

ZMORGE

MI - FR BIS 11:30
SA - SO GANZTAGS

Brot und Konfi (nur Mi-Fr)

Brot zum selber schneiden à discréition
mit Butter, hausgemachte Konfi und Honig
1 Heissgetränk/Getränk nach Wahl

13.50

Birchermüesli kl./gr..... 4.80 / 6.50
mit Haferflocken, Joghurt, Früchten und Nüssen

Gussplättli (100g) 12.50
mit Hart- und Weichkäse (CH), Essiggurken und Tomaten
+ Salami, Rohschinken und Fleischkäse + 4.50

Rauchlachs 15.50
mit Kräuterfrischkäse, Kapern und Zitrone

2 Eier im Töpfli mit Frischkäse 9.50

Croque Monsieur/ Madame 9.50 / 14.50
Toast, Schinken, Gruyère/ Bechamelsauce, Spiegelei

GUSS ZMORGE 24.50

MI - FR BIS 11:30

SA - SO GANZTAGS

pro Person

Brot, Brötli und Gipfeli

Butter, Hausgemachte Konfi, Honig

Joghurt und verschiedene Toppings

Birchermüesli mit Haferflocken,
Joghurt, Früchten und Nüssen

Saisonale Früchte aus dem Fruchtkorb

Orangensaft a Discréition

1 Heissgetränk nach Wahl

Gussplatte

Hart- und
Weichkäse (CH),
Essiggurken,
Tomaten, Salami,
Rohschinken



CHF 9.50

GUSS BRUNCH

Samstag
und
Sonntag

Vom Buffet à discrétion:

Zopf, Brot, Brötli und Gipfeli
Butter, Hausgemachte Konfi, Honig
und vegane Alternativen

Joghurt mit verschiedenen Toppings
Bircher Müesli mit Haferflocken,
Joghurt, Früchten und Nüssen

Saisonale Früchte aus dem Fruchtkorb
und frischer Fruchtsalat

Verschiedene frische Säfte

Hart- und Weichkäse (CH)
Eine grosse Auswahl an Aufschnitt,
Fleisch-und Käsespezialitäten

Rauchlachs mit Kräuterfrischkäse,
Kapern und Zitrone

Am Tisch

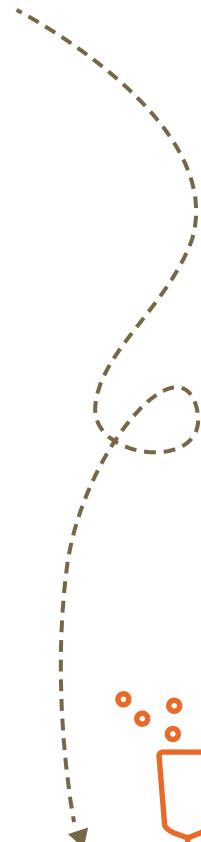
Rührei nach Wahl
mit Schnittlauch, Speck oder Tomaten
oder

2 Eier im Töpfli mit Frischkäse

Heissgetränke à discréction



45.00
pro Person



Lust auf etwas
prickelndes
dazu? Prosecco
à discretion

CHF 12.50

+
Kinder Brunch
pro Altersjahr
CHF 2.50

PINSA

PINSA REISE

Reise in eine andere Stadt?
Entdecke die Destination
auf der grossen Tafel!



Im Guss

27.00

Hausgemachte Tomaten-
sauce, Parmaschinken,
Fior di Latte, Mascarpone,
Oregano, Rucola

BISTRO
IM GUSS

Norwegen

23.00

Hausgemachtes Pesto,
Rauchlachs, Meerrettich-
schaum, frischer Dill



Appenzell

25.00

Hausgemachte Tomaten-
sauce, Appenzeller Käse,
Zwiebeln, Mostbröckli,
Knoblauchöl



