

flo's fine food brunch



schön, dass du da bist

entstanden aus dem wunsch, einen ort für echte auszeiten zu schaffen.

in unserem atelier verarbeiten wir nur das, was wir selbst lieben.

fein im geschmack, in bio-qualität, zuckerreduziert und mit viel herz zubereitet.

lehne dich zurück und genieße eine qualität, die keine kompromisse braucht.

danke, dass du heute unser gast bist.



unser konzept

brunch städte-trip | menü auswählen und genießen

jedes menü ist eine kleine reise und besteht aus:

einem signature-hauptgang, drei feinen häppchen und einem gebäck.

brunch à la carte | ganz individuell

du hast heute lust auf etwas ganz bestimmtes?

stell dir dein menü individuell zusammen und

genieße genau das, worauf du gerade appetit hast.

psst:

du kannst deinen brunch städte-trip jederzeit mit der à la carte ergänzen.

direkt bei der bestellung oder wenn dich später doch noch etwas "gluschtet".



mit liebe zusammengestellt



brunch-menü

(1 herzhafte speise, 3 raffinierte häppchen, 1 feines gebäck aus der bäckerei)

auf welche reise hast du heute lust?

guete morgue züri

club schinken-käse dinkel-toast mit salat und peperoncino 27.50
1 stk. wähe des tages / müsli-saisonfrüchte-granola / mini berliner-beeren- schlagrahm
1 croissant

calimera athena

2 spiegeleier in tomatensauce gebacken, kapern, kalamon-oliven, pickledzwiebeln 28.50
pink-hummus / filoteig-gebäck je 1 mit spinat+feta / joghurt-honig-geröstete mandeln
2 scheiben holzofen sauerteigbrot

bonjour paris

buchweizen-crepe gefüllt mit champignon / lauch / merrettich obendrauf käse und 1 spiegelei 32.50
bliens-frischkäse-orangengonfi-nüsse / quinoa-sommerratatouille / fruchtegâteau-chantilly
1 croissant

god morgon stockholm

rauchlachs / dreierlei frischkäse / frisches vom garten / pickledgemüse / croutons 38.50
crevettencocktail-avocado / bliens-fruchtekompott-creme / miniwaffel-nugat
je 1 scheibe roggenzopf + holzofen sauerteigbrot

good morning new york

flo's omlette / speck / pickledgemüse / guacamole / salat / röstzwiebeln 36.50
rindfleisch-burger / cheesecake-früchte / brownie
1 scheibe holzofen sauerteigbrot

zurücklehnen und geniessen wir kümmern uns für den rest



stelle dir dein menu zusammen

fi'o's
TRADITIONAL
FINE FOOD

a la carte

lehne dich zurück und genieße

herzhafte speise

frisch-raffiniert

- rauchlachs / dreierlei frischkäse / frisches vom garten / pickled gemüse 24.00
- müsli-joghurt bowl mit frische früchte / granola / geröstete nüsse / gepuffter quinoa 14.00

ofenfrisch

- club schinken-käse dinkel-toast mit salat und peperoncino 15.00
- 2 spiegeleier in tomatensauce gebacken / kapern / kalamon-oliven/ pickledzwiebeln 13.50
- buchweizen-crepe gefüllt mit champignon / lauch / merrettich obendrauf 1 spiegelei 20.50
- flo's omlette / speck / pickledgemüse / guacamole / salat / röstzwiebeln 22.00

knusperbrot belegt mit

- tomaten / marinierte oliven / basilikumöl / ricotta-fleur de sel 13.00
- crevettencocktail / guacamole / peperoncino / salat 16.00
- zitrone-ricotta / bresaola / rucola / hausdressing / röstzwiebeln 17.00

aus der bäckerei: 1 scheibe holzofen sauerteigbrot, roggenzopf oder 1 croissant je 1.50

häppchen

salziges

- pink-hummus 5.50
- filoteig je 1 spinat+feta 5.00
- wähe des tages 4.00
- 1 spiegelei in tomatensauce gebacken 5.50
- crevettencocktail-avocado-salat 6.50
- rindfleisch-burger 6.50
- rauchlachs-frischkäse-pickledgemüse 6.50

süßes

- müsli-früchte-granola 5.50
- bliens-früchtekompott-creme 5.00
- cheesecake-früchte 6.50
- miniwaffel-nugatcreme 4.00
- gefüllter berliner-beeren-mascarponecreme 4.00
- brownie 3.50

dessert hausgemacht

- brownie mit nugatcreme und schokoladensauce 9.50
- früchte-gâteau mit chantilly 8.50
- 3 miniwaffeln je gefüllt mit mascarponecreme, nugatcreme und pistaziencreme 10.50
- buchweizen-crepe gefüllt mit mascarponecreme, dazu frische früchte und nach wahl 13.50
 - früchtekompott
 - pistaziencreme
 - schokoladensauce

mit kugel
vanilleglace
+ 3.50

getränke

- espresso / doppio 4.50 / 5.00
- espresso machiato 5.00
- caffè lungo 4.50
- caffè latte 5.00
- cappuccino 5.00
- ice-cappuccino 5.50
- latte macchiato 5.50
- hausgemachter icetee 3 dl (zuckerreduziert) 5.50
- tee 12 sorten supertee 4.50
- wasser mit oder ohne kohlenensäure in einem 3 dl glas serviert 3.50
- fruchtsaft orange 2.5 dl 5.00
- fruchtsaft mango-passionsfrucht 2.5 dl 6.00
- smoothie granatapfel-karotte-guave 6.00
- smoothie orange-karotte-spirulina 6.00
- sprizz ginger-ingwer zitrone 0.0% 6.00
- sprizz grapefruit-himbeere 0.0% 6.00
- mimosa 8.50
- prosecco brut "raphael dal bo" IT-bio 9.00
- prosecco 0.0% "la gioiosa" IT-bio 9.00
- weisswein "sauvignon blanc" CH-bio 9.00
- weisswein "les amoureuses" CH-bio 9.00