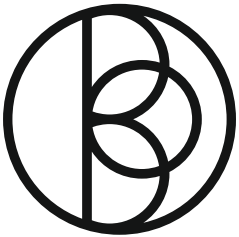
Schön, dass Sie bei uns sind!

Lovely to have you with us!



Alle Preise in CHF, inkl. MWSt., Service inbegriffen.

All prices in CHF, incl. VAT. Service included.

01.12.2026

Nicht nur zum Zmorge

Div. Gipfeli & Brioche	ab	2.20
Bonnie Power Bowl Joghurt, Früchte, Chiasamen, Nüsse, Kokos-Chips & Honig		12.50
Hausgemachtes Birchermüesli		8.50 / 12.50
Bonnie Breakfast-Tower Classic Gebäck, Mini-Birchermüesli, 1 dl frischgepresster Orangensaft, Confi, Honig, Nutella, Butter, Philadelphia, Käse und Charcuterie		26.50
Bonnie Breakfast-Tower de Luxe Plus norwegischer Lachs, Avocado sowie 1 dl Prosecco oder ein Softgetränk nach Wahl		45.50
- mit Schweizer Bio-Spiegelei	plus	2.50
- mit knusprigem Speck	plus	1.50
Verschiedene Aufstriche	je	2.00

Frische Sandwiches & Canapés

Tagesfrisch in der Vitrine	ab	7.50

Leckere Toasts

Schinken gekocht, Bergkäse		8.50
- mit Schweizer Bio-Spiegelei	plus	2.50
- mit Ananas	plus	1.00
- mit Birne	plus	1.50
- mit kleinem Menusalat	plus	7.50

Knuspriges Holzofenbrot*

Rohschinken 17.50
Frischkäse, Schweizer Bio-Ei, Essiggurke, Peterli

Schinken gekocht 15.50
Frischkäse, Schweizer Bio-Ei, Essiggurke, Peterli

Norwegischer Rauchlachs 17.50
Frischkäse, Edamame, Dill

Bergkäse 15.50
Frischkäse, Tomaten, Peterli

Avocado & Feta 17.50
Pesto, Hummus & Baumnüsse

Avocado & Ei 15.50
2 Schweizer Bio-Spiegeleier & Bergkäse

Tomaten & Mozzarella di Bufala 15.50
Pesto, Basilikum & Frischkäse

Unsere feinen Clubsandwiches

Mit Schweizer Freilandpouletbrüstli 23.50
Speck, Avocado, Salat, Tomaten, Bio-Ei, Zwiebeln

Mit Avocado 21.50
Salat, Tomaten, Schweizer Bio-Spiegelei, Zwiebeln

* Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Angeboten.

Homemade by BonnieToGo*

Lasagne (Rind) mit Menusalat	24.50
Diverse Pie's mit Menusalat	22.50
Kartoffelgratin mit Menusalat	18.50

À la minute gerollte Wraps*

Schweizer Freilandpouletbrüstli 19.50
Avocado, Crème Fraîche, Cheddar, Lattich, Tomaten

Avocado 15.50
Crème Fraîche, Cheddar, Bio-Ei, Lattich, Tomaten

Herzhafte Quiches & Co.*

Diverse Quiches		10.50
Kleines Chäschüechli		6.00
- mit Menusalat	plus	7.50

Frisch gebackener Flammkuchen*

Elsässer 16.50 / 21.50
Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch

Cheddar 16.50 / 21.50
Crème Fraîche, Cheddar, Zwiebeln, Ruccola, Schnittlauch

Brie & Birne 16.50 / 21.50
Crème Fraîche, Brie, Birne, Honig, Baumnüsse

* Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Angeboten.

Leicht verdauliche Pinsa Romana*

Caprese 19.50
Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala, Tomatensauce, Basilikum, Olivelöl

Prosciutto 22.50
Rohschinken, Burrata di Bufala, Ruccola, Crème Fraîche, Olivenöl

Tasty 22.50
Avocado, Spiegelei, Speck, Crème Fraîche, Zwiebeln, Sprossen, Olivenöl

Knackige Salate

Bunter, saisonaler Salatteller 19.00
- mit Schweizer Freilandpoulet plus 6.50
- mit norwegischem Lachs plus 6.50

Salat aus der Region mit Hummus 19.00
Tomaten, Schweizer Bio-Ei, Zitronen-Hummus, Coleslaw, Edamame

Caeser's Salad 25.50
Lattich, Speck, Schweizer Pouletbrust, Bio-Ei, Parmesan, Croûtons

Caprese 16.50
Tomaten, Mozzarella di Bufala, Pesto, Basilikum

Menusalat 7.50

* Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Angeboten.

