

Herzlich willkommen bei SHOKO Brunch & Bar

SHOKO bedeutet auf Japanisch „hell und fröhlich“ und spiegelt die Essenz unseres lebendigen Raums wider. Unser Ziel ist es, einen Ort zu schaffen, an dem Sie unvergessliche Momente mit Ihrer Familie, Ihren Liebsten und Freunden erleben können. Geniessen Sie unsere köstlichen Brunchgerichte, hausgemachten Kuchen und Gebäck, Tee- und Kaffeespezialitäten sowie eine erlesene Auswahl an Cocktails und Getränken, die perfekt zu unseren Apéro Boards passen. Lehnen Sie sich zurück, stöbern Sie in unserer Speisekarte und tauchen Sie in das SHOKO-Erlebnis ein, wo Luxus auf Lachen trifft.

Dienstag-Freitag: Brunch von 9 Uhr bis 14 Uhr
Wochenenden: Brunch von 9 Uhr bis 15 Uhr

Welcome to SHOKO Brunch & Bar

In Japanese, SHOKO translates to “bright and happy”, capturing the essence of our vibrant space. Our mission is to provide a beautiful space for shared moments with family, loved ones, and friends, offering delightful brunches, homemade cakes and pastries, speciality teas and coffees, as well as an array of cocktails and drinks perfectly paired with our selection of Apéro boards in the evenings. So we invite you to relax, browse the menu and immerse yourself in the SHOKO experience, where luxury meets laughter.

Tuesday-Friday: Brunches served from 9am till 2pm
Weekends: Brunches served from 9am till 3pm



Pancakes

Signature Pancakes - SHOKO Choco Berry Bliss

23

Luftiger Pancake-Stapel mit einem warmen Schokoladenvulkan-Erlebnis, serviert mit Beeren.

+ *Rahm* 2

+ *Vanilleeis* 4

Fluffy pancake stack with a warm chocolate volcano experience, served with berries.

+ *Cream* 2

+ *Vanilla ice cream* 4

Maple Glazed American Stack

24

Luftige Pancakes mit Speck, Ahornsirup und mit knusprigen Walnüssen bestreut.

+ *Spiegelei* 3

Fluffy pancakes with bacon, maple syrup and sprinkled with crunchy walnuts.

+ *Fried egg* 3

Fit Fusion Medley

21

Spinat-Pancake-Stapel mit sautiertem Spinat und Champignons, an einem Hauch Knoblauch und zerbröckeltem Fetakäse.

Spinach pancake stack topped with sautéed spinach and mushrooms with a hint of garlic and crumbled feta cheese.

Simply Pancakes

9

Luftige Pancakes - wähle dein Topping:

+ *Schokoladesauce* 3 + *Erdbeersauce* 3 + *Ahornsirup* 3 + *Honig* 3

Fluffy pancakes - choose your topping:

+ *Chocolate sauce* 3 + *Strawberry sauce* 3 + *Maple Syrup* 3 + *Honey* 3



Waffles

Choco Berry Dream

22

Belgische Liège-Waffeln, belegt mit Beeren und geschmolzener Schokolade.

+ *Rahm* 2

+ *Vanilleeis* 4

Belgian liège waffles topped with berries and melted chocolate.

+ *Cream* 2

+ *Vanilla ice cream* 4

S'mores Waffle Sandwich

20

Belgische Liège-Waffeln mit Kekskrümeln, weichen Marshmallows und geschmolzener Schokolade.

Belgian liège waffles layered with biscuit crumbles, gooey marshmallow and melted chocolate.

Crunchy Granola Waffle

21

Belgische Liège-Waffeln mit Naturjoghurt, saisonalen Früchten, hausgemachtem Granola und Erdnussbutter.

Belgian liège waffles with natural yoghurt, seasonal fruits, homemade granola and peanut butter.

Lotus Lovers

24

Belgische Liège-Waffeln, belegt mit Bananen, Beeren, Lotus-Biscoff-Creme und einer Kugel Vanilleeis.

Belgian liège waffles topped with bananas, berries, lotus biscoff spread and a scoop of vanilla ice cream.

Simply Waffles

9

Eine belgische Liège-Waffel - wähle dein Topping:

+ *Schokoladesauce* 3 + *Erdbeersauce* 3 + *Ahornsirup* 3 + *Vanilleeis* 4

One belgian liège waffle - choose your topping:

+ *Chocolate sauce* 3 + *Strawberry sauce* 3 + *Maple Syrup* 3 + *Vanilla ice cream* 4



— French Toast —

Classic Comfort

16

French Toast bestreut mit Zimtzucker, Beeren und Ahornsirup.

