



BREAKFAST PACKAGES

Basic **18.90**

1 Gipfeli, 1 Scheibe hausgemachter Zopf, 1 Scheibe Roggenbrot, Gonfi & Butter, 1 warmes Getränk nach Wahl, 2dl Frischer Orangensaft

1 croissant, 1 slice of homemade "Zopf", 1 slice of rye bread, jam & butter, 1 warm beverage of your choice, 2dl fresh orange juice

Basic Vegan **17.90**

1 veganes Gipfeli, 1 Scheibe Roggenbrot, Gonfi & vegane margarine, 1 warmes Getränk nach Wahl, 2 dl Frischer Orangensaft

1 vegan croissant, 1 slice of rye bread, jam & vegan margarine, 1 warm beverage of your choice, 2dl fresh orange juice

Comfort **29.90**

1 Gipfeli, 1 Scheibe hausgemachter Zopf, 1 Scheibe Roggenbrot, Gonfi & Butter, 1 warmes Getränk nach Wahl, 2dl Frischer Orangensaft

Bündner Mostbröckli, Saftschinken vom Thurgauer Apfelschwein, 2 regionale Käsesorten, The Pavilion Birchermüesli

1 croissant, 1 slice of homemade "Zopf", 1 slice of rye bread, jam & butter, 1 warm beverage of your choice, 2dl fresh orange juice

Grisons dried meat, juicy ham from thurgau applepig, 2 regional cheeses, the pavilion bircher muesli

Deluxe **42.90**

1 Gipfeli, 1 Scheibe hausgemachter Zopf, 1 Scheibe Roggenbrot, Gonfi & Butter, 1 warmes Getränk nach Wahl, 2dl Frischer Orangensaft

Bündner Mostbröckli, Saftschinken vom Thurgauer Apfelschwein, 2 regionale Käsesorten, The Pavilion Birchermüesli

Eierspeise nach Wahl (Rührei, 2 Spiegeleier oder Omlette), 1 Glas Prosecco

1 croissant, 1 slice of homemade "Zopf", 1 slice of rye bread, jam & butter, 1 warm beverage of your choice, 2dl fresh orange juice

Grisons dried meat, juicy ham from thurgau applepig, 2 regional cheeses, the pavilion bircher muesli

Eggdish of your choice (scrambled eggs, 2 fried eggs or omelette), 1 glass of prosecco



SUPPLEMENTS

Brotkorb 1 Gipfeli, 1 Scheibe hausgemachter Zopf, 1 Scheibe Roggenbrot, Gonfi & Butter <i>1 croissant, 1 slice of homemade "Zopf", 1 slice of rye bread, jam & butter,</i>	9.90
Hausgemachter Schokoladenaufstrich <i>Homemade chocolate spread</i>	4.00
2 Regionale Käsesorten <i>2 regional cheeses</i>	9.90
Aufschnitt-Teller: Bündner Mostbröckli, Saftschinken vom Thurgauer Apfelschwein <i>Plate of coldcuts: Grisons dried meat, juicy ham from thurgau applepig</i>	11.50
Gebratener Speck (5 Scheiben) <i>Fried bacon (5 slices)</i>	5.90
Geräucherter norwegischer Lachs, Brioche Toast <i>Smoked Norwegian salmon, brioche toast</i>	12.50
Veganer Lachs von "Wood Smoked" Roggenbrot <i>Vegan salmon from "Wood Smoked", rye bread</i>	11.90
Saisonale Früchte <i>Seasonal fruits</i>	7.50
Rührei <i>Scrambled eggs</i>	6.90
2 Spiegeleier <i>2 fried eggs</i>	6.90
Omelette nature + Käse / <i>cheese</i> + Schinken / <i>ham</i> + Lachs / <i>salmon</i> + Tomaten / <i>tomatoes</i> + Zwiebeln/ <i>onions</i>	6.90 +2.50 +2.50 +3.50 +1.50 +1.00
Glutenfreies Brötchen Frisch Aufgebacken, 10-15min Wartezeit Gluten-free bread roll (10-15 min waiting time)	3.90



BRUNCH

The Pavilion Birchermüesli **8.90**

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

*Pavilion bircher muesli, w hole grain oats, yogurt,
apple, berries, caramelized walnuts, honey*

Acai Granola **11.90**

Veganes Kokos-Joghurt, Kiwi,
Blaubeeren, Kokosflocken

*Vegan coconut yogurt,
kiwi, blueberries, coconut flakes*

Apfel Vanille Porridge **10.90**

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

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

Getoastetes Roggenbrot **12.50**

Avocado, Gartenkresse und Kimchi Sesam

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

Mit Spiegelei / with fried egg **+3.00**

Veganer Vollkorn Bagel **17.90**

Veganer Lachs, veganer Frischkäse,
Ruccola, Gurke, eingelegte rote Zwiebeln

*Vegan whole grain bagel, vegan salmon, vegan
cream cheese, rocket, cucumbre, pickled red
onions*

