butter-Croissant und Kochschinken	

Müesli, Frische Früchte & Joghurt

HAUSGEMACHTES BIO-BIRCHERMÜESLI	9.9
Bio-Hafer mit Milch, Joghurt aus Freiburg, Beeren und frische Minze	

PORRIDGE MIT BEERENKOMPOTT & SUPERSEEDS	9.9
--	-----

HAUSGEMARCHTES BIO-GRANOLA	9.9
mit Waldbeeren und rotem Beerenauce	

HAUSGEMACHTER FRUCHTSALAT	10.5
----------------------------------	------

Beilagen

WEICH GEKOCHTES EI	3.5
GEBÄCK NACH WAHL	1.5
1/2 AVOCADO ODER GUACAMOLE	4.5
RAUHLACHS	6.0
SPECK	4.5
GROSSER ORANGENSAFT 3dl	1.6
GROSSES HEISSES GETRÄNK	1.8
PFLANZENGETRÄNK ^V	1.0
KAFFEE EXTRA SHOT	1.8
ALKOHOLISCHES GETRÄNK NACH WAHL	4.0

Eier

WEICHGEKOCHTE EIER	6.5
serviert mit Bio-Weizenbrot	
RÜHREI	12.9
• mit ½ Avocado	
• mit Rauchlachs	
mit Speck	
POCHIERTE EIER NATURE BENEDICT	12.9 13.9
mit Kochschinken	

Brunch

Mit einem Bio-Brotkorb, unseren Bio-Marmeladen, Akazienhonig, unseren Bio-Brotaufstrichen, Butter Suisse Garantie, einem heissen Getränk nach Wahl und frisch gepresster Orangensaft 2dl serviert

KLASSISCHER BRUNCH	35.9
Weichgekochtes Ei oder Rührei, Rohschinken und Kochschinken, Gruyère, Tomme de Savoie-Käse und Butter-Croissant	

KÖNIGLICHER BRUNCH	45.9
Weichgekochtes Ei oder Rührei, Rohschinken und Kochschinken, Gruyère, Tomme de Savoie-Käse, Avocado-Toast, Hausgemachtes Bio-Birchermüesli, Quinoa Tabbouleh, Tomaten und Karottentartar, Guacamole, Rote-Bete-Kaviar, hausgemachter Fruchtsalat, und Butter-Croissant	

VEGANER BRUNCH ^V	39.9
Avocado-Toast, kleine frische hausgemachte Tagessuppe, Quinoa Tabbouleh, Tomaten und Karottentartar, Guacamole, Rote-Bete-Kaviar und hausgemachter Fruchtsalat	



Wir beziehen unser frisches Gemüse ausschliesslich von regionalen Partnern.

Backwaren

Unser Bio-Weizenbrot wird aus einheimischem, steingemahlenem Mehl hergestellt, von Hand geformt und im Holzofen gebacken

BUTTER-CROISSANT	2.4
LAUGEN-CROISSANT	3.0
VOLLKORN-CROISSANT	2.6
PAIN AU CHOCOLAT	3.6
BRIOCHE AU BEURRE	3.9
MAISBRÖTCHEN	3.5
MANDELSTANGE	4.9
PREISELBEER - MAISBRÖTCHEN	4.3

Tartines

Auf Bio-Weizenbrot aus Natursauerteig
Option glutenfreies Brot auf Anfrage

AVOCADO-TOAST [∇] 19.9

getoastetes Weizenbrot, Guacamole, Tomaten, Radieschen, Gurkenpickles, Superseeds, Rucola und Avocado

- mit Rührei 3.5
- mit Rauchlachs 6.0
- mit Speck 4.5

RAUHLACHS 22.9

Gurkenpickles, Radieschen, hausgemachte Kräutersauce, Butter Suisse Garantie, Schnittlauch und Zitrone

POULET & GUACAMOLE 20.9

Tomaten, Koriander, Basilikum Pesto und Sauerrahm

CLUB 20.9

Poulet, Ei, Tomaten und Gewürzgurke

GERÄUCHERTE POULETB Brust & MOZZARELLA 22.9

gegrillte Zucchini, Rucola, Tomaten, Basilikum Pesto und Parmigiano Reggiano

CROQUE MONSIEUR 21.9

Kochschinken, Gruyère, Körnersenf mit kleinem Salat, Tomaten und Walnüssen serviert

GÄRTNER CROQUE [∇] 22.9

Hummus, Avocado, gegrillte Zucchini, Tomaten, Gurkenpickles, Basilikum Pesto, mit kleinem Salat, Karotten und Superseeds serviert

Teller

Mit einem Bio-Brotkorb serviert

BOTANIK VEGAN [∇] 25.9

Quinoa Tabbouleh, Rucola, Guacamole, Hummus, Rote-Bete-Kaviar, Radieschen, Gurken, getrocknete Tomaten, Baumnussbrot

ALAIN COUMONT 26.9

Mozzarella di Bufala, Rucola, Melone, Rohschinken, Parmigiano Reggiano, Hummus, Tomaten und Karottentartar, Superseeds, getrocknete Tomaten, Basilikum Pesto

Unsere Teller zum Teilen

Mit einem Bio-Brotkorb serviert

GUACAMOLE [∇] 8.9

HUMMUS [∇] 8.9

ROTE-BETE-KAVIAR [∇] 8.9

KÄSE UND CHARCUTERIE 17.9

UNSERE VORSCHLÄGE

Unsere frischen Quiches und Suppen werden auf traditionelle Weise zubereitet.