+ *Vanilleeis* 4

French toast dusted with cinnamon sugar, berries and maple syrup.

+ *Vanilla ice cream* 4

Banoffee Dream

19

French Toast mit karamellisierten Bananen, gehackten Nüssen, Karamellsauce und Schlagrahm.

French toast topped with caramelised bananas, chopped nuts, caramel sauce and whipped cream.

Apple Crumble

22

French Toast mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Kompott, Kekskrümeln und Vanilleeis.

French toast topped with homemade apple and cinnamon compôte, biscuit crumbles and served with vanilla ice cream.

Coconutella

18

French Toast mit cremiger Nutella und Kokosnussflocken.

+ *Vanilleeis* 4

French toast topped with creamy nutella and coconut flakes.

+ *Vanilla ice cream* 4



Toasts

Avo Sunrise

18

Sauerteigbrot mit gewürzter Avocadocreme, entweder mit pochiertem Ei oder Rührei belegt.

+ *Rauchlachs* 7

Sourdough bread with seasoned smashed avocado, topped with either poached egg or scrambled eggs.

+ *Smoked salmon* 7

Pacific Royale

23

Sauerteigbrot belegt mit Rauchlachs, Kräuterfrischkäse, Kapern und Dill.

Sourdough bread topped with smoked salmon, herbed cream cheese, capers and dill.

Mushroom and Spinach Mélange

18

Sauerteigbrot mit Knoblauchchampignons, Spinat und zerbröseltem Feta belegt.

+ *Pochiertes Ei* 3

Sourdough bread topped with garlic infused mushrooms, spinach and crumbled feta.

+ *Poached egg* 3

Specials

English Breakfast

30

Ein herzhaftes, komplettes englisches Frühstück für den Start in den Tag mit Spiegeleiern, Speck, Wurst, Champignons, Rösti, gegrillten Tomaten, Heinz Baked Beans und Toast.

A hearty, full English breakfast to start the day with fried eggs, bacon, sausages, mushrooms, hash brown, grilled tomato, Heinz baked beans and toast.

Rösti Tower

26

Röstistapel, belegt mit einem Spiegelei, Speck und Käse.

A stack of rösti, topped with a fried egg, bacon and cheese.

Eggs Benedict

28

Zwei perfekt pochierte Eier, serviert auf englischen Muffins, entweder mit Speck oder Rauchlachs, an Sauce Hollandaise.

Two perfectly poached eggs served on English muffins with either bacon or smoked salmon, topped with hollandaise sauce.

SHOKO Brunch Burger

30

Der ultimative Brunch-Burger mit Wurst, Speck, Spiegelei, Champignons und Käse, serviert mit gewürzten Kartoffeln.

The ultimate brunch burger packed with sausage, bacon, fried egg, mushrooms and cheese, served with seasoned potatoes.

Shakshuka

17

Ein herzhaftes Frühstück aus dem Nahen Osten, das mit Tomaten, Gewürzen und pochierten Eiern zubereitet und mit Brot serviert wird.

A hearty breakfast from the Middle East made with tomatoes, spices and poached eggs, served with bread.



— Wellness Bowls —

Açaí Bowl

14

Açaí aus dem Amazonas mit saisonalen Früchten, Chiasamen, Kokosflocken und hausgemachtem Granola.

Açaí from the Amazonas topped with seasonal fruits, chia seeds, coconut flakes and homemade granola.

Granola Bowl

12

Joghurt mit hausgemachtem Granola, Früchten, Nüssen und mit Honig beträufelt.

Yoghurt topped with homemade granola, fruit, nuts and drizzled with honey.

Rainbow Salad

19

Eine bunte Salatschüssel mit hausgemachtem Hummus und Falafeln.

A colourful salad bowl with homemade hummus and falafel.

Smoked Salmon Salad

24

Gemischter Salat mit Avocado und Rauchlachs, verfeinert mit einer Honig-Dill-Vinaigrette und cremiger Burrata.

Mixed salad with avocado and smoked salmon with a honey and dill vinaigrette, served with creamy burrata.

