

—
journée
EINSTEIN
— café & bel étage —
—

petit déjeuner repas

frühstücks-combo:

Gebäck/Brot nach Wahl
dazu Konfitüre oder Honig

Rührei/Spiegelei

oder

Cornflakes/Müesli mit Milch

Espresso/Kaffee/Tee

Orangensaft

19

Bon app!

Deklaration:

Einsteinerli und Bauernschinken (Schwein), Tatar (Rind), Forelle: Schweiz | Bresaola (Rind), Salami (Schwein): Italien |

Lachs: Norwegen

Frühstück

Gipfeli 2

Brioche 3

Nussstange 3

Laugen-Spitz 3

Mais-Brötchen 3

Portion Brot oder Zopf 2

Hausgemachte Konfitüre 4

Honig 4

Hausgemachtes Birchermüesli 7

Cornflakes oder Müesli mit Milch 5

Warme Pancakes mit Ahornsirup 9

Rührei oder Spiegelei 5

mit Speckstreifen, Käse oder Tomaten je 2

Käse-Plättli 9

Bresaola- und Salami-Plättli 11

Gemischtes Fleisch- und Käse-Plättli 16

Zu den Plättli servieren wir unser Hausbrot

Unser Frühstück servieren wir wochentags bis 11.00 Uhr, am Wochenende bis 14.00 Uhr

Klassiker

Einsteinerli mit hausgemachtem Senf 9

Croque Monsieur im Vollkorntoast mit Einsteinsalat 15

Bauernschinken, Schönrieder Bergkäse und Haussenf

Lachs, Brie, Meerrettich und Kapern

Veganer Bio-Violife-„Käse“, getrocknete Tomaten und Taggiasca Oliven

Tatar klein/gross 19/32

mit eingelegtem Gemüse, Kapern und Zwiebeln

Lachstatar und getoastetes Brioche 21

mit Limone, Meerrettich, Dill und Kapern

Einsteinsalat klein/gross 10/13

mit Bresaola, geräucherter Forelle, Einsteinerli oder Hobelkäse + 7

mit eingelegtem Gemüse, Oliven oder getrockneten Tomaten + 5

Portion Oliven und Tomaten 7

Portion Hobelkäse von der Alp Grindel 11

Zu Einsteinerli, Tatar (getoastet), Oliven und Tomaten, Hobelkäse und Salat servieren wir unser Hausbrot

Wochentags von 11.30 - 14.00 Uhr bieten wir zusätzlich eine separate Mittagskarte an

café & thé dessert

oder lieber eiskalt:

Einstein-Kaffee

Amaretto und Brandy

9

Version estivale!

Kalte Spezialitäten

Café con hielo	5.5
Cappuccino freddo	6
Latte freddo	6.5
Mochaccino freddo	7.5
Café frappé	6.5

Kaffee

Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6
Kaffee crème	4.5
Cappuccino/Milchkaffee	5
Cappuccino/Milchkaffee gross	6
Espresso Macchiato	5
Latte Macchiato	6
Kaffee Melange	6.5
Einstein-Kaffee Amaretto und Brandy	9
Carajillo Brandy	8
Coretto Grappa	8

Milch

Einstein-Schoggi	8
Schoggi-Melange	7
Caotina/Ovomaltine	5
Milch	4

Länggass-Tee

Assam Halmari, Long Jing, Ginger Lemon, Verveine
Rooibos Bourbon, Berner Rosen, Menthe du Maroc

Dessert

Schoko-Kuchen	6
warm mit Bourbon-Vanille-Glace	+ 3
Warmer Apfelstrudel	6.5
mit Bourbon-Vanilleglace oder Vanillesauce	+ 3
Nuss-Kuchen	6
Himbeer-Quark-Törtchen	5
Apfel-Quarktorte	7
Früchte-Tarte	6
Zitronen-Kuchen	5
Kirsch-Streuselkuchen	7
Cheesecake mit Waldbeeren	7
Himbeer-Streuselkuchen vegan	7

Alle Kaffeegetränke sind mit doppeltem Espresso erhältlich (+ CHF 1.50)

Alle Milchgetränke sind mit Schweizer Bio-Sojamilch oder Oatley Hafermilch erhältlich (+ CHF 0.50)

limonade
soda
bière
apéritif

neu interpretiert:

Aurora
Gin, Peppercorn, Yuzu,
Heidelbeeren und Limette

14

C'est vraiment rafraîchissant!

