

BABU'S

Ihre Bestellung nehmen wir gerne an der Theke entgegen und servieren Ihnen danach alles an den Tisch.

BABU'S FRUCHTSÄFTE

Frischer Orangensaft | 2dl 5.50 | 3dl 7.50 | 5dl 11.90

Roter Smoothie | Beeren | Apfel | Orange | Banane | 3dl 8.00 | 5dl 12.90

Gelber Smoothie | Ananas | Passionsfrucht | Orange | Banane | 3dl 8.00 | 5dl 12.90

Grüner Smoothie | Spinat | Mango | Apfel | Banane | Datteln | 3dl 8.00 | 5dl 12.90

Hausgemachter Waldbeeren-Cranberry-Eistee | 3dl 5.90 | 5dl 7.50

Hausgemachte Pfefferminze-Limonade | 3dl 5.90 | 5dl 7.50

Hausgemachter Rooibos-Orangen Eistee | 3dl 5.90 | 5dl 7.50

SEASONAL SPECIALS

Zwetschgenwähe | 6.00 | extra Rahm + 1.50

Apfel-Streusel Kuchen | 6.00

Pistazien-Frangipane Tarte mit Johannesbeeren | DO-SA | 7.50

Tarte au Citron | DO-SA | 7.50

BABU'S

BABU'S MENÜ

Ihre Bestellung nehmen wir gerne an unserer Theke entgegen und servieren Ihnen danach alles an den Tisch.

PROSECCO | 1dl | 9.50

MIMOSA | 12.90

BLOODY MARY | 14.50

BABU'S BASIC

Gipfel (Sa/So Zopf) | Brötchen (Weizenvollkorn- oder Dinkelbrötchen) | Hausgemachte Konfitüre oder Schokoladen-Nuss-Aufstrich oder Schweizer Berghonig | Butter oder vegane Margarine | Käse | Früchte | 10.50

*pochiertes Ei +4.50 *Spiegelei +4.20

KÄSEPLÄTTCHEN

Aarewasser | Schnebel Kuh | Camembert Grand Réo | Zwiebelchutney | Radiesli Pickles | Brot | Butter | 14.50

FLEISCHPLÄTTCHEN

Salami Zanetti | Trutenbrust | Mostbröckli | Lyoner | Radiesli Pickles | Brot | Butter | 14.50

FRÜHSTÜCKSPLÄTTCHEN KOMBINIERT

Aarewasser | Schnebel Kuh | Salami Zanetti | Mostbröckli | Lyoner | Radiesli Pickles | Zwiebelchutney | Brot | Butter | 16.50

SCHOTTISCHER RAUHLACHS

Meerrettichfrischkäse | Zitrone | Dill | 14.-

POCHIERTES EI

Schweizer Bio-Ei | Schnittlauch | Brot | 4.50

SPIEGELEIER

Zwei Schweizer Bio-Eier | Brot | 10.50

Zwei Schweizer Bio-Eier | Schweizer Schinken oder Speck | Brot | 13.50

RÜHREI

Schweizer Bio-Eier | Rahm | Brot | 11.50

Schweizer Bio-Eier | Rahm | Schweizer Schinken oder Speck | Brot | 14.50

EGG BENEDICT

Brioche | Pochiertes Schweizer Bio-Ei | Schweizer Schinken oder Speck | Hollandaise | Schnittlauch oder Brunnenkresse | 17.00

Brioche | Zwei pochierte Schweizer Bio-Eier | Schweizer Schinken oder Speck | Hollandaise | Schnittlauch oder Brunnenkresse | 22.00

EGG FLORENTINE

Brioche | Pochiertes Schweizer Bio-Ei | Spinat | Hollandaise | 15.00

Brioche | Zwei pochierte Schweizer Bio-Eier | Spinat | Hollandaise | 19.00

EGG ROYALE

Brioche | Pochiertes Schweizer Bio-Ei | Rauchlachs | Hollandaise | Dill | 19.50

Brioche | Zwei pochierte Schweizer Bio-Eier | Rauchlachs | Hollandaise | Dill | 24.50

BABU'S

BABU'S HAUSGEMACHTE RÖSTI

Spiegelei | Zwei Schweizer Bio-Eier | 20.50

Rührei | Zwei Schweizer Bio-Eier | 21.50

Spiegelei | Zwei Schweizer Bio-Eier | Schweizer Speck oder Schinken | 23.50

Rührei | Zwei Schweizer Bio-Eier | Schweizer Speck oder Schinken | 24.50

Schottischer Rauchlachs | Frischkäse | Zitrone | Dill | 25.00

Wiedikerwurstli | 25.50

*Geschmolzener Käse +3.00

AVOCADOTOAST

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Avocado | Schnittlauch | Brunnenkresse | Chiliflocken | 15.50 *vegan*

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Avocado | Pochiertes Schweizer Bio-Ei | Schnittlauch | Brunnenkresse | Chiliflocken | 18.50

