

SAMIGO

AMUSEMENT

share
with your
bestie

Plättli

Rauchlachs 14
mit Zitrone, Kapern und Dill

Fleisch und Käse 14

Käse 12 ✓

Brot

French Croissant oder Laugencroissant 3 ✓

Pain au Chocolat 4 ✓

Brotkorb 12 ✓
mit Butter und Konfitüre

Sweets

Waffles 18 ✓
mit frischen Beeren und Ahornsirup

Pancakes 15 ✓
mit Beerenkompott und Puderzucker
oder Nutella und Bananen

Früchtekorb 18 (✓)

Labneh Yoghurt Bowl 12 ✓
mit Haus Granola, Datteln, Nüssen
und Früchten der Saison

Classics

Avocado Toast mit pochierten Eiern 19 ✓
Pochierte Eier und Avocado
auf gegrilltem Sauerteigbrot

Grilled Bacon Croissant 19
Warmes Laugencroissant mit gebratenem Speck,
Spiegelei und geschmolzenem Cheddar

Chicken & Waffles mit Ahornsirup 24
Original Southern Fried Chicken auf
einer warmen Waffel mit Ahornsirup

Scramble & Salmon 25
Rührei mit geräuchertem Lachs,
Sour Cream und Toast

Falafel & Hummus 16 (✓)
Palestine Grill Rezept

Eggs Benny or Royal 24
Pochierte Eier auf englischem Muffin mit
Hollandaise, wahlweise mit Schinken oder Lachs

Egg White Omelette 16
mit Spinat, Tomaten und Avocado Slices

Pan con Tomate 18
Gegrilltes Sauerteigbrot mit geriebener Tomate,
Serrano-Schinken und Manchego Käse

NYC Bagel 24
Cream Cheese, Lachs, rote Zwiebeln,
Kresse und Kapern

Bagel Florentine 21 ✓
Pochierte Eier auf Spinat, Hüttenkäse
und Hollandaise

Combos

Skinny Bitch 27 ✓
Egg White Omelette, Früchtekorb,
Saft, Kaffee oder Tee

Healthy as Hell 29 ✓
Avocado Toast, Labneh Bowl,
Saft, Kaffee oder Tee

Hangover Recovery 29
Grilled Bacon Croissant, Pancakes,
Saft, Kaffee oder Tee

Farmer Style 29
Fleisch und Käse Plättli, Rührei, Brotkorb,
Saft, Kaffee oder Tee

English Breakfast 29
Sausage, Spiegelei, Baked Beans, Hash Browns,
Saft, Kaffee oder Tee

Extras

Glutenfreies Brot 4

Bacon 6

Avocado 6 (✓)

Hash Browns 6 (✓)

Baked Beans 4 (✓)

(✓) vegan

✓ vegetarisch

Kaffee

Espresso	5
Doppelter Espresso	6.5
Kaffee Creme	5
Milchkaffee	6
Cappuccino	6
Latte Macchiato	6.5
Doppelter Espresso Macchiato	7
Americano	6.5
Iced Coffee	7
Carajillo 43	9
Frischer Minze Tee	5
Frischer Ingwer Tee	5
Heisse oder kalte Schoggi / Ovo	5

Softdrinks

Coca Cola, Coca Cola Zero, 0.33	6
Palestine Grill Hibiskus Eistee - Sugarfree, 0.5	6
Palestine Grill Rosenlimonade, 0.5	6
Red Bull Original, Red Bull Sugarfree, 0.25	7
Red Bull Special Edition, 0.25	7
Wasser mit/ohne, 1l	9

Drinks

Bloody Mary	11
Mimosa	17
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Soda	15
Aperol Spritz	15
Weisser Gespritzt süss oder sauer	9
Campari Orange	15
Campari Soda	11
Rose Refresher Palestine Grill Rosenlimonade, Vodka, Minze, Gurke	18
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	18
Tropical Spritz Aperol, Prosecco, Red Bull	15
Turbo Mate Vodka, El Tony Mate	18

Bier

Flaschenbier

Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	7
Hülse Free Alkoholfrei, 0.3l	7

Offenbier

Samigo Bräu Naturtrüb, 0.3l	6
Palestine Grill Amber, 0.3l	6
Les Halles Traditionelle Lager, 0.3l	6

Bubbles

Prosecco Borgo Molino Glass / 0.75l	9 / 59
Veuve Clicquot Glass / 0.75l / 1.5l	17 / 129 / 289
Louis Roederer 0.75l	149
Dom Perignon Vintage Brut 0.75l / 1.5l	379 / 850
Louis Roederer Cristal 0.75l / 1.5l	519 / 999

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Wir sind ein cashless Restaurant, Zahlungen mit Bargeld sind nicht möglich!
Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie gerne auf Anfrage.

Deklaration Rind, Kalb, Schwein und Poulet - Schweiz, Shrimps - Vietnam (Wildfang), Wolfsbarsch - Griechenland (Zucht)