FRISCHE TAGESSUPPE 13.9

mit Bio-Weizenbrot aus Natursauerteig serviert

FRISCHE QUICHE DER SAISON 22.9

mit kleinem Salat und kleiner Tagessuppe serviert

Teller des Bäckermeister 22.9

Tagessuppe und halber Tagestartine, mit kleinem Salat serviert

Salate

Mit einem Bio-Brotkorb serviert

VEGAN [∇] 24.9

Rucola, Karotten, Radieschen, Gurken, Tomaten, Superseeds, Ingwer, Melonen und Avocado

RUSTIKALER THUNFISCH 22.9

Rucola, Tomaten, Gurkenpickles, Superseeds, Schnittlauch, Croûtons und Balsamico-Vinaigrette

GERÄUCHERTE POULETB Brust 25.9

Tomaten, Gurken, Ei, Avocado, Parmigiano Reggiano und Lapsang-Vinaigrette

ZIEGENKÄSE VEGETARISCH 25.9

Birnsenirup, Superseeds, Parmigiano Reggiano, Balsamico-Vinaigrette und Toastbrot

CAESAR 25.9

Poulet, Speck, Ei, Parmigiano Reggiano, Croûtons und Caesarsauce Le Pain Quotidien

KLEINER SALAT [∇] 8.9

Tomaten, Radieschen und Gurken

Beilagen zu

Tartines und Salate

HARTGEKOCHTES EI 3.5

RÜHREI 3.5

1/2 AVOCADO 4.5

RAUHLACHS 6.0

SUPERSEEDS 2.5

PARMIGIANO REGGIANO 3.5

SPECK 4.5

Desserts

Unsere Desserts sind hausgemacht oder werden von lokalem Bäcker hergestellt.

MINI-GUGELHUPF ^v	6.4
HIMBEERTORTE	7.9
CHEESECAKE UND ROTEN BEERENSAUCE	7.3
SCHOKOLADEN ODER HIMBEER MACARON	5.9
BELGISCHE WAFFEL MIT ROTEN BEEREN	8.5

Heiße Getränke

Zubereitet nach Art des Hauses

DIE KLASSIKER

KAFFEE	5.0
AMERICANO	5.2
ESPRESSO	5.0
DOPPELTER ESPRESSO	6.5
MOCCHACINO	7.5
MILCHKAFFEE	5.9
CAPPUCCINO	6.3
KAFFEE MACCHIATO	5.9
LATTE MACCHIATO	7.5
CHAI LATTE	7.5
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADE	6.9

TEE NACH WAHL

FRISCHER PFEFFERMINZTEE	6.9
FRISCHER ZITRONENTEE	6.9
FRISCHE INGWERINFUSION	6.9
TEE	6.9

Earl Grey, English Breakfast, Kamille, Jasmin, Rooibos, Chunmee Green, Masala Chai

+ Grosses heisses Getränk	1.8
+ Pflanzendrinks	1.0
+ Kaffee extra Shot	1.8
+ Vanille- oder Karamell-Sirup	1.0

EISGEKÜHLTE GETRÄNKE

KAFFEE	5.0
HAUSGEMACHTE SCHOKOLADE	6.9
LATTE MACCHIATO	7.5
CHAI LATTE	7.5

Biere

TURBINENBRÄU SPRINT 3dl	7.4
TURBINENBRÄU WEIZEN 3dl	7.4

SCHOKOLADEN ODER BLAUBEERE MUFFIN	5.1
-----------------------------------	-----

SCHOKOLADEN BROWNIE	5.5
---------------------	-----

IM HOLZOFEN GEBACKENE DESSERTS

ZITRONE-MERINGUES-TORTE	7.9
CRUMBLE MIT ROTEN BEEREN	7.9
APFELWÄHE	7.9

Hausgemachte

kalte Getränke

BERRY-MINT-BOOSTER 3dl	7.7
------------------------	-----

CITRONNADE 3dl mit frischer Minze	6.3
--------------------------------------	-----

EISTEE 3dl mit roten Beeren und Hibiskus	6.3
---	-----

INGWERLIMONADE 3dl	6.3
--------------------	-----

MINERALWASSER 3dl	5.7
-------------------	-----

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE 3dl	5.7
-----------------------------------	-----

APFELSCHORLE 3dl	6.3
------------------	-----

FRISCH GEPRESSTER FRUCHTSAFT 2dl 3dl	6.9 8.0
Orange, Apfel, Karotte und Ingwer	

Wein & Prosecco

RIESLING-SILVANER

ZÜRICH WEISS VEGAN AOC 1dl	8.1
----------------------------	-----

ZÜRICH WEISS VEGAN AOC 7,5dl	46
------------------------------	----

PINOT NOIR

CUVÉE ROT 1dl	8.1
---------------	-----

CUVÉE ROT 7,5dl	46
-----------------	----

SCHAUMWEIN

GESPRITZTER WEIN 2dl	8.1
----------------------	-----

PROSECCO 1dl	8.4
--------------	-----

PROSECCO 7,5dl	46
----------------	----

APEROL SPRITZ 3dl	12.9
-------------------	------