*pochiertes Ei +4.50 *Schottischer Rauchlachs +6.50 *Schinken oder Speck +3.50

PORTOBELLO PILZ TOAST *vegan*

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Miso Mayonnaise | Miso Portobello Pilz | Cashew Petersilien Pesto | 16.50

*pochiertes Ei +4.50

BAGELS

Rührei (Schweizer Bio-Ei) | Schweizer Speck | Sesambagel | Frischkäse | 19.50

Schottischer Rauchlachs | Plain-Bagel | Meerrettichfrischkäse | Frischkäse | Zwiebeln | Gurke | Zitrone | 19.50

Avocado | Vollkorn-Bagel | Frischkäse | Getrocknete Tomaten | Schnittlauch | 17.50

Schweizer Poulet | Plain-Bagel | Spiegelei (Schweizer Bio-Ei) | Schweizer Speck | getrocknete Tomaten | Rucola | Mayonnaise | 19.50

BABU'S PANCAKES

Ahornsirup | Butter | 16.00

Zwetschgen Kompott | Doppelrahm | 18.00

Banane | Ahornsirup | 18.00

Blaubeeren | Ahornsirup | 18.00

Schokoladen-Nuss-Aufstrich | Crunchies | Doppelrahm | 18.00

PORRIDGE

Cranberries | Honig | Hafermilch | 9.50

Zwetschgen Kompott | Ahornsirup | Hafermilch | 11.50 *vegan*

OVERNIGHT OATS *vegan*

Haferflocken | Haferkleie | Hafermilch | veganes Kokosjoghurt | Blaubeeren | Pistazien | Agavendicksaft | 8.50

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜSLI

Joghurt | Früchte | Crunchies | 8.50 (ohne Rahm, Kristallzucker und Haselnüsse)

BABU'S QUARKBECHER

Quark | Beeren | Crunchies | 8.50

GRIECHISCHER JOGHURT

Marinierte Feigen | Karamellisierte Baumnüsse | Thymian | Honig | 8.50

CHIA PUDDING *vegan*

Chiasamen | Sojamilch | Himbeer-Coulis | 8.50

ACAI BOWL (*vegan ohne Crunchies*)

Acai Beeren aus dem Amazonas | Banane | Guarana | Crunchies | 14.50

BABU'S

ab 11.30 Uhr | Montag-Freitag

BABU'S OFENQUICHE

Wöchentlich wechselnd | Blattsalat | 19.50

BABU'S SALATBOWLE *vegan*

Verschiedene Blattsalate | Fenchel | Gerösteter Sesam | Sesamdressing | 15.50

Extra halbe Avocado | +4.90

Extra Schweizer Poulet | 100g | +6.50

Extra Paar Wiedikerwürstli | +8.50

BABU'S CEASAR SALAT

Lattichsalat | Schweizer Poulet | Croûtons | Schweizer Speck | Parmesanhobel | Parmesandressing | 23.50

BABU'S

BABU'S GETRÄNKEKARTE

Ihre Bestellung nehmen wir gerne an unserer Theke entgegen und servieren Ihnen danach alles an den Tisch.

BIER

Chopfab lager | 33cl | 6.20

Bio-Wädibier, hell | 3cl | 6.20

DRINKS

Apérol Spritz | 11.50

Hugo | 11.50

Mimosa | 12.50

Campari Orange | 12.50

Bloody Mary | 14.50

NON ALCOHOLIC

Fever Tree Ginger Beer | 20cl | 6.50

Gent Bitter Lemon | 20cl | 5.90

Fentimans Tonic Water | 20cl | 5.90

Lurisia Chinotto | 27.5cl | 5.90

PROSECCO | CHAMPAGNER (OFFEN | FLASCHE)

Haus - Prosecco | Spumante DOC Treviso Extradry

Flasche 75 cl, 52.- | 1dl 9.50

Champagne Brut Nature Zéro Dosage Sans Soufre, Drappier

Aromen von Birnen, Äpfel, Zitronen und Haselnüssen. Dieser Champagner entzückt Allergiker wie Puristen, die auf der Suche nach neuen Eindrücken sind.

Flasche 75 cl | 78.-

HAUS - WEISSWEIN (OFFEN | FLASCHE)

Chardonnay DOP Collio | BIO | 2017 | Azienda Agricola Cadibon, Friaul

Melonen, Zitrusnoten, florale Aromen und Bergamotte. Am Gaumen sehr ausbalanciert, weiche Textur und frisch. Passt gut als Apéro und zu Antipasti.

Flasche 75 cl, 49.- | Glas 8.90

HAUS - ROTWEIN (OFFEN | FLASCHE)

Primitivo DOP di Mandura | 2017 | Azienda Vigne Monache, Mandura

Offenes, fruchtig - würziges Bouquet, Beeren, Feigen. Saftig im Gaumen, samtige Textur. Passt zu Fleisch, Fisch und Gemüse.

Flasche 75 cl, 53.- | Glas 7.90