



## BRUNCHKARTE / BRUNCH MENU

---

### FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

---

**Basis / Basic** **15.50**

Ein Brot oder Gipfeli nach Wahl, Gonfi & Butter,  
1 warmes Getränk nach Wahl, 2 dl frischer Or-  
angensaft von Zamba

*Bread or croissant, jam, butter, 1 warm beverage  
of your choice, 2dl Fresh orange juice from Zamba*

**2 Regionale Käsesorten** **8.60**

*2 regional cheeses*

**Aufschnitt-Teller: Bündner Mostbröckli,** **9.50**

**Saftschinken vom Thurgauer Apfelschwein**

*Plate of coldcuts: bündner dried meat,  
juicy ham from the thurgau applepig*

**Geräucherter norwegischer Lachs** **10.60**

*Smoked norwegian salmon*

**Saisonale Früchte** **6.50**

*Seasonal fruits*

**Rührei** **6.50**

*Scrambled*

**2 Spiegeleier** **6.50**

*2 fried eggs*

### SMOOTHIES

---

**Grünkraft Booster** **2dl 7.80**

Spinat, Avocado, Ingwer, Limette

*Green power booster: spinach,  
avocado, ginger, lime*

**Beeren Explosion** **2dl 8.80**

Verschiedene Beeren, Rande,  
Apfel, Banane, Limette

*Berry explosion, various berries,  
beetroot, apple, banana, lime*

**Inselparadies** **2dl 9.80**

Mango, Ananas, Kurkuma, Kokosmilch, Limette

*Island paradise: mango, pineapple, turmeric,  
coconut milk, lime*

**Frischer Orangensaft** **2dl 6.90**

**von Zamba**

*Fresh orange juice by zamba*



## BRUNCH

---

**The Pavilion Birchermüesli** **7.90**

Vollkorn-Haferflocken, Joghurt, Apfel, Beeren,  
karamellierte Walnüsse, Honig

*Whole grain oats, yogurt, apple, berries,  
caramelized walnuts, honey*

**Acai Granola** **10.90**

Veganes Kokos-Joghurt, Kiwi,  
Blaubeeren und Kokosflocken

*Acai musli: Vegan coconut yogurt,  
kiwi, blueberries, coconut flakes*

**Apfel Vanille Porridge** **10.20**

Vollkorn-Haferflocken, Mandelmilch,  
Apfel-Kompott, Vanille, Zimt

*Apple vanilla porridge: Whole grain oats,  
almond milk, apple compote, vanilla, cinnamon*

**Getoastetes Roggenbrot** **11.50**

Avocado, Gartenkresse und Kimchi Sesam

*Toastet rye bread: avocado,  
garden cress, kimchi sesame*

**Mit Spiegelei / with fried egg** **+2.00**

**English Breakfast** **22.80**

Wurstchen, Spiegelei, gegrillte Tomate,  
Bohnen, Speck, Pilze, Brioche Toast

*Sausage, fried egg, grilled tomato,  
beans, bacon, mushrooms, brioche toast*

**Shakshuka** **12.20**

Ei, Tomate, Pepperoni,  
orientalische Gewürze

*Egg, tomato, bell pepper  
oriental spices*

**Mit Feta / with feta cheese** **+3.00**



## BRUNCH

---

**Ei Florentine** **13.40**

Pochiertes Ei, Brioche Toast, Spinat,  
Sauce Hollandaise

*Egg florentine: poached egg, brioche  
toast, spinach, hollandaise sauce*

**Ei Benedict** **16.80**

Pochiertes Ei, Brioche Toast, Saftschinken  
vom Thurgauer Apfelschwein, Spinat,  
Sauce Hollandaise

*Egg benedict: poached egg, brioche toast,  
juicy ham from the thurgau apple pig,  
spinach, hollandaise sauce*

**Ei Royal** **18.30**

Pochiertes Ei, Brioche Toast, geräucherter  
Norwegischer Lachs, Spinat, Sauce Hollandaise

*Egg royal: poached egg, brioche toast, smoked  
norwegian salmon, spinach, hollandaise sauce*

---

**French Toast** **12.80**

---

**Japanische Pancakes** **11.80**

---

**Croffle** **9.50**

---

**2 Toppings inbegriffen, jedes weitere:** **2.00**

*2 toppings included, every additional:*

- Salziges Karamell *salted caramel*
- Schokoladensauce *chocolate sauce*
- Ahornsirup *maple syrup*
- Apfelkompott *apple compote*
- Blaubeeren *blueberries*
- Schlagrahm *whipped cream*

