

# SUNNNY 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

CHF 12

CHF 21

CAPPUCCINO  
CAPPUCCINO

SCHOKOLADE  
HOT CHOCOLATE

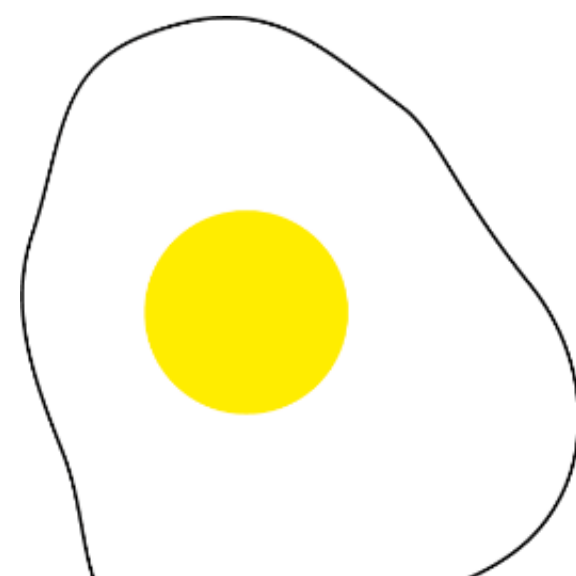
TEE, NACH WAHL  
CHOICE OF TEA

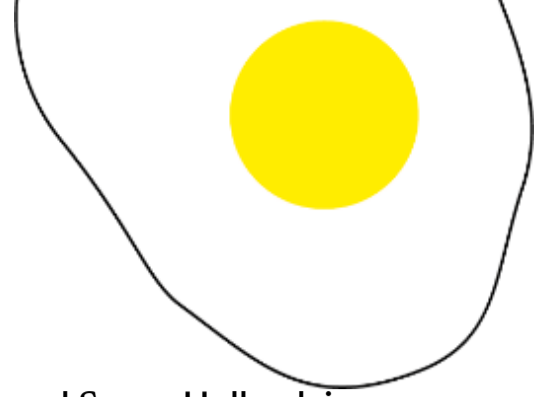
BELLINI  
BELLINI

ESPRESSO MARTINI  
Espresso Martini

CHF 18

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, Avocado und Gartenkresse

FARMERS BREAD

With cottage cheese, avocado and garden cress

# Cold & Hot Dishes

Die Cold & Hot Dishes sowie das «weekly Special» Dessert werden jeden Samstag gewechselt. Lassen Sie sich inspirieren von vergangenen Gerichten!

The Cold & Hot Dishes as well as the "weekly special" dessert are changed every Saturday. Be inspired by past dishes!

## TABOULÉ-SALAT

TABOULÉ SALAD

## GNOCCHI

Mit Pesto Rosso

GNOCCHI

With pesto rosso

## ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

Mit Rösti

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS

Sliced veal in gravy with hash browns

## HUMMERBISQUE

HUMMERBISQUE

## FELCHEN THAI STYLE

WHITEFISH THAI STYLE

# Dessert

## WEEKLY SPECIAL

## HIMBEER-TIRAMISU

RASPBERRY TIRAMISU

## PANCAKES

Mit hausgemachtem Beerenkompott und Ahornsirup

PANCAKES

With homemade berry compote and maple syrup

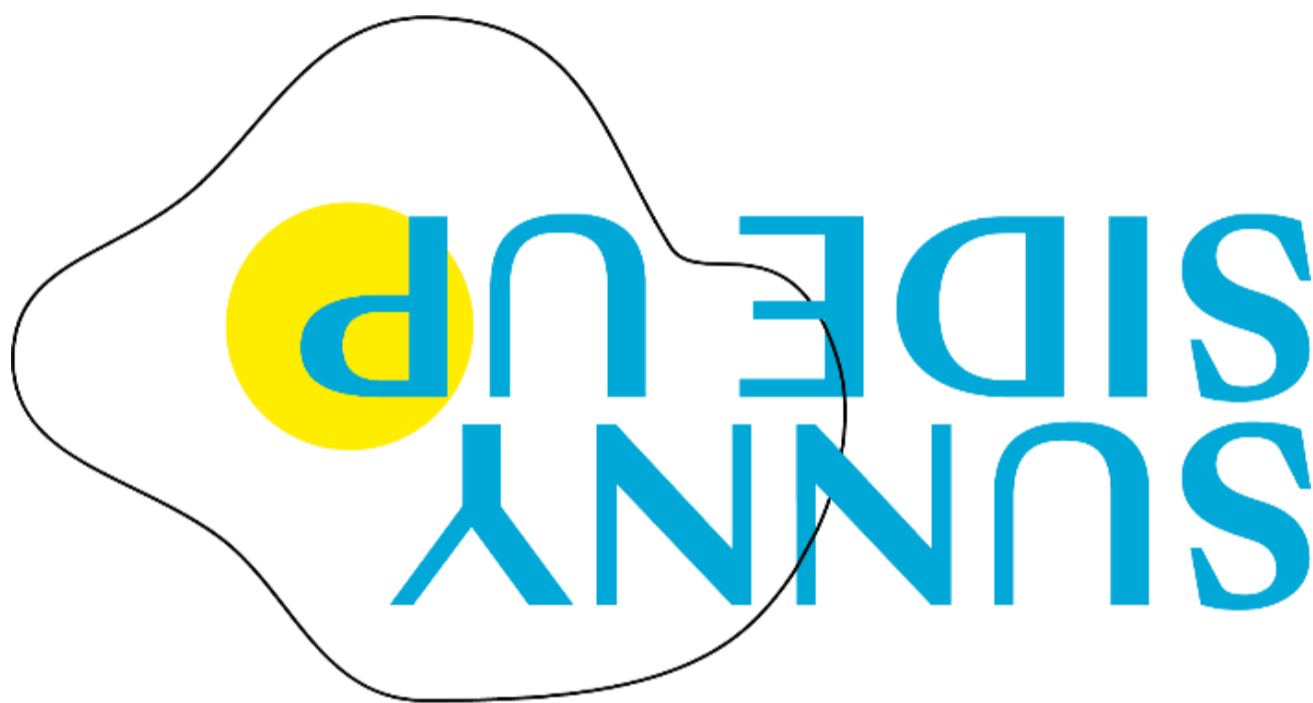


Alle Eier sind von unserem Bauernhof Schlattgut in Herrliberg.

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 sunday 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.