Caeser Salad

23

Ein klassischer Caesar-Salat mit Poulet, Speck, knusprigen hausgemachten Croutons, Parmesankäse und unserem Signature-SHOKO-Dressing.

A classic caesar salad, topped with chicken, bacon, crunchy homemade croutons, parmesan cheese and our SHOKO signature dressing.



LITE BITES

Avocado Elegance

15

Gewürzte Avocadocreame auf Toast.

Seasoned smashed avocado on toast.

British Beans Delight

14

Ein britischer Klassiker - Heinz Baked Beans und geschmolzener Cheddarkäse auf geröstetem Brot.

A British classic - Heinz baked beans and melted cheddar cheese on toasted bread.

Scrambled Eggs with Truffles

24

Cremiges Rührei auf Toast, veredelt mit feinen Trüffelspänen.

Creamy scrambled eggs on toast topped with truffle.

Selection of cakes and pastries

In der SHOKO Brunch & Bar bemühen wir uns, lokale und saisonale Produkte zu verwenden. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer täglichen Auswahl an Kuchen und Gebäck.

At SHOKO Brunch & Bar, we strive to use locally sourced and seasonal produce. Please ask our service staff for our daily selection of cakes and pastries.



DRINKS

BRUNCH DRINKS

Classic Champagne SHOKO Cocktail	19.00
Champagne	16.00
Prosecco	9.50
Mimosa/Non-alcoholic Mimosa	14.00/12.00
Bellini/Non-alcoholic Bellini	14.00/12.00
Freshly Pressed Orange Juice	8.00

COFFEES

Flat White	6.00
Café Crème	4.80
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	6.80
Espresso	4.80
Espresso Doppio	5.90
Espresso Macchiato	5.00
Americano	5.50

LATTES

Chai Latte	8.00
Matcha Latte	8.00
Pistachio Latte	8.50

SMOOTHIES*

Mango Mania (<i>exotic fruits</i>)	11.00
Very Berry (<i>berries, banana, apple</i>)	11.00
La Vie En Rose (<i>mango, strawberry, pineapple, mint</i>)	11.00
Green Power (<i>spinach, apple, peach</i>)	11.00
Detox Magic (<i>cucumber, kiwi, apple, banana, spirulina</i>)	11.00

**All our smoothies are sweetened naturally and contain no sugar.*

ICED DRINKS

Shakerato	7.00
Iced Latte	7.50
Iced Pistachio Latte	9.00
Iced Chai Latte	8.50
Iced Matcha Latte	8.50
Strawberry Matcha Latte	9.00
Mango Matcha Latte	9.00
SHOKO Iced Chocolate	8.00
Mango Iced Tea (naturally sweetened)	7.00
Peach Iced Tea (naturally sweetened)	7.00
Cherry Iced Tea (naturally sweetend)	7.00

TEAS (*loose leaf*)

Apple Strudel Tea	6.00
Cinnamon and Plum Tea	6.00
Raspberry and Elderflower Tea	6.00
Rooibos Vanilla Tea	6.00
Earl Grey	6.00
English Breakfast Tea	6.00
Green Tea	6.00
Fresh Mint Tea	6.00
Fresh Lemon and Ginger Tea	6.00

HOT CHOCOLATE

Hot Chocolate Melt with Marshmallows	8.00
--------------------------------------	------

Choose from our selection of syrups +0.50

Milk alternatives:
Oat milk, Almond milk, Soya milk, +0.50
Sproud milk (pea-based)



DRINKS

SOFT DRINKS

Coca Cola/Coca Cola Zero	6.00
Fanta	6.00
El Tony Mate	6.50
Bitter Lemon	6.50
Red Bull	7.00
Eptinger Mineral Water (still)	6.00
Eptinger Mineral Water (sparkling)	6.00
Fentiman's Rose Lemonade	7.00
Fentiman's Ginger Beer	7.00
Gazosa Limone	7.00
Gazosa Orange	7.00
Gazosa Lampone	7.00

Haftungsausschluss

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, informieren Sie bitte unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft und geht, wo immer möglich, auf Ihre Ernährungsbedürfnisse ein.

Disclaimer

To ensure your safety, please inform our service staff of any food allergies or intolerances. Our team will gladly provide you with details and wherever possible, we are happy to accommodate your dietary needs.

Schwein: Schweiz | Poulet: Schweiz | Rauchlachs: Schottland/Norwegen | Trüffel: Schweiz

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mwst.

