

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

CHF 12

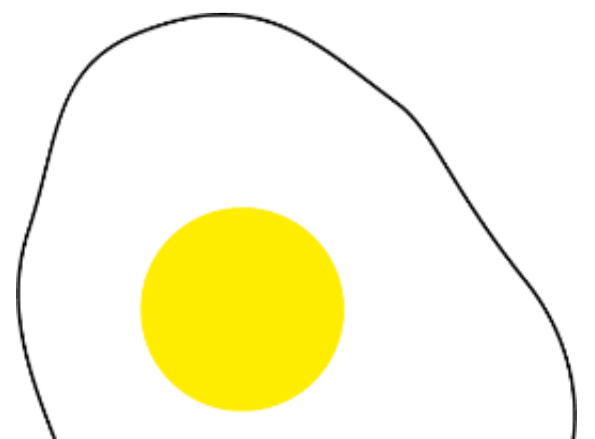
CHF 21

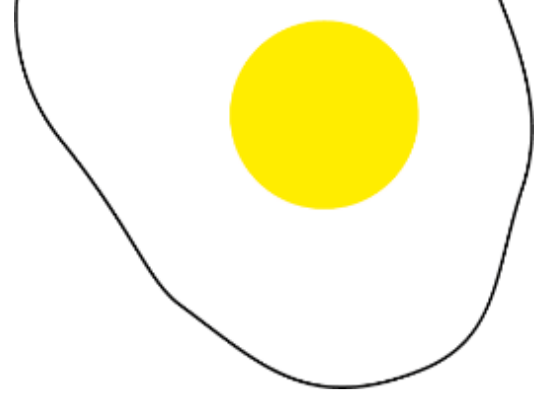
CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

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

RINDSTATAR

mit Toast, gepickelten Senfsamen, knusprigen Kapern und Parmesanchips

BEEF TATAR

with toast, pickled mustard seeds, crispy capers and parmesanchips

GRIECHISCHER SALAT

mit Feta, Oliven und farbigen Tomaten

GREEK SALAD

with feta, olives and tomatos

CALAMARETTI NACH MEDITERRANISCHER ART

mit Tomaten, Kapern und Oliven

CALAMARETTI MEDITERRANEAN STYLE

with tomatos, capers and olives

RAVIOLI

mit Zitrone, Ricotta und Salbeibutter

RAVIOLI

with lemon, ricotta and sage butter

ROASTBEEF

mit wildem Brokkoli und Kräuterjus

ROASTBEEF

with wild broccoli and herb jus

Dessert

MILLEFEUILLE

mit Vanille und Beeren

MILLEFEUILLE

with vanilla and berries

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.