

SUNNY SIDE UP

**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

ESPRESSO MARTINI
Espresso Martini

CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

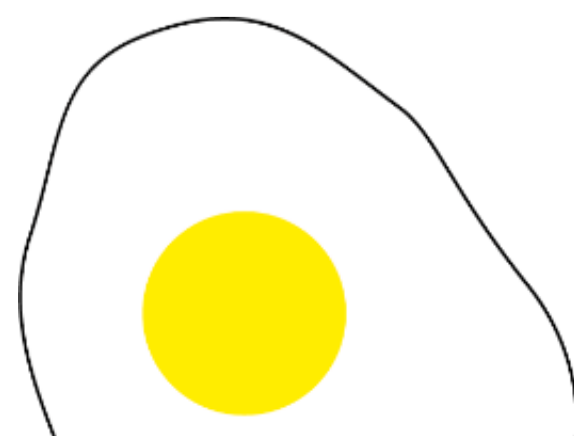
SCHOKOLADE
HOT CHOCOLATE

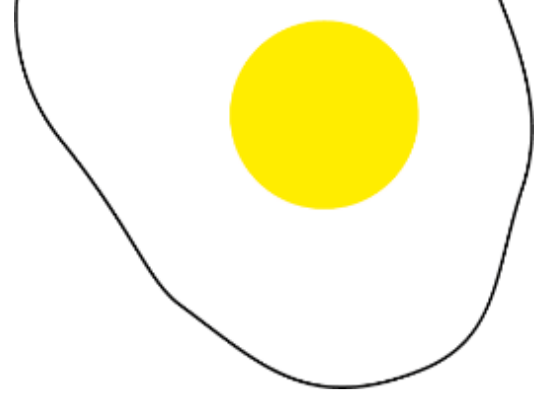
TEE, NACH WAHL
CHOICE OF TEA

CHF 12

CHF 21

CHF 16





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

CARPACCIO VOM RIND

mit Rucola und Parmesan

BEEF CARPACCIO

with rocket and parmesan

JAKOBSMUSCHEL

mit Fenchelragout und Chorizosauce

Scallop

with fennel and chorizo sauce

ENTRECÔTE VOM HIRSCH

mit Rosenkohl und Pilzen

VENISON ENTRECÔTE

with Brussels sprouts and mushrooms

FISCHSUPPE

mit Crevetten und Miesmuscheln

FISH SOUP

with prawns and mussels

KÜRBISRAVIOLI

PUMPKIN RAVIOLI

Dessert

MASCARPONESCHAUM

mit Olivenöl-Bisquit und Mandelcrumble

MASCARPONE MOUSSE

with olive oil bisquit and almond crumble

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

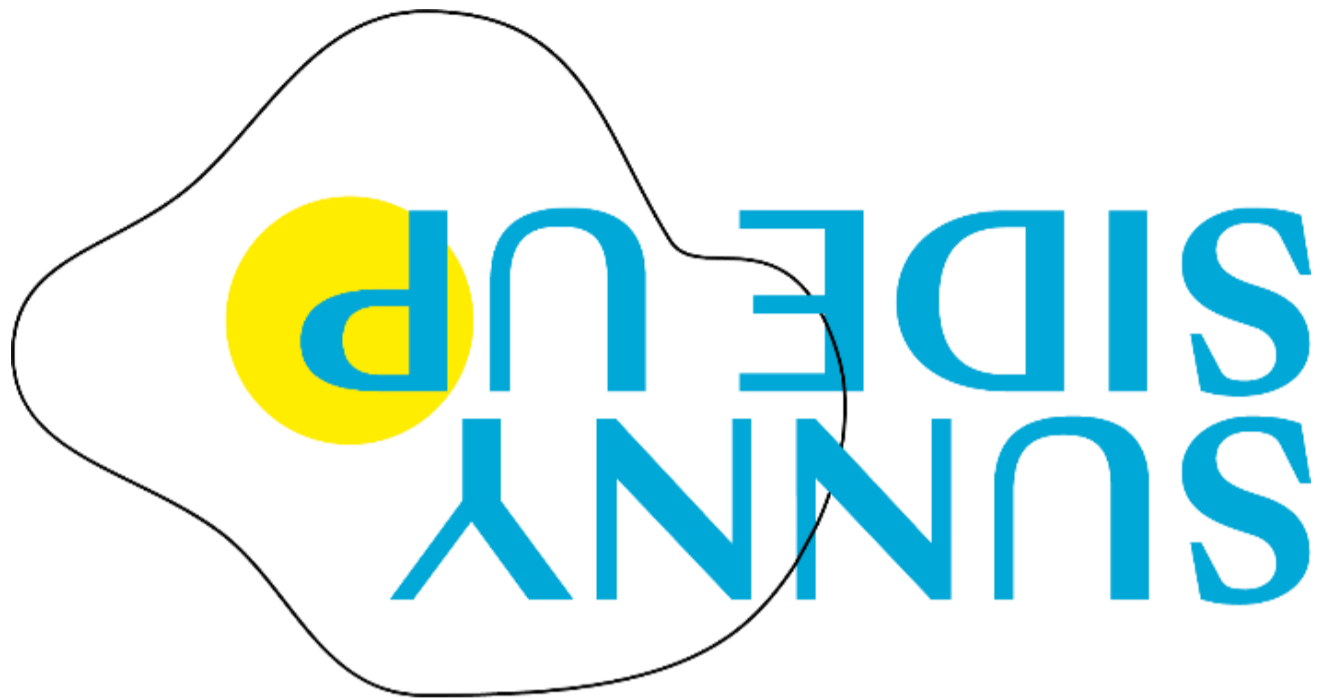
inkl. Seeco, Weingut Bachmann à discrétion

Kinder unter 12 – children under 12

CHF 98

CHF 143

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.