Roquefort

24.00

Creme Fraiche,
Frühlingszwiebeln,
Blauschimmelkäse,
Speck, Basilikum



Venedig

21.00

Hausgemachte
Tomatensauce,
Fior di Latte
+ Schinken + 1.50
+ Pilze + 1.50



Malta

22.00

Creme Fraiche, gedünsteter
Spinat, Zwiebeln, Spiegelei



Wallis

25.00

Hausgemachte Tomatensauce,
Raclettekäse, Rohschinken,
Rote Zwiebeln, Chili Öl

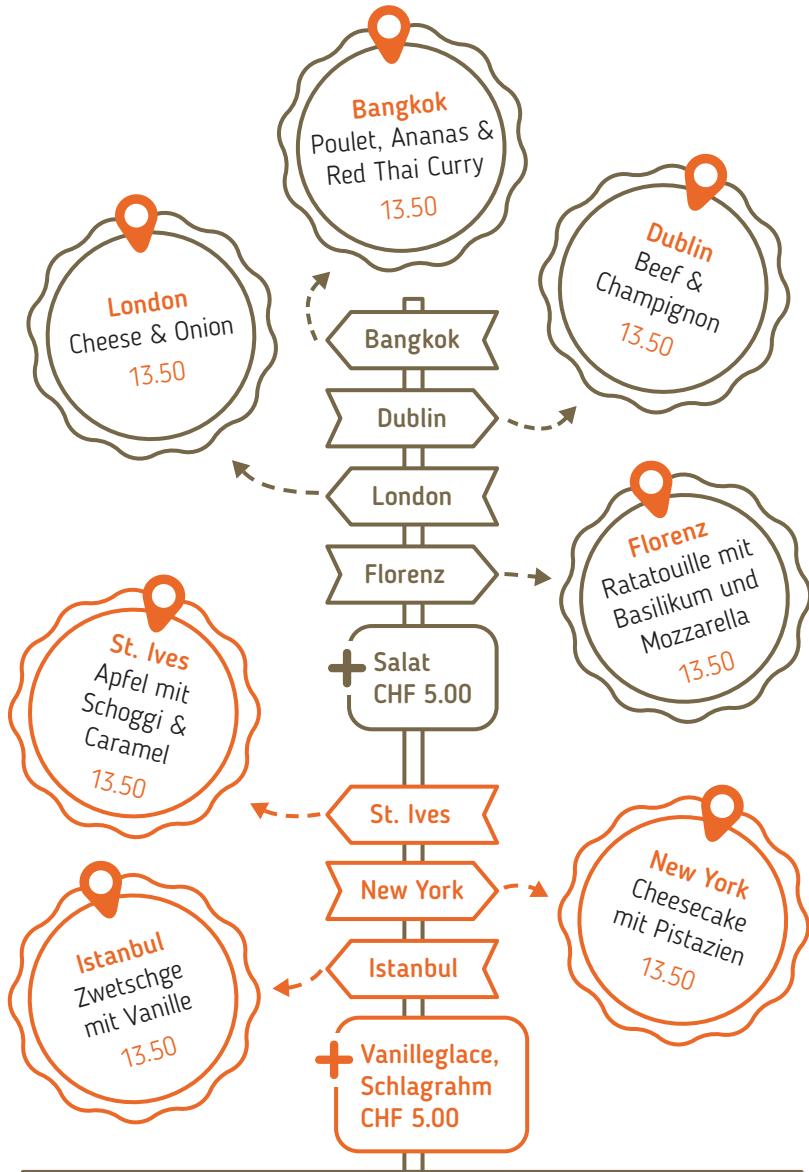


Für unsere kleinen
Gäste servieren
wir alle Pinsas
als Bambini für
13.00

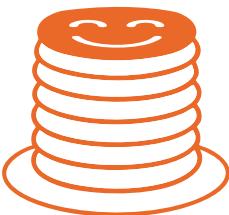
Unsere Pinsas sind auch **glutenfrei** erhältlich.

PIES

Die zauberhafte Welt der handgemachten Pies von Briev. Mal süß, mal salzig, aber immer mit einer frechen Portion Love, die man schmeckt.



