

BRUNCH

Jeden Samstag & Sonntag 09:00 bis 13:00
Geniesse Deinen Start in den Tag.

COMBOS AB 2 PERSONEN

Inkl. 1 Gipfeli & 1 Brötli pro Person

Classic Combo 23.–
Herzhaft & ausgewogen
Rührei · Speck · Butter · Konfitüre · Ensaladilla

Sweet Combo 22.–
Pancake · Birchermüesli · Konfitüre · Butter

Vegan Combo 🌱 23.–
Pflanzlich & frisch
Avocadotoast · Gemüsesticks · Guacamole

 **Auto Walser Combo** 32.–
Geniess unseren Brunch – und gönn deinem Auto eine Pflegepause:
1 x Kaffee oder Espresso
1 x frisch gepresster Orangensaft
1 x Signature Croissant
+ 1 x Gratis-Autowäsche bei Auto Walser in Wangs

SIGNATURE CROISSANTS

– exklusiv bei uns.

Beef & Bacon 23.–
Beef Smash, Bacon & Cheddar

Golden Chick 23.–
Poulet, Brie & Jamón

Veggie Riot 21.–
Veggie-Patty, Käse & Pickles

Lotus Creme 15.–
Panna Cotta & Lotuscreme

Pistazien Creme 16.–
Panna Cotta & Pistaziencreme

HERZHAFTES & PROTEINE

Alles was das Herz begehrt.

Egg Benedict 15.–
Pochiertes Ei · Hollandaise · Spinat · Toastbrot
+ Rauchlachs 5.–
+ Speck / Schinken je 3.50

Rühreier 7.–
+ Speck / Schinken / Käse je 3.50

Spiegeleier 7.–
+ Speck / Schinken je 3.50

Avocado Toast 🌱 15.–
+ pochiertes Ei / Speck / Schinken je 3.50
+ Rauchlachs 5.–

BOWLS & LEICHTES

Dein Powerboost!

Birchermüesli 12.–
Mit Haferflocken, Beeren, Granola & Joghurt

Açaí Bowl 🌱 18.–
Die Powerbeere mit Granola, Beeren & Früchten

Mango Tartar 🌱 15.–
Mit Avocado & Tomaten – frisch, leicht & zitronig

Shakshuka 15.–
mit Paprika, Tomaten & Ei

BRUNCH

Jeden Samstag & Sonntag 09:00 bis 13:00
Geniesse Deinen Start in den Tag.

TORTILLAS

Ideal zum Teilen

Klassisch 18.–

Kartoffeln, Eier & Zwiebeln

Bacon & Cheese 23.–

Mit knusprigem Bacon & Käse

Japan-Style 21.–

Extra fluffige Tortilla, weich & leicht süsslich

CRÊPES

Leicht, dünn & frisch aus der Pfanne.

Savoury Crêpe 18.–

Schinken · Alpkäse · Spinat
+ Spiegelei

3.50

Chocolate Crêpe 14.–

Schokoladencreme & Puderzucker

Berry Crêpe 15.–

Beeren & Vanillequark

Pistachio Crêpe 16.–

Pistaziencreme & Puderzucker

SÜSSES

Ideal zum Teilen

Pancakes 15.–

Beeren, Schokochips oder Ahornsirup
🌱 auch vegan erhältlich

Churros 🌱 14.–

Mit Schokoladensauce zum Dippen

Cheesecake 15.–

Cremig gebacken. Geschmack wechselt,
je nach Saison & Inspiration des Küchenchefs

TAPAS ZUM BRUNCH

Zum Brunch servieren wir dennoch folgende Tapas.

