


# SUNNY SIDE UP

A stylized graphic of a sunny-side-up egg. The egg white is represented by a thin black outline, and the yolk is a solid yellow circle. The text 'SUNNY SIDE UP' is overlaid on the graphic, with 'SUNNY' on the top line and 'SIDE UP' on the bottom line. The 'P' in 'UP' is partially covered by the yellow yolk.

**Darf es ein frisches Birchermüesli oder doch lieber ein deftiger  
Start in den Tag mit einem «egg benedict» sein?  
Geniessen Sie Ihren Brunch am Zürichseeufer  
und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.**

May we serve you a fresh Birchermüesli or rather a hearty start into the day with an egg benedict? Enjoy your Brunch at the shore of Lake Zurich and let us spoil you.



**Von 11.30 bis 15.00 Uhr  
From 11.30 a.m. to 3 p.m.**

# SUNNY SIDE UP UP SIDE DOWN

Geniessen Sie unseren Schaumwein aus der Region à discrétion für einen Aufpreis von CHF 45.-

Enjoy our sparkling wine from the region à discrétion for an extra charge of CHF 45

## SPARKLING WINE

Seeco

Weingut Bachmann, Zürich

Pinot Noir, Riesling Silvaner, Muscat



## DRINKS

KAFFEE  
COFFEE

ESPRESSO  
ESPRESSO

LATTE MACCHIATO  
LATTE MACCHIATO

MIMOSA  
MIMOSA

KIR ROYAL  
KIR ROYAL

CHF 12

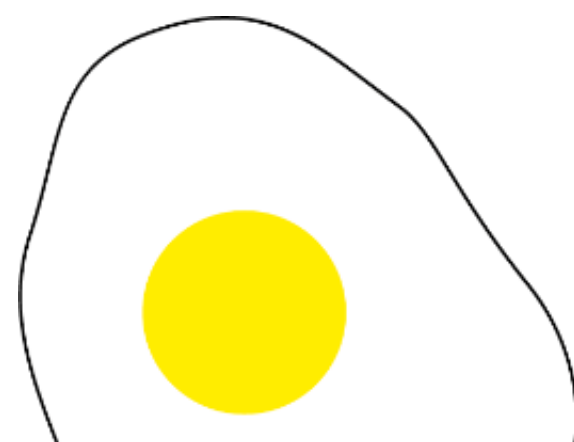
CHF 21

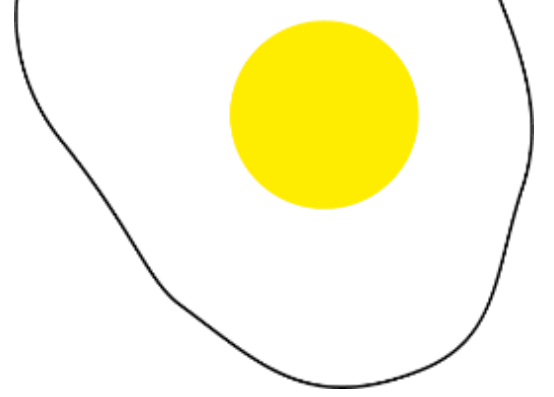
CAPPUCCINO  
CAPPUCCINO

SCHOKOLADE  
HOT CHOCOLATE

TEE, NACH WAHL  
CHOICE OF TEA

INGWERSHOT  
GINGER SHOT





# Eggs & Co.

## EIER «BENEDICT»

**Pochiertes Ei, Muffin, Schinken und Sauce Hollandaise**

EGG «BENEDICT»

Poached egg, muffin, ham and sauce hollandaise

## SPIEGELEI, RÜHREI ODER OMELETTE

**mit Pilzen, Schinken, Käse oder Tomaten**

FRIED EGG, SCRAMBLED EGG OR OMELETTE

with mushroom, ham, cheese or tomatoes

## GEKOCHTES EI

BOILED EGG

## EIER «NORWEGIAN»

**Pochiertes Ei, Muffin, Lachs und Sauce Hollandaise**

EGG «NORWEGIAN»

