

Breakfast Menüs exkl. Getränke

Bloomell Basic Zmorge 9.00

Bediene dich am Brotbuffet – à discrétion (inkl. Butter, Konfi etc.)

Bloomell Wakey Bakey Brunch 32.00

Bediene dich am Brotbuffet – à discrétion (inkl. Butter, Konfi etc.)

Dazu servieren wir ein Pancake (2 Stk.), frische Früchte und aus der Küche ein Rührei oder ein Spiegelei mit Speck.


Bloomell Classic Brunch 32.00

Bediene dich am Brotbuffet – à discrétion (inkl. Butter, Konfi etc.)

Dazu servieren wir ein Plättli mit Käse und Fleisch, ein Birchermüesli und aus der Küche ein Rührei oder ein Spiegelei mit Speck.

Bloomell Daily Brunch (vegetarisch) 27.00

Bediene dich am Brotbuffet – à discrétion (inkl. Butter, Konfi, etc.)

Dazu servieren wir eine Bloomell Granola-Bowl  oder ein feiner Quarkbecher mit Beeren und Hafer-Mandel-Honigstreusel und aus der Küche ein Omelette mit Frischkäse, Tomaten & Kräutern.

Breakfast Singles

Rührei 6.50 8.50

Rührei und Speck 12.50

Spiegelei 6.50 8.50

Spiegelei und Speck 12.50

Speck 7.50

...dazu reichen wir warmes Toastbrot

Plättli mit Fleisch und Käse 12.50

Breakfast Bowls

Bloomell-Granola Bowl  11.00

Mit Kokosjoghurt, frischen Früchten, Beerencoulis und hausgemachtem Granola

Quarkbecher 8.50

Mit Beeren und hausgemachten Hafer-Mandel-Honigstreusel

Birchermüesli 8.00

Bowl mit frischen Früchten 6.00

Good for Breakfast & LUNCH

Shakshuka (vegetarisch) 14.50

Würzige Tomatensauce mit Feta, pochiertem Ei und warmem Fladenbrot

Hummus  12.50

Mit Olivenöl, frischer Kresse, Dukkah und warmem Fladenbrot

Omelette mit Frischkäse, Tomaten und Kräutern 13.50

Von Dienstag bis Freitag:

Original Breakfast Burger

130g Simmentaler-Rindsburger mit Speck, beidseitig gebratenem Spiegelei und homemade Sauce im Brioche Bun, serviert mit Coleslaw Salat und Chips

24.00

Classic Burger

130g Simmentaler-Rindsburger mit Salat, Tomaten, glasierte Zwiebeln und hausgemachter Sauce im Brioche Bun, serviert mit Coleslaw Salat und Chips

22.00

Classic Cheesburger

130g Simmentaler-Rindsburger mit Cheese, Salat, Tomaten und glasierte Zwiebeln im Brioche Bun serviert mit Coleslaw Salat und Chips

23.00

Tandem Bunter Blattsalat mit Käse-Quiche 15.50

Tandem Bunter Blattsalat mit Quiche (wechselnd) 15.50

Salat Bowl saisonal 17.50

Bunter Blattsalat als Beilage geeignet 5.50

...für unsere kleinen Gäste

Happy Day 6.00

Ein Kids-Pancake mit Sauce nach Wahl

Kids Bowl 4.00

Feines, hausgemachtes Birchermüesli

Kids Basic (Kinder bis 8 Jahre) 3.50

Bediene dich am Brotbuffet – a discretion

Kids Classic Burger Menu 12.00

90 Gramm Rindsburger mit Salat, Tomaten, Ketchup im Brioche Bun mit Chips. Auch als CHEESBURGER möglich.

Bloomell Pancakes

...mit Puderzucker * 7.50 9.50

...mit Zimtzucker * 7.50 9.50


...mit Blueberrysauce * 9.00 11.00

...mit Nuss-Kakaocrème 9.00 11.00

...mit Ahornsirup * 10.00 12.00

...mit Bananen, Ahornsirup, Speck 11.50 13.50

...Pancake aktuell 10.00 12.00

*Auch vegan erhältlich 

Sweets

Auf der Theke und in der Vitrine findest du feinste, hausgemachte Leckereien.

Schoggikuchen hausgemacht 5.00

Ricotta Cheescake hausgemacht 5.00

Linzertorte hausgemacht 5.50

Amaretti Nature 3.80

Donuts Schoggi oder Vanille 2.80

Frozen Jogurt mit Topping nach Wahl REGULAR 7.50

Frozen Jogurt mit Topping nach Wahl SMALL 4.50

...hausgemacht und von hier

Alles wird mit sehr viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Wir bevorzugen erlesene und frische Produkte aus der Region!

Unser Käse kommt aus der **Familien-Käserei «Jumi»** in Boll. Jeden Morgen und Abend bringen die Bauern von den umliegenden Höfen ihre Milch, welche in der Käserei frisch zu Rohmilchkäsen verarbeitet wird.

Unser Fleisch beziehen wir von der **Metzgerei Friedli** in Kappel. Sie legen Wert auf regionale Produkte von höchster Qualität.