Chicken Bites 19.–

Patatas Bravas 🌱 14.–

Cordon Bleu Rolle 19.–

Schweinsnierenstück gefüllt mit
Schinken & Käse

Datteln im Speckmantel 13.–

Christies Empanadas 20.–

- Carne: Hackfleisch, Zwiebeln, Peperoni,
- Pollo: Pouletbrust, Gemüse und Curry
- Verduras: Aubergine, Pilz und Wirz 🌱
- Spinat & Käse

Falafel 🌱 14.–

Fries From Heaven 🌱 9.50

+ Chili Cheese / Bacon je 3.50

Crunchy Camembert 16.–

Knusprige Käseecken mit cremigem Kern

DRINKS

Aperitif by the Glass

APERIO

★ Turbo Tony (Vodka Mate)	9.50
Aperol Spritz	9.50
Hugo	9.50
Lillet	9.50
Limoncello Spritz	10.50
Pimm's No. 1	10.50
Negroni	12.50
Mimosa	12.50

CLASSICS

Caipirinha	12.50
Mojito	12.50
Horse's Neck	12.50
Rosalita	12.50
Moscow Mule	12.50
Amaretto Sour	12.50

OFFENWEINE, CHAMPAGNER & PROSECCO

10CL 75CL

Mumm Grand Cordon Rosé 13.– 112.–
Blanc de Blancs, Premier Cru (FR)

Jeio Extra Dry Prosecco 9.50 65.–
Bisot (IT)

WEISS 10CL 75CL

Gotas Blancas Del Cielo 8.– 57.–
Sauvignon Blanc & Garganega (Valpolicella, IT)

White Drops From Heaven 9.– 60.–
Federweiss (Fläsch, CH)

Bourgogne Aligoté 14.– 98.–
Henri Germain & Fils (Burgund, FR)

ROSE 10CL 75CL

Rosé Drops From Heaven 10.– 68.–
Pinot Noir (CH)

ROT 10CL 75CL

Gotas Rojas Del Cielo 8.– 57.–
Tempranillo & Garnacha (Bajo Aragon, ES)

Red Drops From Heaven 9.– 60.–
Pinot Noir (Malans, CH)

Patu Primitivo IGP 10.– 68.–
Tenuta Giustini (Apulia, IT)

El Senorito 11.– 78.–
Mas que Vinos, Tempranillo (Castillo, ES)

DRINKS

Bubbles & Weissweine 75cl

CHAMPAGNER / SCHAUMWEIN

Jeio Extra Dry Prosecco 65.–
Bisol (IT)

Adank Brut 89.–
Hansruedi Adank (Fläsch, CH)

Mumm Grand Cordon Rosé 112.–

SCHWEIZ

White Drops From Heaven 60.–
Federweiss (Fläsch, CH)

Sauvignon Blanc - Kümin 55.–
Tscherlach

Sauvignon Blanc – Adank 69.–
Fläsch

Pinot Blanc - Möhr Niggli 75.–
Maienfeld

Chardonnay Passion - Donatsch 105.–
Malans

INTERNATIONALE WEISSWEINE

Gotas Blancas del Cielo 57.–
Sauvignon Blanc & Garganega (Valpolicella, IT)

Maccone Negroamaro 65.–
Negroamaro, Donato Angiuli (Apulien, IT)

El Yergo – Tempranillo Blanco 72.–
Paco Garcia, Tempranillo Blanco (Rioja, ES)

Göttlesbrunn Weiss 78.–
Chard & Weissburg, Markowitsch (Carnuntum, AT)

Caudalia 78.–
Viura & Tempranillo Bl., Vallobera (Rioja, ES)

Bockenauer Riesling 89.–
Riesling, Schäfer-Fröhlich (Nahe, DE)

Bourgogne Aligoté 98.–
Aligoté, Henri Germain & fils (Burgund, FR)

Chassagne-Montrachet 125.–
Chardonnay, Moreau et Fils (C. de Beaune, FR)

DRINKS

Rotweine 75cl

SCHWEIZ

Red Drops From Heaven 60.–

Pinot Noir aus Malans

Blauburgunder - Kümin 55.–

Tscherlach

Trocla Nera Pinot Noir - Obrecht 70.–

Jenins

Fläscher Pinot Noir - Adank 73.–

Fläsch

Pinot Noir - Möhr Niggli 75.–

Maienfeld

Wyss Noir - Sandro Wyss 79.–

Azmoos

Selvenen Pinot Noir - Fromm 99.–

Malans

Gantenbein Pinot Noir 175.–

Fläsch

INTERNATIONAL

Gotas Rojas del Cielo 57.–

Garnacha & Tempranillo (Aragon, ES)