Poached egg, muffin, salmon and sauce hollandaise

## BAUERNBROT

**mit Hüttenkäse und Avocado**

FARMERS BREAD

with cottage cheese and avocado

# Cold & Hot Dishes

## CEVICHE VON DER DORADE

**Leche de Tigre, Koriander, Limette**

GILTHEAD CEVICHE

Leche de tigre, coriander, lime

## RINDSCARPACCIO

**mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Essig**

BEEF CARPACCIO

with rocket, Parmesan cheese and Balsamic vinegar

## CALAMARETTI NACH MEDITERRANER ART

**mit Spinat**

CALAMARETTI MEDITERRANEAN STYLE

with spinach

## ARTISCHOCKENRAVIOLI

**mit Oliven, Tomaten und Pecorino**

ARTICHOKE RAVIOLI

with olives, tomatoes and Pecorino

## RINDSFILETSPITZEN

**nach Zürcher Art mit Rösti**

BEEF FILLETS TIPS

Zurich style with broccoli

# Dessert

## EIS AM STIL

POPSICLE

## PANCAKES

**mit hausgemachtem Beerenkompott und Ahornsirup**

PANCAKES

with homemade berry compote and maple syrup



**Alle Eier sind von unserem Bauernhof Schlattgut in Herrliberg.**

All eggs are from our own farm Schlattgut in Herrliberg.

# Preise

**Erwachsene – adults**

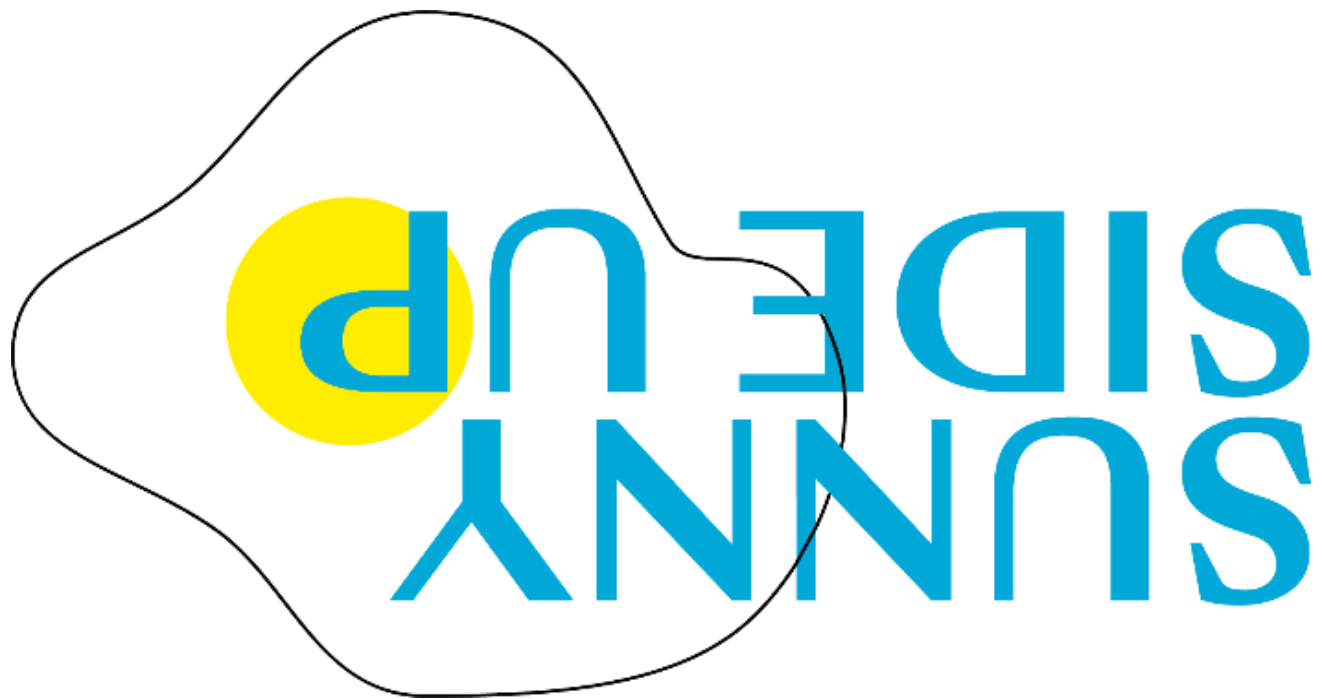
**CHF 98**

inkl. Seeco, Weingut Bachmann à discrétion

**CHF 143**

**Kinder unter 12 – children under 12**

**CHF 49**



**Im Samstagsbrunch-Preis sind inbegriffen:**

**Speisen vom Buffet, Eierspeisen, saisonale Speisen gemäss Karte, Kaffee- und Teegetränke, Säfte, Mineralwasser.**

**Zusätzliche Speisen, Süssgetränke, Bier, Wein und Spirituosen werden separat in Rechnung gestellt.**

The saturday brunch price includes:

Food from the buffet, egg dishes, seasonal dishes as listed on the menu, coffee and tea, juices, mineral water.

Additional dishes, soft drinks, beer, wine and spirits are charged separately.

**Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.**

**Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.**

If you have any questions about allergies or intolerances, please ask a member of our staff.

All prices are shown in Swiss francs and include statutory VAT.