Offen		
Hauseistee	3/5 dl	4.5/7
Orangenschorle	3/5 dl	5.5/8
Apfelsaft/-schorle	3/5 dl	5/7.5
Flasche		
Goba laut/still	3.3/5 dl	4.5/6
Coca Cola/zero	3.3 dl	5
Sprite	3.3 dl	5
Rivella rot/blau	3.3 dl	5
Gents Tonic, Bitter Lemon	2 dl	6
Ginger Ale, Ginger Beer		
Leitungswasser à discretion	p. P.	3
Bier		
Tramdepot Einstein-Bier <small>offen</small>	3/5 dl	5/8
Tramdepot Weizenbier <small>offen</small>	3/5 dl	5.5/9
Tramdepot Pale Ale <small>Flasche</small>	3 dl	7.5
Schwarzer Kristall <small>Flasche</small>	3 dl	7.5
Leermond alkoholfrei <small>Flasche</small>	3 dl	5.5
Aperitifs mit		
Gespritzter Weisswein <small>süss/sauer</small>		8
Blanc Cassis		9
Aperol/Campari Spritz		10
Campari <small>soda/orange</small>		10
Hugo		11
Pimm's Cup		12
Lillet Tonic	4 cl	12
Martini bianco/rosso	4 cl	8
Cynar		8
Aperitifs ohne		
Orangensaft	2 dl	6
Tomatensaft	2 dl	6
Lurisia Chinotto	27.5 cl	6.5
Crodino bianco/rosso	10 cl	4.5

vin

geht immer:

Bonnaire Grand Cru Terroirs
Blanc des Blancs
Chardonnay
Champagne, Frankreich

13

Santé!

Wein gibt's ab 16!

Weiss	dl
Chasselas, Clos du Boux 2018 Luc Massy, Epresses, Schweiz	7.5
Pinot Noir, Blanc de Noirs AOC 2019 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz	8.5
Chardonnay, Beaujolais Blanc AOP 2018 Bonne Tonne, Beaujolais, Frankreich	9.5
Trebbiano und Garganega, Soave 2018 Cantina di Negrar, Venetien, Italien	6.5
Weissburgunder, Familienbande 2019 Karl May, Rheinhessen, Deutschland	7.5
Rabigato, Viosinho und Gouveio, Das isch läbe 2018 Family Estates, Douro, Portugal	8.5
Rosé	
Pinot Noir, Rosé AOC 2019 Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz	7.5
Schaum	
Glera, Prosecco Extra Dry DOCG Althea, Valdobbiadene, Italien	8.5
Pinot Noir, Raboso, Glera, Spumante Rosé Borgo Molino, Venetien, Italien	9.5
Rot	
Pinot Noir, Plaisir AOC 2018 WeinSTAMM, Schaffhausen, Schweiz	8.5
Garnacha, Carignan, Carinena, Cabernet Sauvignon und Tempranillo, Mas Collet 2017 Celler de Capçanes, Montsant, Spanien	7.5
Touriga Nacional, Touriga Franca und Tinta Roriz, Das isch Läbe 2017 Family Estates, Douro, Portugal	9.5
Barbera und Dolcetto, Rosso Colli Tortonesi 2018 Oltretorrente, Piemont, Italien	9.5
Grenache, Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon, Y des Aylés 2016 Pago des Aylés, Carinena, Spanien	8.5
Süss	5 cl
Muscat, Marco Fabio Dulce Ontañón, Rioja, Spanien	7

gin tonic
cocktail
distillat

oder anders:

Negroni sbagliato 16

Prosecco statt Gin

Negroni royale 19

Champagner statt Gin

Parce que vous le valez bien!

Gin & Tonic	
Trois Lacs (BE) Rosmarin	14
Basilisk (BS) Pfeffer	15
Cristallo (VS) Zitrone	17
Turicum wood barreled (ZH) Ingwer	16
JC (TI) Limette	18

Dazu ein Fläschchen Gents Swiss Roots Tonic Water (20 cl)

Cocktails

Eigengewächse

Scharfer Berner Chili-Zitrus, Rum und Ginger Beer	14
Basil M. Basilikum, Gin, und Limette	14
Solero Passionsblüte, Vodka und Soda	14
Kirsch No.1 Kirschblüte, Whiskey und Ginger Ale	14

Classics

Sour Amaretto/Aperol/Campari, Zitrone und Orange	16
Negroni Gin, Antica Formula und Campari	15
Moscow Mule Vodka, Limette und Ginger Beer	15
Mojito Rum, Limette, Rohrzucker, Minze und Soda	15

Brände 2 cl

Vecchia Romagna	8
Grappa Elisi	9
Gognac Hennessy Fine	13
Vieille Prune, Gunzwiler	13
Kirsch Theresa, Gunzwiler	11
Vieille Willamine, Gunzwiler	12

Whisky 4cl

Macallan Amber	17
Talisker Port Ruight	15
Lagavulin 16y	16
Glenkinchie 12y	14
The Dalwhinnie 15y	16