Ruit Hora – Bolgheri DOC 69.–

Caccia Al Piano (Toscany, IT)

Rioja Crianza 65.–

Paco Garcia (Rioja, ES)

Rioja Crianza 2021 69.–

Vallobera (Rioja, ES)

Aalto Tinto Cosecha 118.–

Ribera del Duero, ES

Mauro Tinto Cosecha 95.–

Castilla y Leon, ES

Hacienda Monasterio 120.–

Ribera del Duero, ES

Bourgogne Rouge 98.–

David Duband (Burgund, FR)

DRINKS

Bier

OFFEN

Sonnenbräu Lager	30cl	5.–
	50cl	8.–
Chopfab Draft	30cl	5.–
	50cl	8.–
Chopfab Amber "Weltmeister"	30cl	5.–
	50cl	8.–

FLASCHEN

Sonnenbräu Weizen	50cl	7.50
Sonnenbräu Alkoholfrei	33cl	5.50

Alkoholfrei

Karaffe Hauswasser	1l	5.–
Wasser mit Kohlensäure	33cl	5.–
Wasser mit Kohlensäure	1l	9.–
Hausgemachte Limonade	30cl	5.–
Sirup	30cl	4.–
Eistee hausgemacht	30cl	6.–
	50cl	8.–

Coca-Cola / Cola Zero	30cl	5.–
El Tony Mate	33cl	6.–
Elmer Citro	30cl	5.–
Sinalco	30cl	5.–
Rivella Rot / Blau	30cl	5.50
Apfelschorley	30cl	5.–
Orangensaft frisch gepresst	15cl	7.–

Fruchtsaft	30cl	6.50
------------	------	------

Tonic Water	20cl	5.–
-------------	------	-----

San Bitter	20cl	5.50
------------	------	------

Red Bull	25cl	5.50
----------	------	------

Apfelmost alkoholfrei	50cl	7.–
-----------------------	------	-----

MOCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Mojito	9.50
Driver	9.50
Virgin Hugo	9.50
Virgin Lillet	9.50

DRINKS

Digestif & Spirituosen

GIN 4CL

Beefeater	40%	9.–
Malfy Gin Rosa	41%	10.–
Hendrick's	41%	12.–
Turicum No. 3	42%	13.–

WHISKY

Jack Daniel's No. 7	40%	9.–
Jameson	40%	9.–
Macallan 12y	43%	13.–
Oban 14y	40%	14.–

VODKA

Absolut Vodka	40%	9.–
---------------	-----	-----

RUM 4CL

Havana Club Original	40%	9.–
Havana Club Añejo 7y	43%	11.–
Diplomatico	40%	13.–

GRAPPA & MARC

Tre Soli Tre – Berta	43%	19.–
Lipp – Henry	38%	16.–

SHOTS

Berliner Luft	18%	5.–
Jägermeister	35%	6.–
Licor 43	31%	7.–

Hot Hot Hot!

Kaffee	5.50
Espresso	5.–
Doppelter Espresso	5.50
Schale / Milchkaffee	5.50
Cappuccino	6.50
Flat White	7.–

Latte Macchiato	7.–
Latte Macchiato mit Aroma	7.50
Caramel & Vanille	
+ on the Rocks	+0.50
Heisse Schokolade	6.50
Tee	5.50
Milde Minze Fruit Berry Asam Schwarztee	
Persischer Apfel Ingwer Kräuter Sencha	

*Rindfleisch, Schweinefleisch,
Kalbfleisch & Trockenfleisch aus der Region/Schweiz, Lachs aus Norwegen &
Black Tiger Crevetten aus Vietnam (ACC zertifiziert)*

*Alle Brote und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit folgenden Ausnahmen:
Gipfeli: Schweiz/Liechtenstein, Toastbrot: Deutschland*

*Allergiker können sich beim Service
direkt über die Gerichte erkundigen.*

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

FROM
Heaven
CAFÉ | TAPAS | BAR