HAUSGEMACHTE PANCAKES



SMILEY PANCAKES

Sieben fröhlich lächelnde
Pancakes – jedes ein
kleines Original

14.00

+ TOPPINGS

Heisse Beeren	+ 3.50
Frische Früchte und Schoggi-Sauce oder Ahornsirup.....	+ 5.00
1 Kugel Vanilleglace	+ 4.00
Eiercognac und Schlagrahm	+ 7.50
Speck, Gorgonzola und Zwiebeln	+ 7.50
Avocado und Lachs.....	+ 8.50

GETRÄNKE

Das Wasser am Brunnen ist offeriert und darf gerne geholt werden.
Gläser und Karaffen findet ihr im Holzregal.

Kaffee und Tee

Espresso/Kaffee Creme	4.80
Schale	5.20
Cappuccino kl. oder gr.	5.50/6.90
Flat White	6.50
Latte Macchiato/Iced Latte	5.90
Latte oder Iced Latte mit Sirup	7.10
Kinder Cappuccino	2.00
Heisse oder Kalte Schoggi/Ovo	5.20
Chai Latte/ Matcha Latte	6.00/ 7.90
Sirocco Teeauswahl aus der Box	5.20
Hausgemachter Zitronen-Ingwer Tee 3dl/5dl	5.90/7.50

Wasser und Softdrinks

3dl 5dl

Wasser mit/ohne Kohlensäure	3.90	4.90
Hausgemachter Eistee	5.20	6.10
Hausgemachte Limonade	5.20	6.10

Ingwer-Zitrone oder Erdbeer- Rharbarber

Softdrinks 3.3dl	5.00
Sinalco Cola/Zero, Ramseier Apfelschorle, Rivella rot, Elmer Citro, Sinalco Original, Tonic Water, Crodino (10cl)		

Säfte

2dl 3dl

Orangensaft	5.00	6.00
Beerensmoothie	7.50		

BIER

Bülacher Bier , St. Laurentius Craft Beer Hell	33cl	6.80
Bülacher Bier , St. Laurentius Craft Beer Red Ale	33cl	6.80
Schützenengarten Hell	33cl	6.00
Schützengarten Weizen	50cl	7.80
Schützengarten alkoholfrei	33cl	5.50

APÉRO

Guss Spritz 12.00

Hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade, Prosecco,
Minze und Zitrone

No-Guss Spritz 9.00

Hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade, Tonic Water,
Minze und Zitrone

Hugo/Aperol Spritz 12.00

No-Hugo 9.00

Gespritzter Weisswein süß/sauer 11.00

Gin mit/ohne Tonic 45 Vol.% 4cl .. 12.00/15.00

Campari Soda/Orange 25 Vol.% 4cl ... 8.00/13.00



Winterspritz 12.00

Belle de Brillet, Prosecco, Orange

Winterspritz Virgin 9.00

Granatapfel Sirup, Gingerale, Orangensaft

Guss-Mule 16.00

aus dem Kupferbecher

Vodka, Gingerbeer, hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade

No-Guss-Mule 11.00

aus dem Kupferbecher

Gingerbeer, hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade

WEIN

Perlend

pro dl

7.5 dl

Prosecco Glera DOC Extra Dry, De Simoni, IT 8.80 54.00

Mousseux, Bechtel Weine Eglisau..... 62.00

Champagner Brut Premier Cru 3.75 dl/7.5 dl 39.00/77.00

Edouard Brun, Pinot Noir/Chardonnay, Champagne, FR

Weiss/ Rose

Nobler Weisser, Riesling x Sylvaner, Nadine Sixer, ZH 7.60 48.00

Sauvignon Blanc , Bechtel Weine Eglisau 8.60 54.00

Rose, Oberli&Oechsle Eglisau..... 48.00

Federweiss, Bechtel Weine Eglisau..... 48.00

Rot

Pinot Noir, Bechtel Weine Eglisau..... 7.90 49.00

Merlot Sélection , Bechtel Weine 54.00

Unser Team informiert dich gerne über Allergene/Zutaten in unseren Produkten.
Da wir vor Ort produzieren, kann es immer Spuren von Nüssen und Gluten enthalten.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz und Deutschland.

Parmaschinken, Salami und Rohschinken: IT | **Lachs:** NOR

Fleischkäse: Metzgerei Angst Bülach

Fleisch: Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.