---

**1 Kugel Glace nach Wahl** **+4.00**

*1 scoop of ice cream of your choice*



## BAO BUN BURGERS

---

**Teriyaki Rinds Burger** **24.90**

Bao Bun, Weisskohl-Kimchi,  
Veganaise

*Bao bun, white cabbage kimchi,  
teriyaki sauce, veganaise*

**Veganer Teriyaki Burger** **23.90**

Bao Bun, Süsskartoffel-Linsen Patty  
Weisskohl-Kimchi, Limetten-Veganaise

*Bao bun, sweet potatoes-lentils patty  
white cabbage kimchi, lime-veganaise*

**Hoisin BBQ Poulet Burger** **24.90**

Bao Bun, Torikatsu, eingelegte  
rote Zwiebeln, Limetten-Veganaise

*Bao bun, torikatsu, pickled  
red onions, lime-veganaise*

**Pommes Frites** **5.90**

*French fries*

**Trüffel Parmesan Pommes** **11.90**

*Truffles parmesan fries*

**Süsskartoffel Frites** **7.90**

*Sweet potato fries*

Bezüglich Allergien, Unverträglichkeiten und Deklarationen,  
wende Dich bitte an unser Servicepersonal

*Regarding allergies, intolerances and declarations,  
please contact our service staff*



## MINERAL WASSER

### MINERAL WATER

The Pavilion Wasser	50 cl	<b>3.80</b>
Aufbereitetes Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	<b>7.60</b>

*The pavilion water  
precessed table water  
sparkling or still*

Elmer mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	<b>4.80</b>
<i>Sparkling or still water</i>		

Frischer Orangensaft von Zamba	20 cl	<b>6.90</b>
<i>Fresh orange juice by zamba</i>		

Mimosa	10 cl	<b>8.00</b>
<i>Orangensaft, Prosecco, Levis Extra Dry</i>		

## TEE VON SIROCCO

### TEA BY SIROCCO

Ceylon Sunrise	<b>4.80</b>
Japanese Sencha	<b>4.80</b>
Moroccan Mint	<b>4.80</b>
Verbena	<b>4.80</b>
Red Kiss	<b>4.80</b>

## KAFFEE

### COFFEE

Kaffee Creme	<b>4.80</b>
Espresso	<b>4.80</b>
Doppelter Espresso	<b>6.80</b>
Espresso Macchiato	<b>4.80</b>
Cappuccino	<b>5.20</b>
Latte Macchiato	<b>5.60</b>
Chai Latte	<b>5.60</b>
Kalte oder warme Schoggi / Ovi	<b>5.60</b>
Babyccino	<b>2.00</b>

*Alle Kaffee ohne Koffein, sowie  
auch mit Hafermilch erhältlich  
Every Coffee is available without  
caffine, and also with oatmilk*

## PROSECCO & CHAMPAGNER

Prosecco Millesimato Rosé Brut	75 cl	<b>56.00</b>
<i>2023, Bosco del Merlo, Veneto - Italien, Glera, Pinot Noir</i>		

Philipponnat Brut Royal Réserve,	75 cl	<b>94.00</b>
<i>Champagne - Frankreich, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		

Philipponnat Brut Rosé	75 cl	<b>106.00</b>
<i>Champagne - Frankreich, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>		

## OFFENER WEIN

### WINE PER GLASS

Prosecco Levis Extra Dry	10 cl	<b>8.20</b>
Bellenda, Veneto - Italien, Glera	75 cl	<b>53.40</b>

Sauvignon Blanc	10 cl	<b>8.90</b>
2022, Nadine Saxer, Zürich - Schweiz	75 cl	<b>58.90</b>

Muga Blanco	10 cl	<b>8.50</b>
2023, Rioja - Spanien, Garnacha Blanca, Viura, Malvasia	75 cl	<b>54.20</b>

Pure Rosé	10 cl	<b>8.90</b>
2023, Maison Mirabeau, Provence - Frankreich, Grenache, Syrah, Cinsault	75 cl	<b>59.40</b>

12 Monastrell BIO	10 cl	<b>8.20</b>
2021, Bodegas Juan Gil, Jumilla - Spanien	75 cl	<b>53.40</b>