

WERKSTATT-BRUNCH

ZMÖRGELE • GENIESSEN

Entspannen – Geniessen – Schlemmern, so sollte man die Woche ausklingen lassen. Daher haben wir für Sie ein ausgiebiges Werkstatt-Zmorge zusammengestellt, um gemeinsam mit Ihnen gemütlich in den Tag zu starten.

Der Brunch startet mit dem Zmorge aus der Brunchkiste. Danach dürfen Sie sich an der Kochstation von unserem Zmorgebuffet bedienen und direkt von unseren Küchen-Werkern ihr Rührei zubereiten lassen, ganz nach Ihrem Geschmack. Wir gehen nahtlos über zum Mittagessen. Mit einer kleinen Portion Hauptgang sorgen wir dafür, dass niemand hungrig nach Hause gehen muss. Den süssen Abschluss bildet das Dessert.

Und die Getränke?

Unsere Baristas zaubern für Sie, was Ihr Herz begehrt. An der Bar dürfen Sie sich von den Säften und unserem frischen Smoothie bedienen.

CHF 58 pro Person

bis 6 Jahre dürfen Kinder unseren Brunch kostenlos geniessen
7-13 Jahre CHF 29

Prosecco «à discrétion» + CHF 15.- pro Person

Selbstverständlich können Sie aus unserem Werkstatt-Brunch auch einzelne Elemente geniessen...

FRÜHSTÜCK

Werkstatt Brunch 58.–
mit allem was dazu gehört

Prosecco «à discrétion» 15.–

Z'Morge Deluxe 46.–
Frühstücksbox, Brotstation und Müslistation
Brunch Buffet, Rühreier
Heissgetränke und Fruchtsäfte
alles à discrétion

Z'Morge 25.–
Frühstücksbox inklusive 1 Heissgetränk nach Wahl und
2dl frisch gepresster Orangensaft oder Smoothie
Brotstation und Müslistation à discrétion

Zöppli mit Butter 5.–

Müsli direkt von der Müslistation 7.50

Rührei 9.50
Verschiedene Zutaten zum selber wählen

ZWISCHENDURCH

Salatschüssel mit Zutaten 12.–

Hauptgang im Gusseisenpfännli 35.–

Hauptgang mit Salat 45.–

Dessert 12.–

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

Kaffee

| | | |
|----------------------|--|------|
| Cappuccino | | 5.80 |
| Schale/ Milchkaffee | | 5.80 |
| Latte Macchiato | | 5.80 |
| Zimt Latte Macchiato | | 6.- |
| Cafe Creme | | 4.80 |
| Espresso | | 4.80 |
| Espresso Macchiato | | 5.- |

Milch

| | | |
|----------------------|--|------|
| Heisse/Kalte Schoggi | | 5.20 |
| Heisse/Kalte Ovi | | 5.20 |

L' art du thé

| | | |
|----------------|--|------|
| Schwarztee | | 5.50 |
| Kamillentee | | 5.50 |
| Verveinetee | | 5.50 |
| Pfefferminztee | | 5.50 |
| Grüntee | | 5.50 |
| Hagebuttentee | | 5.50 |

Fruchtsäfte

| | | |
|------------------|--|------|
| Fruchtsaft 30 cl | | 5.50 |
| Smoothie 30 cl | | 7.50 |

SOFTGETRÄNKE

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Wasserpauschale pro Person | | 5.- |
| Elmer mit/ohne CO2 | 50 cl | 6.50 |
| Hausgemachte Limonade | 30 cl | 5.50 |
| Hausgemachte Limonade | 75 cl | 11.- |
| Coca Cola/ Zero | 33 cl | 6.- |
| Apfelschorle Ramseier | 30 cl | 6.- |

KATERCOCKTAILS

| | |
|---|------|
| Espresso Martini – Der Zmorge Kaffee mit etwas Pepp. | 16.– |
| Mimosa – Was wäre der perfekte Brunch ohne Sprudel ? | 13.– |

OFFENWEINE (PRO DL)

Schaumwein

| | |
|------------------------------------|------|
| Compleo Secco Staatskellerei ZH | 8.50 |
|------------------------------------|------|

Weisswein

| | |
|--|-----|
| Weingut Bründlmayer 2023 Grüner Veltliner L&T | 8.– |
|--|-----|

| | |
|---|------|
| Heidegger Riesling x Sylvaner AOC 2022 | 8.50 |
|---|------|

| | |
|--|-----|
| Sauvignon-Chardonnay Zurrica Abbazia Santa Anastasia 2022 | 9.– |
|--|-----|

| | |
|---|-----|
| Meandro do Vale Meão Rabigato, Arinto 2021 | 9.– |
|---|-----|

Rotwein

| | |
|--|------|
| ÉO Noir, Staatskellerei ZH 2020 Gamaret, Merlot | 12.– |
|--|------|

| | |
|--|------|
| Torremilanos Crianza 2019 Ribera del Duero, Tempranillo | 8.50 |
|--|------|

| | |
|-------------------------------------|------|
| A'Kira T.FX.T 2019 Blaufränkisch | 10.– |
|-------------------------------------|------|

| | |
|--|-----|
| Moma Rosso Rubicone IGT, 2021 Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot | 8.– |
|--|-----|