



Nicht klassisch – aber immer ein Highlight!

Unser Brunch bietet mehr als Brot und Eierspeisen: kreative, saisonale Leckerbissen laden zum Entdecken ein.

Ob herhaft oder süß – hier wird Genuss neu gedacht.
Perfekt für einen Sonntag voller Geschmack und guter Gesellschaft.

Komm vorbei und teile dein Erlebnis!

Branch Drinks

Heissgetränke

Espresso | Café Creme

5.2

Espresso Macchiato

5.5

Cappuccino | Schale

5.8

Espresso Doppio

6.8

Heisse o. Kalte Schoggi | Chai Tee Latte

7

Latte Macchiato | Flath White

7.5

Matcha Latte

Hot | Cold

8.5

Alle Milchgetränke sind auch mit Pflanzlicher

Milchalternative erhältlich +0.5

Tee

5.2

Summer Berry | Grüntee Asia

Earl Grey Premium Leaf

Pfefferminze | Kamillenblüten

Verveine | Ingwer-Orangenpassion

Säfte

Frischgepresster Orangensaft 2dl

Bauernhof Familie Guggisberg

7.5

Juice of the day 2dl

7.5

Mocktail

Ipanema

Limette, Rohrzucker & Swiss Mountain Ginger Ale

12

Cocktail

Espresso Martini

Koskenkorva Vodka, Kahlua, Zuckersirup & Espresso

17

Schaumwein

Champagne Brut Réserve

Pol Roger | Champagne | Frankreich

Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier

37.5cl - 79

GASTRO PUB

Genussbrunch

Es erwartet dich ein genussvolles Erlebnis ohne klassische Buffets – einfach zurücklehnen und schlemmen. Frisch gebackenes Brot, aromatische Eierspeisen und kreative Kombinationen aus regionalen Zutaten sorgen für besondere Geschmacksmomente. Zum krönenden Abschluss rundet ein feines Dessert die kulinarische Reise ab. Bring deine Liebsten mit und geniesse eine genussvolle Auszeit.

Brunch Auswahl vom Küchen-Team

ab 2 Personen
45 pro Person

Vegetarisch oder Allergien/Unverträglichkeiten?
Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht. Was sich nicht gut teilen lässt, servieren wir als passende vegetarische |
Allergen freie Variante. So ist für alle etwas dabei – unkompliziert und genussvoll.

Basic Brunch

Unser Basic Brunch bietet eine ausgewogene Auswahl an hochwertigen Zutaten für einen genussvollen Start in den Tag. Ein unkompliziertes Brunch-Erlebnis, das sättigt und begeistert.

Brotauswahl mit zwei Scheiben Hausgemachtem Brot und einer Scheibe Sauerteigbrot von der Mikrobäckerei «eine Priese Glück», Hausgemachte Konfitüre, Aufstrich, Butter, Joghurt mit Granola, Fruchtsalat & Käse

GASTRO PUB

22.5 pro Person

Brunch Food

Add Ons

Spiegelei

3.5

Speck | Chiliwürstchen | Trockenfleisch | Lachs* |

Kartoffel-Puffer

je à 7.5

Rührei oder Omelette Auswahl mit:

Schinken, Pilze, Käse oder Tomaten

7.5

Brotkorb Klein | Gross

Butter & Konfitüre

3 Scheiben | 6 Scheiben

5 | 8

Signature

Theo's Holy Egg

Blini, Spinat, Onsen Ei & geräucherte Knoblauch- Hollandaise

14.5

Türkische Eier

Onsen-Ei, Joghurt, Kräuter, Chili-Öl & Blini

14.5

Chicken & Waffles

Fried Chicken, Waffel & Ahornsirup

18.5

Whatelse?

Sauerteigbrot mit Avocadocréme

Zwiebel & Radieschen

10.5

Graved Lachs & Kartoffel-Puffer

Sauerrahm & Saiblings-Rogen

16.5

Burnt Ends & Cornbread

Gerösteter Schweinebauch mit BBQ Sauce, Rotkraut-Salat &

Maisbrot

17.5

Sweets

Waffles

Zitronencréme & Früchte

13.5

Cake of the Day

Frag uns!

GASTRO PUB

Preise in CHF inkl. MWST.

Bei Fragen bzgl. Allergien & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter*innen. Fisch: Schweiz -Familie Zwimpfer aus Sempach& Spielhofer aus Römerswil || *Lachs aus Norwegen produziert in der Schweiz von Brunner die Räucherei
Rind, Schwein, Kalb, Poulet: Schweiz -Metzgerei Wechsler aus Neubikon
Brot- & Backwaren hergestellt in der Schweiz -Hausgemacht oder von der Bäckerei Stocker aus Sursee