Allergene & Intoleranzen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration von Fleisch, Fisch & Brot

Poulet, Schinken, Rohschinken: Schweiz, Salami: Italien, Lachs, Norwegen, Brot: Schweiz

Kaffee & Milch

Kaffee / Espresso		5.30
Doppelter Espresso		7.20
Milchkaffee (Schale)		5.30
Cappuccino		6.80
Latte Macchiato		7.20
Latte Macchiato mit Monin div. Geschmacksrichtungen		8.50
Kaffee / Espresso Mélange (mit Schlagrahm)		7.20
Heisse oder kalte Milch		5.30
Caotina oder Ovomaltine		5.80
Zusätzliche Milch zu Kaffee etc.		1.20
Portion Schlagrahm		1.50

Matcha

Traditioneller Matcha		6.50
Matcha Latte		7.80
Matcha mit Fruchtpurée (Erdbeer oder Pfirsich)		8.50

Anstatt Kuhmilch

Laktosefreie Milch	plus	0.50
Hafermilch	plus	0.50
Sojamilch	plus	0.50
Soja-Vanillemilch	plus	0.50

Sirocco Bio-Tee

Moroccan Mint (Marokkanischer Minztee)	5.50
Camomile Orange Blossoms (Kamille mit Orange)	5.50
Verbena (Eisenkraut)	5.50
Golden Assam (Assam aus Indien)	5.50
Gentle Blue (Earl Grey)	5.50
Black Chai (Schwarztee mit Gewürzen)	5.50
Rooibos Tangerine (Rotbusch-Tee mit Tangerine)	5.50
Winter Moments (Rotbusch-Tee mit Gewürzen)	5.50
Jasmine Dragon Pearls (Grüntee mit Jasminduft)	5.50
Japanese Sencha (Japanischer Grüntee)	5.50
Red Kiss (Früchtetee)	5.50
Piz Palü (Schweizer Kräutertee)	5.50

Haustee

Frische Minze	5.50
Frischer Ingwer mit Zitrone und Honig	5.50

Chai-Tee

Chai Tee Latte David Rio (div. Geschmacksrichtungen)	7.50
Chai Tee mit einem Espresso	8.50

Bonnie's Saftbar

Juices

Power Rabbit (Apfel, Rüebli, Orange, Zitrone)	2,5 dl	9.80
Lady in Pink (Apfel, Banane, Himbeeren)	2,5 dl	9.80
Bonnie Prince (Apfel, Minze, Kiwi, Sellerie)	2,5 dl	9.80
Green King (Apfel, Spinat, Gurke, Avocado, Zitrone)	2,5 dl	9.80
Go To Hell (Apfel, Sellerie, Ingwer, Randen, Chilli)	2,5 dl	9.80

Smoothies

Sweet Heaven (Banane, Erdbeer, Milch*, Ahornsirup)	2,5 dl	9.80
Cool Breeze (Espresso, Soja-Vanillemilch, Eis)	2,5 dl	7.70
Jede weitere Zutat	plus	1.00
* Anstatt Kuhmilch	plus	0.50

Kalte Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3,3 dl	5.50
Schweppes Bitter Lemon	2,0 dl	5.50
Fever-Tree Tonic	2,0 dl	6.30
Gazosa Monti Bio (div. Geschmacksrichtungen)	3,5 dl	7.20
Möhl Apfelschorle / Rivella rot / blau	3,3 dl	5.50
San Pellegrino / Panna	5,0 dl	7.50
San Pellegrino / Panna	2,5 dl	5.50
Hausgemachter Eistee	5,0 dl	7.50
Hausgemachter Eistee	3,0 dl	5.50
Wasser vom Hahnen	pro dl	1.00

Schweizer Bier

Goldküstenbräu (naturtrübes Spezialbier)	5,0 Vol.%	3,3 dl	7.10
Züri-Hell	5,0 Vol.%	3,3 dl	6.10
Appenzeller Zitronen-Panaché	2,5 Vol.%	3,3 dl	5.50
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)		3,3 dl	5.50

Aperitifs, Spirituosen & Whisky

Aperol	11% vol.%	4 cl	7.00
Campari	23% vol.%	4 cl	7.00
Campari Orange (mit frischem O-Saft)			12.00
Campari Soda			8.00
Sanbitter (alkoholfrei)		1 dl	5.50
Gin Mare Mediterranean	42% vol.%	4 cl	13.50
Rum Zacapa Gran Reserva	40% vol.%	4 cl	13.50
Wodka Grey Goose	40% vol.%	4 cl	13.50
Ballantine's	40% vol.%	4 cl	14.00
Jack Daniel's Single Barrel	45% vol.%	4 cl	16.00

Champagner, Prosecco & Spritz

Moët & Chandon Brut Impèrial	2 dl	34.50
Prosecco Ruggeri Brut Doc	1 dl	9.50
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineralwasser)		13.00
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser)		13.50

Weine

Weiss

Ollon Chablais (Chasselas - Schweiz)	1 dl	7.00
Basa (Verdejo, Viura, Sauvignon Blanc - Spanien)	1 dl	8.50
Gespritzter Weisswein (mit Ollon)	2 dl	9.50
Saint-Véran (Chardonnay - Frankreich) - Flasche	3,5 dl	38.50
Saint-Véran (Chardonnay - Frankreich) - Flasche	7 dl	64.00

Rosé

Di Sipio Rosè (Montepulciano, Pinot Nero - Italien)	1 dl	9.50

Rot

Llebre (Tempranillo - Spanien)	1 dl	9.50