



## Welcome

## und so funktioniert's...

### Herzlich willkommen!

1. Suche dir einen Platz oder frage uns nach deiner Reservation.
2. Studiere in Ruhe die Karte und bestelle an der Theke, wenn du soweit bist. Zahlen darfst du gleich bei der Bestellung oder zum Schluss.
3. Es wird dir alles serviert. Mit Ausnahme dem Brotbuffet, da darfst du dich unkompliziert selbst bedienen.
4. Geniesse!

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

- ♥ Online reservieren auf [www.bloomell.ch](http://www.bloomell.ch)
- ♥ Folge uns auf Facebook und Instagram
- ♥ Alles auch Take Away erhältlich

## ...zmörgele

**Kleines Bloomell Zmorge** 7.50

Bedient euch am Brotbuffet – a discrétion!

**Bloomell Zmorge** 14.50

Bedient euch am Brotbuffet – a discrétion!  
Dazu servieren wir ein Plättli mit Käse und Fleisch.

**Bloomell Sorglos-Brunch** 36.00

So viel das Herz begehrt!  
Bedient euch am Brotbuffet – a discrétion!  
Dazu servieren wir Plättli mit Käse und Fleisch, frische Früchte, Birchermüesli und aus der Küche Pancakes, Rührei und Speck. Kaffee und Tee vom Barista und einen frisch gepressten Orangensaft

+ 1 Prosecco Col del Sas / 10 cl 5.00

## ...unsere Pancakes

	2 Stk.	3 Stk.
...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

\*Auch vegan erhältlich ✓

## ...unsere Bowls

<b>Bloomell-Granola Bowl</b> ✓	12.00
mit Kokosjoghurt, frischen Früchten, Beerencoulis und Haus-Granola	
<b>Bio-Quark vom Schlatthof</b>	8.50
mit Beeren, Honig und Hafer-Mandel-Streusel	
<b>Birchermüesli</b>	8.00
<b>Bowl mit frischen Früchten</b>	6.50

## ...aus der Ferne

<b>Shakshuka</b>	14.50
Würzige Tomatensauce mit Feta und pochierem Ei	
<b>Hummus</b> ✓	12.50
mit Olivenöl, frischer Kresse und Dukkah	

## ...weiteres aus der Pfanne

<b>Omelette</b> mit Frischkäse, Tomaten & Kräutern	13.50
<b>Rührei</b>	6.50 8.50
<b>Rührei &amp; Speck</b>	12.50
<b>Spiegelei</b>	6.50 8.50
<b>Spiegelei &amp; Speck</b>	12.50
... dazu reichen wir warmes Toastbrot	

## ...für unsere kleinen Gäste

**Kinder-Zmorge** (bis 7 Jahre) 4.50  
Bedient euch am Brotbuffet – a discrétion!  
Dazu ein Babycino oder Sirup

**Bloomell-Sorglos-Brunch** Pro Altersjahr 2.00

**Kids** (bis 14 Jahre)  
Nur in Kombination mit Bloomell-Sorglos-Brunch

Deklaration und Allergien:  
Informiere dich an der Kasse oder direkt bei den Mitarbeitenden in der Küche.

☀ **Nur am Wochenende**

## Kaffee und so...

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.00
Milchkaffee	4.00
Espresso macchiato	4.20
Doppelter Espresso	5.00
Kaffee mellow mit Schlagrahm	5.20
Cappuccino	5.20
Latte macchiato warm oder iced mit Vanille, Haselnuss, Amaretto, Caramel, Schokolade oder Honig	5.20 + 1.00
Haus-Kakao heiss oder kalt	5.00
Caotina oder Ovomaltine heiss oder kalt	4.50
Chai Latte hausgemacht	5.00

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

Kaffee zum Mitnehmen im eigenen Cup 0.50 günstiger

♥ Bloomell Take Away-Cup **18.00**

## Länggass-Tee

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

## Für unsere kleinen Gäste

Babycino	1.00
Milch warm oder kalt	1.00
Sirup	1.00
Orangensaft frisch gepresst   10 cl	3.50

## Mineralwasser und Süssgetränke

Eptinger mit oder ohne CO <sub>2</sub>   33 cl	4.20
Vivi Kola klassik oder zero   33 cl	4.20
Rivella rot oder blau	4.20
Süssmost vom Gruebacker-Hof   30 cl	4.50
Schorle mit Süssmost vom Gruebacker-Hof   30 cl	4.50
Holderhof Bio Tea Zitrone   33 cl	4.50
Bloomell Eistee hausgemacht   30 cl	5.00
Orangen-Rooibos oder Ingwer-Minze	
fizzy Gazzosa ticinese   35 cl	5.50
Limone, Himbeer, Heidelbeer, Mandarine oder Moscato	
Orangensaft frisch gepresst   25 cl	6.90
Smoothie nach Tagesangebot	7.50

## Wein, Bier und so...

Aperol Spritz	8.50
Prosecco Col del Sas   10 cl	7.50
Hauswein weiss oder rot   10 cl	7.50
Bar Kracher lustig   gebraut in Zofingen   33 cl	5.00
Ginger Beer Appenzeller   33 cl	5.00

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

## ... Süsses

Auf der Theke und in unserer Vitrine findest du allerlei **hausgemachte Kuchen, feine Cupcakes** und andere süsse Versuchungen.

Bestelle an der Theke und wir bringen es dir an den Tisch.

Bist du glutenintolerant? Verträgst du keine Laktose? Lass es uns wissen, wir können dir sicherlich etwas Leckeres zaubern!

## ... hausgemacht und von hier

**Alles wird mit sehr viel Liebe und Sorgfalt in unserer hauseigenen Küche frisch 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 **Stadtmetzgerei Tinner** in Olten. Sie legen Wert auf regionale Produkte von höchster Qualität.

Unser Rindfleisch wird vom **Schneehof** in Laupersdorf geliefert. Das Tierwohl und eine ausgezeichnete Fleischqualität liegen der Familie Probst am Herzen.

Unsere Eier werden auf dem **Gruebackerhof** in Wangen bei Olten gelegt. Das Wohlbefinden der Hühner ist ihnen sehr wichtig, denn nur glückliche Hühner können gute Eier legen.

Unser Gemüse beziehen wir von unserem Nachbarn **Berger Gemüse**. So haben wir täglich frisches Gemüse und Obst.

Unser Zopf und unser Toastbrot werden frisch in der **Bäckerei Pino** in Olten 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 Bio-Quark wird auf dem **Schlatthof** in Wolfwil hergestellt.

Unsere Konfitüren werden vom **Hof Haselweid** in Hauenstein-Ilfenthal gemeinsam mit leistungsbeeinträchtigten Menschen hergestellt.

Unsere Bio und Fairtrade Kaffeebohnen werden von der Kaffeerösterei **Blasercafe** in Bern geröstet. Für sie ist Kaffee geschichtsträchtig, Inspiration und Brückenbauer zwischen Menschen, Beziehungen und Netzwerken.

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

Unsere auserlesenen Getränke werden vom Familienunternehmen **Brunner Getränke AG** in Gretzenbach und vom **Gruebackerhof** in Wangen bei Olten geliefert.

Unsere Cupcakes werden von **«Abi's Cupcakery»** in Winznau gebacken. Abi verwendet ausschliesslich frische und natürliche Produkte und zaubert so leckere Mini-Cupcakes.