Shakshuka **13.50**

Ei, Tomate, Peperoni, orientalische Gewürze

Egg, tomato, bell pepper, oriental spices

+ Feta / Feta cheese **+3.50**

+ Chorizo / chorizo **+4.50**



BRUNCH

Ei Florentine **15.90**

Pochiertes Ei, Brioche Toast, Spinat,
Sauce Hollandaise

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

Ei Benedict **18.90**

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

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

Ei Royal **19.90**

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

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

alle Varianten auch mit glutenfreiem Brot erhältlich
also available as gluten-free option

French Toast **12.80**

Pancakes **11.80**

Croffle **10.50**

2 Toppings inbegriffen, jedes weitere: + 2.00

2 toppings included, each additional:

- | | |
|---------------------|------------------------|
| - Salziges Karamell | <i>salted caramel</i> |
| - Schokoladensauce | <i>chocolate sauce</i> |
| - Ahornsirup | <i>maple syrup</i> |
| - Apfelkompott | <i>apple compote</i> |
| - Blaubeeren | <i>blueberries</i> |
| - Schlagrahm | <i>whipped cream</i> |

1 Kugel Vanille Glace +4.00

1 scoop of vanilla ice cream

The Pavilion Churros **10.90**

Zimt & Zucker, Schokoladensauce

Cinnamon & sugar, chocolate sauce



BAO BUN BURGERS

Smashed Teriyaki Beef Burger **25.90**

Bao Bun, Weisskohl-Kimchi, karamelisierte Zwiebeln, Veganaise, Teriyaki-Sauce

Bao bun, white cabbage kimchi, caramelized onions, veganaise, teriyaki sauce

Veganer Teriyaki Burger **24.90**

Bao Bun, Pilz Patty, Weisskohl-Kimchi, Limetten-Veganaise, Teriyaki-Sauce

Bao bun, mushroom patty, white cabbage kimchi, lime-veganaise, teriyaki sauce

Pommes Frites **5.90**

French Fries

Trüffel Parmesan Pommes **11.90**

Truffles parmesan fries

Süßkartoffel Frites **7.90**

Sweet potato fries

PINSA

Nature Love **18.90**

Eingelegte Zucchetti, Ruccola, Pesto, Cherry Tomaten,

pickled zucchini, rocket, pesto, cherry tomatoes

+ Burratina **+4.50**

Smokey Diabolo **25.90**

Chorizo, geräucherte Paprika, Tomatensauce, Ruccola, Oliven, Burratina

Chorizo, smoked paprika, tomato sauce, rocket, olives, burratina

Salmon Rush **24.90**

Geräucherter Lachs, Crème Fraîche, Cherry Tomaten, Ruccola, eingelegte rote Zwiebeln

Smoked salmon, crème fraîche, cherry tomatoes, rocket, pickled red onions

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

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

BRUNCH GETRÄNKE KARTE / BRUNCH DRINK MENU



THE PAVILION

MINERAL WASSER MINERAL WATER

The Pavilion Wasser	50 cl	3.80
Aufbereitetes Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	7.60
<i>The pavilion water processed table water sparkling or still</i>		

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

Frischer Orangensaft	20 cl	6.90
<i>Fresh orange juice</i>		

Mimosa	10 cl	9.00
<i>Orangensaft, Prosecco, Levis Extra Dry</i>		

TEE VON SIROCCO TEA BY SIROCCO

Ceylon Sunrise	4.80
Japanese Sencha	4.80
Moroccan Mint	4.80
Verbena	4.80
Red Kiss	4.80
Camomile Orange Blossoms	4.80

KAFFEE COFFEE

Kaffee Creme	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6.90
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.70
Chai Latte	5.70
Kalte oder warme Schoggi / Ovi	5.70
Babyccino	2.00

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

SMOOTHIES

Grünkraft Booster	20 cl	8.80
Avocado, Limette, Pfefferminze, Apfel, Birne, Kiwi <i>Avocado, lime, peppermint, apple, pear, kiwi</i>		

Beeren Explosion	20 cl	8.80
Verschiedene Beeren, Banane, Orange, Limette <i>Various berries, banana, orange, lime</i>		

OFFENER WEIN WINE PER GLASS

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

Prosecco Millesimato Rosé Brut 2023, Bosco del Merlo,	10 cl	8.60
<i>Veneto - Italien, Glera, Pinot Noir</i>	75 cl	56.00

Sauvignon Blanc	10 cl	8.90
<i>2023, Nadine Saxer, Zürich - Schweiz</i>	75 cl	58.90

Grauer Burgunder Lösswand	10 cl	8.70
<i>2022, Weingut Arndt Köbelin Kaiserstuhl, Deutschland</i>	75 cl	57.80

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

12 Monastrell BIO	10 cl	8.20
<i>2022, Bodegas Juan Gil, Jumilla - Spanien</i>	75 cl	53.40

CHAMPAGNER

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

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