Unsere Eier werden auf dem **Gruebackerhof** in Wangen bei Olten gelegt. Auch der feine Apfelsaft kommt von da.

Unser **Bloomell Coffee** wird von der 100-jährigen Kaffeerösterei **Blasercave** in Bern geröstet.

Die Rösterei wird in 4. Generation geführt Unser Holzofenzopf und das Toastbrot wird frisch von **Brot & so** in Läufelfingen gebacken.

Unsere Gipfeli und unser Brot kommen von der Bäckerstube «**fredy's**» in Baden. Dort wird Wert auf die Verarbeitung nach der traditionellen Handwerkskunst des Bäckers, mit langer Teigführung gelegt.

Unser **Bloomell Coffee** wird von der 100-jährigen Kaffeerösterei **Blasercave** in Bern geröstet. Die Rösterei wird in 4. Generation geführt.

Unser hochwertiges Teesortiment kommt vom **Länggass-Tee** in Bern.

Unsere auserlesenen Getränke werden vom Familienunternehmen **Brunner Getränke AG** in Gretzenbach geliefert.

Deklaration und Allergien:

Informiere dich direkt bei den Mitarbeitenden in der Küche.

 Vegan

 Warme Küche DI - SA bis 13:30, SO bis 14:30 Uhr

Kaffee und so...

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.20
Doppelter Espresso	5.00
Milchkaffee	4.50
Flat White (mit zwei Espresso)	5.50
Cappuccino	5.20
Latte macchiato warm oder ICED mit Vanille, Haselnuss, Amaretto, Caramel, Schokolade oder Honig	5.50 + 1.00
Espresso macchiato	4.50
Schoggitraum Haus-Kakao heiss oder kalt mit Marshmallow und Rahm	5.20 + 0.50
Ovomaltine heiss oder kalt	4.60
Chai Latte hausgemacht	5.20

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch und mit Soja Drink + 0.50 oder Hafer Drink + 0.50 erhältlich.

Länggass-Tee

Alle Tee im Beutel	4.50
Rooibos Bourbon, Menthe du Maroc, Assam Halmari, Verveine, Berner Rosen, Jasmine Earl Grey, Pearl, Ginger & Lemon, Edelweiss	

Für unsere kleinen Gäste

Babycino warm oder kalt mit Marshmallow	1.00
Milch warm oder kalt	1.00
mit Magic Sipper (Erdbeere, Frucht, Vanille)	+ 0.50
Sirup	1.00

Frischer Saft, Smoothies und Süssgetränke

Orangensaft frisch gepresst 25 cl	6.90
Smoothies 25 cl	7.50
Flavour Wasser-Bar à discrétion	3.50
Eptinger mit oder ohne CO ₂ 33 cl	4.50
Coca-Cola klassik oder zero 33 cl	4.50
Rivella rot	4.50
Süssmost vom Gruebacker-Hof 30 cl	4.50
Schorle mit Süssmost vom Gruebacker-Hof 30 cl	4.50
Crashed Diistee (Huus-Eistee) 50cl Hibiskus oder Passioin	7.50
fizzy Gazzosa ticinese 35 cl Limone, Heidelbeer, Mandarine	5.50

Brunch Cocktails...

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineral 25 cl	12.00
Hugo Prosecco mit einem Schuss Holunderblütensirup und Mineral, frische Minze und Limette 25 cl	12.00
Virgin Hugo Cider Möhl mit einem Schuss Holunderblütensirup, frische Minze und Limette 35cl	9.00
Mimosa Prosecco mit frisch gepresstem Orangensaft auf Eis 20cl	10.50
Virgin Mimosa Rimuss Bianco Dry mit frisch gepresstem Orangensaft auf Eis 20cl	8.00
Mimosa & Virgin Mimosa saisoal	
Berry Lilett Tonic Wild Berry, Lillet mit frischen Waldbeeren und Thymian 30cl	12.00
Basil Smash Tonic, White Socks Gin oder alkoholfreien Wonderleaf Gin mit frischem Basilikumsirup 30cl	12.00
Espresso Martini Kahlua, Martini und Espresso auf Eis 20cl	14.00

Breakfast Beer...

Chopfab Doppelleu Boxer 33 cl Hell, Summer, Bleifrei	6.00
Ginger Beer Appenzeller 33 cl	6.00

Das Jugendschutzgesetz verbietet den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitiven an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige.

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.



Welcome

& enjoy the Bloomell Feeling

1. Suche dir einen Platz oder frage uns nach deiner Reservation.
2. Scan mit deinem Handy den **QR-Code** auf deinem Tisch.
3. Gib deine **Bestellung** via Handy auf. Wähle ob du **online** oder an der Theke **zahlen** möchtest.
4. Speisen aus der Küche und Getränke werden dir serviert. Am Brotbuffet darfst du dich selbst bedienen.

Schön warst du bei uns! Bis bald im Bloomell ♥♥♥

- ♥ Online reservieren auf www.bloomell.ch
- ♥ Folge uns auf Facebook und Instagram
- ♥ Alles auch Take Away erhältlich