

**Herzlich Willkommen
im Café Smilla**

Frühstück salzig

Di - Fr 9 - 11.30 / Sa 9 - 13.30 / So 9.30 - 13.30

Vegetarisches Frühstücksbrett

Crunchy-Müesli, Bio-Heumilchkäse, Obst, Dörrfrüchte,
Cherrytomaten, Avocadomash, Vollkornbrot, Knäckebrot,
Frischkäsecrème, Butter, Konfitüre 21

dazu passend:

Portion Rührei * 7.50
Zwei Spiegeleier * 6.50

Pochiertes Ei* auf hausgemachtem Labneh

Tomaten-Chutney***, konfierte Cherry-Tomaten, Vollkornbrot,
Gurken-Pickles, schwarzen Oliven, Balsamicocrème 18

Rührei auf hausgemachtem Ajvar und Avocadomash**

Radieschen-und Gurkenpickles, schwarzen Oliven,
Vollkornbrot, Balsamicocrème 19

Variante mit Burrata und hausgemachtes Pesto anstelle von Rührei

21

Powerschnitte

Avocadomash auf Vollkornbrot, Granatapfelkernen,
Hanfsamen, Heidelbeeren, vegan 16

Das Größere Brett

Rührei*, Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen, Rohschinken, Chili-
und Fenchelwurst, Bio-Heumilchkäse, Brie, hausgemachtem Ajvar,
Obst, Dörrfrüchte, Butter, Konfitüre 25

zu jedem Frühstück ein Genuss:

ein Glas Mimosa (O-Saft mit Prosecco) 9.50

Bitte an der Theke bezahlen, herzlichen Dank.

Die vegane Frühstücksbrett-Variante:

Chiapudding, Obst, Früchte, Vollkornbrot, Knäckebrot, Avocadomash, Ajvar* *, Margarine, Konfiture 21

Kleines Crunchy Müesli

mit Nature-Joghurt, Kompott, Beeren 6.50

Gipfeli oder Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen

mit Butter und Konfiture 6

mit Butter, Konfiture und Val Müstair Bio-Bergkäse 8.50

Smillas Granola-Bowl

Hausgemachtes Granola, Joghurt, Beeren/Frucht, Honig, Zimt 15

Chia Pudding

Chiasamen, Mandelmilch, Beerenkompott, Obst, vegan 9.50

Mini-Pancakes

auf Beeren-Kompott mit Crème fraîche 12.50

* **Demeter-Bio Eier** vom Riedererhof Buus

** **Ajvar:** Peperoni, Tomaten, Zucker, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Zimt, Chili, Kreuzkümmel, Koriander

*** **Tomaten-Chutney:** Cherrytomaten, Zucker, Essig, Zwiebeln, Salz, Chili, Kreuzkümmel, Knoblauch



Bitte an der Theke bezahlen, herzlichen Dank.

Smilla's Mittagessen

Dienstag bis Freitag 12 - 13.45 Uhr

Mittags-Special: siehe grosse Tafel

Suppe und Salat

auf dem kleinen Holzbrett, mit Vollkornbrot 17.50

Bio Gemüse-Quiche

Kräuterfrischkäse, Vollkornbrot, Frucht oder Obst
mit Salat oder Suppe 19.50

Burrata auf hausgemachtem Ajvar** und Avocadomash

Radieschen-und Gurkenpickles, schwarzen Oliven,
Vollkornbrot, Balsamicocrème 21

Dessert

Hausgemachte Kuchen siehe Vitrine 6 / 6.50
Wähe 6.00
plus Rahm 1.50

Die besten **Stängeliglacé** vom Stängelichönig (vegan);
Mango/Apfel, Himbeer/Limette, Wassermelone/Minze, Schoko/Meersalz,
Hibiskus/Minze, Kokos/Vanille, Gurke/Zitrone 4

Ab 14 Uhr

Kleine Tagessuppe (wenns noch hat) mit Brot 9.50

Avocadomash, Chutney, Ajvar, Kompott, Pickels, Labneh, Pesto, Faux Gras,
Granola, Kräuterfrischkäse, Salatsauce, konfierte Tomaten, Ananassenf und
Kuchen **sind hausgemacht**. Vollkornbrot, Zopf, Wähen, Gipfeli von der Bio-Bä-
ckerei Speisehaus, Reinach; Wurst von Jumi Emmental; Pancakes Delifrance
Spreitenbach, Bio-Quiche von finebouche, Basel. Suppe von So'up, Bio-Heumilch-
käse von der Chascharia val Müstair,

Demeter - Bio Eier vom Riedererhof Buus

Auskunft über Zutaten die Allergien auslösen und/oder andere unerwünschte Re-
aktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.