

DESIGNO

FRÜHSTÜCK
MITTAG
DONNERSTAG ABEND
BRUNCH

Designo 14.9

Josephbrot, Krenschinken
Bio-Ei, Bio-Bergkäse, Bio-Butter
Staud's Marillenmarmelade
Muscatiner Secco | Haider (A|C|G|M) + 4

Krenschinken	4
Spianata Calabria (ital. Salami)	4
Bio-Bergkäse (G)	4
Bio-Hummus Ras el-Hanout	4
Avocado	4
Nutella (H) Marmelade	2
Taggaische Oliven	2
Mani Kapern	2
Brot A	2
Bio-Butter	1,5
Bio-Ei (C)	2,5
Birnen-Senfsauce	1,5

KUCHEN

Gateau au chocolat + 3,9

EIERSPEIS

von 2 | 3 Bio-Eiern 6.9 | 7.9

mit knackigen Rispenparadeiser
und frischer Kresse (A|G)



+

Avocado + 4

Mit Avocado, gerösteten Pinienkernen
& schwarzen Sesam (N)



Abra Calabria + 4

Mit Spianata Calabria (ital. Salami
leicht scharf) mit Mani Kapern



Wiener Stelzchen + 4

Mit Krenschinken



Champignons League + 6

Bio-Champignons in Zwiebel, Knoblauch
und Thymian geröstet. Mit Soja, Weisswein
gelöscht und mit Salz & Pfeffer
abgeschmeckt (F)



BROTE 12.9

Krenschinkenbrot

Geröstetes Josephbrot, Frischkäse
Krenschinken, taggaischen Oliven, Kren
Kresse & Rispenparadeiser (A|G)

Avocadobrot

Geröstetes Josephbrot, Hummus, Avocado-creme
geröstete Pinienkerne, schwarzer Sesam
Kresse & Rispenparadeiser (A|G)

Krenschinken - Spiegeleibrot

Geröstetes Josephbrot, Frischkäse, Krenschinken
2 Spiegeleier, Kresse & Rispenparadeiser (A|C|G)

Eierspeisbrot

Geröstetes Josephbrot, Frischkäse
3 Bio-Eier, geröstete Pinienkerne
Kresse & Rispenparadeiser (A|C|G)

BOWL 14.9

Paradeiser Mozzarella ohne langweilig

Paradeiser, Mozzarella, Mani Kapern
Basilikum, Josephbrot, taggaische Oliven, Salz | Pfeffer
geröstete Pinienkerne Wahlweise mit Avocado &
oder Krenschinken (A|C|H)