

FRÜHSTÜCK

jeweils samstags und sonntags ab 10:00 Uhr

Kleines Frühstück (1 Etagere)

Margarine | Erdbeerkonfitüre | Beerenkompott | Zwetschgenkompott | Apfelkompott
Schokoladenaufstrich | Birnenhonig | Karamell | inklusive 2 Bio-Gipfel und Zopf

19.5

+ kleines Birchermüesli 8.0

Salziges Frühstück (1 Etagere)

Seitan gebraten | Karottenlachs | Hummus Variation | Selektion von fermentierten Gemüse |
getrübefelte Kartoffelrösti | Tofu-Rührei | Speckalternative | Bio-Brot

42 / Person

Superior Frühstück (ab 2 Personen, 2 Etageren)

Kleines Frühstück zusätzlich:

Seitan gebraten | Karottenlachs | Birchermüesli | Fleisch- & Käsealternative | Hummus Variation
Selektion von fermentierten Gemüse | à discrétion Bio-Gipfel und Zopf

52 / Person

59 / Person mit Dessertvariation

Deluxe Frühstück (ab 2 Personen, 2 Etageren)

Superior Frühstück zusätzlich:

mit frischen und warmen Waffeln | getrübefelter Kartoffelrösti | Tofu-Rührei | Speckalternative

64 / Person

70 / Person mit Dessertvariation

Salziger Frühstücksteller (warm)

getrübefelte Kartoffelröst | Rührei a la maison | Speckalternative

27.00

Salzige Waffeln nach belgischer Art frische

warme Waffel direkt vom Waffeleisen

je 27.00

Fumé; Carrot lox | Kräutersauce | Zitrone | frittierte Kapern | Meerrettich | Senfkaviar

Sein; Gebratenen Seitan | Randen- Hummus | fermentiertes Gemüse & fermentierter Pfeffer

Gourmet; Gebratenen Pilzen | Trüffel-Hummus | Walnuss | Trüffelschaum

Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST

FRÜHSTÜCK

jeweils samstags und sonntags ab 10:00 Uhr

Süsse Waffeln nach belgischer Art

frische warme Waffel direkt vom Waffeleisen mit Linsenrahm

Thurgauer : Apfelkompott Karamellisierte Walnüsse & Topping	18
St.Galler : Beerenkompott Kokosflocken & Topping	18
Appenzeller : Zwetschgenkompott Dörrbirnencreme & Birnel	18
+ zusätzlich eine Kugel Eiscreme	18
Apfel - Karamell / Beeren / Schokolade / Kaffee / Mohn / Rahm	24

Pancake-Turm

14 / 22

mit Mohn | serviert mit Rahm | klein ca.5 Stück/ gross ca.12 Stück

Wähle deine Topping:

Karamellsauce / Schokoladen-Nuss / Beerenkompott

+ zusätzlich eine Kugel Eiscreme

Apfel - Karamell / Beeren / Schokolade / Kaffee / Mohn / Rahm

Müesli - Bowl mit Linsenrahm (200g)

14

Haferflocken | Joghurt | Beeren und Apfelkompott | Kornflakes | Nüsse und Kernen

Backwaren (bio und dinkel Qualität, IrmaBrot)

Gipfel nature	2.8
Gipfel mit Schokoladenfüllung	6.5
Gipfel gefüllt zusätzlich mit Seitan (gluten)	6.5 / 8.5
gefüllt mit Hummus fermentierten Gemüse Kräutersauce Grünes	
Brötchen nach Angebot	4.5

Aufstriche:

Erdbeermarmelade	2.5
Beerenkompott	2.5
Apfelkompott	2.5
Zwetschgenkompott	2.5
Schokoladenaufstrich	3.5
Birnenhonig	2.5
Karamell	2.5
Margarinen-Herz	2.5
	2.0

Gebratener Seitan (gluten) mit Kräutersauce und Zwiebeln* 12.0

Karottenlachs | Meerrettichschaum | Zitrone | frittierte Kapern* 12.0

Hummus (Randen / Nature / Kräuter)* 12.0

Hummus Variation Randen, Nature, Kräuter, Trüffel* 24.0

*mit 1 Portion Brot serviert

Wir führen keine Massenprodukte, unsere Produkte sind zu 90% hausgemacht,
100% vegan und in BIO/DEMETER Qualität

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% MWST



Reichhaltiges Sonntagsbrunch-Bufferet
inklusive warme & kalte Getränke à discrétion
auf Anfrage oder Event

Bio-Brot & Bio-Coissants von Irma Brot St.Gallen :

Bio Kornbrot, Bio Buttergipfel, Bio Laugengipfel,
Bio Vollkornbrot, Bio Zopf & Dinkelbrötchen

Hausgemachte Aufstriche

Schokolade-Nuss, Beerenkompott, Rhabarberkompott,
Trüffelhummus, Randenhummus, Aprikosenkonfitüre

Hausgemachte Spezialitäten

Carrot Lox - Karottenlachs, gebratener Seitan,
Oeuf Oeuf - delikater Eiersalat

Hausgemachte Vegami in drei Variationen

Vegami Nature, Räuberwurst mit Knoblauch
& Vegami Flaming Hot (scharf)

Käsealternativen von New Roots

Hausgemachtes fermentiertes Gemüse

Randen süss-sauer, Chioggia-Randen mit Vanille,
Sellerie in Salzlake, Pastinaken, Topinambur,
Gelbe Rüben, Schwarzwurzel, Kimchi Korean Art

Warmer salziger Gourmet-Teller

knusprig gebratene Kartoffelrösti mit Trüffelöl,
cremiges Rührei mit rauchiger Speckalternative

Warmer süsser Gourmet-Teller

Frisch gebackenes Pancake-Türmchen mit Karamelsauce,
Nuss-Schokolade, Beerenkompott, Birnenhonig oder nature

Alle warmen & kalte Getränke inklusive Buffet & Tellergerichte
72 CHF pro Person - à discrétion - Reservation erwünscht

Wir freuen uns über deine Reservation via Telefon
071 517 94 28 oder via Mail an salut@formidable-pelikan.ch

