

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

CHF 12

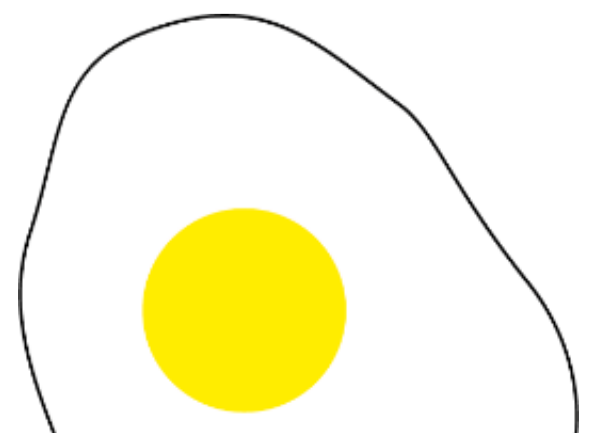
CHF 21

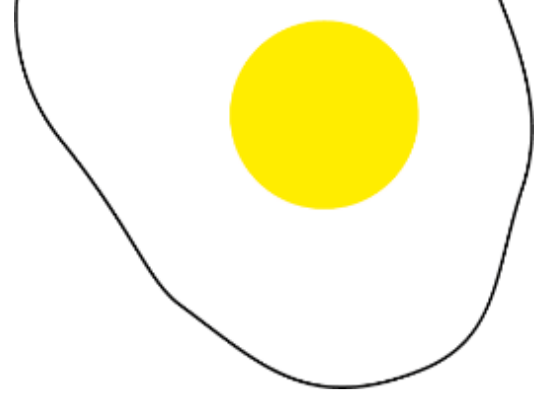
CHF 16

CAPPUCCINO
CAPPUCCINO

SCHOKOLADE
HOT CHOCOLATE

TEE, NACH WAHL
CHOICE OF TEA





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

TATAR VOM RIND

mit eingelegten Radieschen, Eigelb, Parmesan Chips und Toast

BEEF TARTAR

with pickled radish, egg yolk, Parmesan chips and toast

FILET VON DER DORADE

mit wildem Brokkoli und Beurre Blanc

GILTHEAD FILET

with wild broccoli and Beurre Blanc

KALBSKOPFBÄGGLI

mit Rosenkohl und Polenta von Terreni alla Maggia

VEAL CHEEK

with Brussels sprouts and polenta from Terreni alla Maggia

SUPPE VOM WEISSEN SPARGEL

WHITE ASPARAGUS SOUP

FREGOLA SARDA

mit Ratatouille und Burrata

FREGOLA SARDA

with ratatouille and Burrata

Dessert

JOGHURT MOUSSE

mit Waldbeeren und weissem Schokoladencrumble

JOGHURT MOUSSE

with wild berries and white chocolate 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

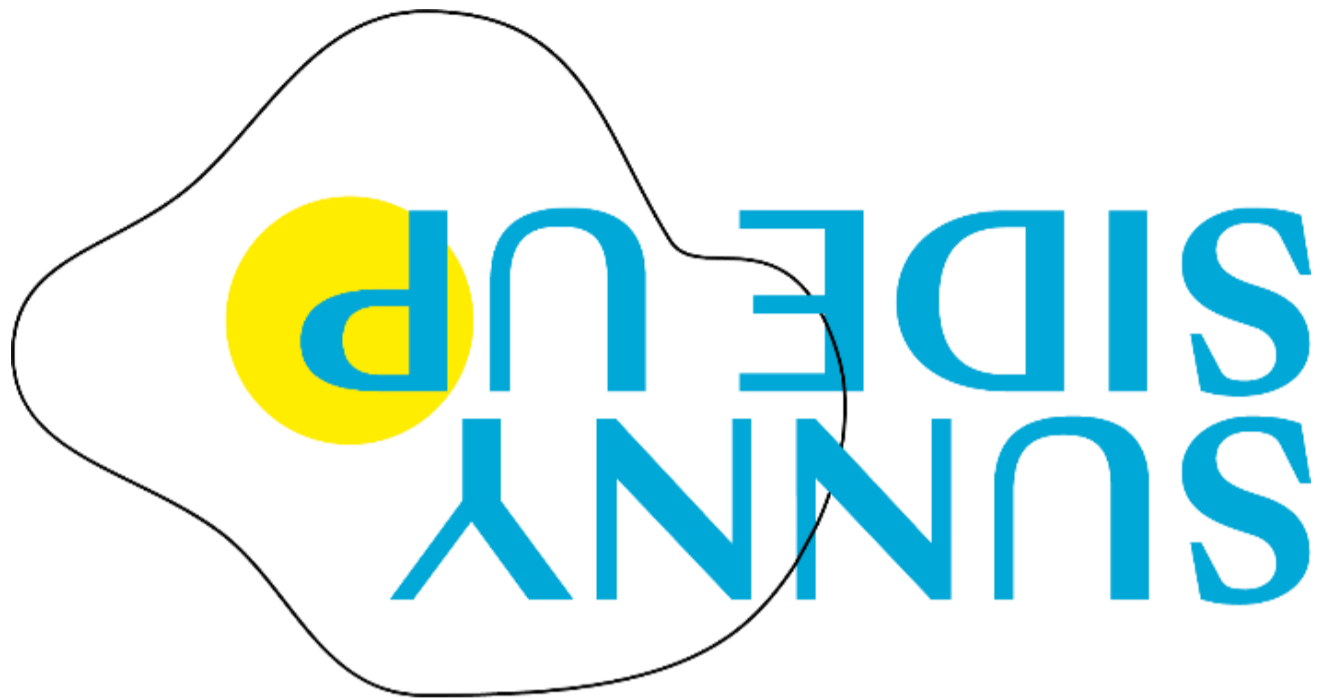
CHF 98

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.